



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

## INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90125/2024/SUPEL/RO

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

### RESUMO DOS DADOS

<b>ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:</b> 24/07/2024, às 10h (horário de Brasília) sítio: <a href="http://www.comprasgovernamentais.gov.br">http://www.comprasgovernamentais.gov.br</a> .	Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 18/07/2024
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

<b>OBJETO</b>	
Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de São Francisco/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido do Núcleo de Alimentação.	
<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.	
<b>PROCESSO ADMINISTRATIVO : 0033.029466/2023-12</b>	
UASG: 925373 <b>ENDEREÇO ELETRÔNICO :</b> <a href="https://www.gov.br/compras/pt-br">https://www.gov.br/compras/pt-br</a> .	
<b>VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO</b>	
ORÇAMENTO ANUAL	R\$ 393.484,20 (trezentos e noventa e três mil, quatrocentos e oitenta e quatro reais e vinte centavos)
<b>VISTORIA</b>	<b>INSTRUMENTO CONTRATUAL</b>
Facultativa	Contrato
<b>DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ( INFORMAR ITEM DO ANEXO I)</b>	

<b>Requisitos Básicos:</b> <b>1. Habilitação jurídica:</b> Conforme estabelecido no <u>item 20.1 do Termo de Referência</u> . <b>2. Qualificação econômico e financeira:</b> Conforme estabelecido no <u>item 23 do Termo de Referência</u> . <b>3. Regularidade Fiscal e trabalhista:</b> Conforme estabelecido no <u>item 21 do Termo de Referência</u> . <b>4. Qualificação técnica:</b> Conforme estabelecido no <u>item 24 do Termo de Referência</u> .		<b>Requisitos Específicos:</b>  <b>OUTRAS DECLARAÇÕES:</b> Conforme estabelecido no <u>item 22 e 25 do Termo de Referência</u> .	
<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	não
<b>CRITÉRIO DE JULGAMENTO</b>	<b>MODO DE DISPUTA</b>	<b>AQUISIÇÃO</b>	
Menor Preço Global 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>			
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.			
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> )			

## 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 90125/2024/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL 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 Decreto Estadual nº 21.675/2017, e suas alterações, e demais legislações vigentes, tendo como interessado (a) Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS.

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 aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de São Francisco/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido do Núcleo de Alimentação, 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 de 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 12, 13 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.4 Das condições contratuais/garantia do contratual:** Ficam aquelas estabelecidas no item 36 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.5. Do reajuste e supressão contratual:** Ficam aquelas estabelecidas no item 36.15, 36.16, 36.17 do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.6. Da fiscalização e acompanhamento do recebimento/execução 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.

**2.7. Da entrega/recebimento:** Ficam aquelas estabelecidas no item 16, 17 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.8. Do pagamento:** Ficam aquelas estabelecidas no item 37, 38 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.9. Da obrigação da contratada:** Ficam aquelas estabelecidas no item 34.2 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 contratante:** Ficam aquelas estabelecidas no item 34.48 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.11 Dos critérios de sustentabilidade:** Ficam aquelas estabelecidas no item 42 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 e Decreto Estadual nº 28.874 de 2024, 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](http://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 19.5 do Anexo I - Termo de Referência.**

**4.3.7 Da subcontratação:** Ficam aquelas estabelecidas no item 29.1 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/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.**

#### **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) 1% (um por cento), quando o item licitado possuir valor estimado acima a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);

b) 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 inexecuível.

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/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.

## **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 4.3.2 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, antes da aceitação do(s) item(ns), convocará a licitante melhor classificada para que, no prazo de até 2 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie a proposta adequada ao último valor ofertado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital.

8.3.1.1. Sob análise do (a) Pregoeiro (a), poderá ser convocada todas as licitantes, que estejam dentro do valor estimado para contratação, para que no prazo máximo de 02 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie a proposta adequada ao último valor ofertado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital.

8.3.2. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter: o valor devidamente atualizado do lance e/ ou da negociação ofertados, com a especificação completa do objeto, contendo marca/modelo/fabricante, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, em caso de descumprimento das exigências.

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 inexecutabilidade da proposta de preço, será oportunizado ao licitante o Princípio do Contraditório e da Ampla Defesa, para que querendo esclareça a composição do preço da sua proposta, ou em caso da necessidade de esclarecimentos 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. A PROPOSTA DE PREÇOS, inserida no sistema de Compras.gov.br deverá estar de acordo com o [item 18 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 Fornecedoros – 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.portaldoempreendedor.gov.br/>;

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

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

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

f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP- P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, 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 10% (dez 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 24 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.

g) Declaração do licitante de que, caso seja vencedor, contratará pessoas privadas de liberdade, em regime semiaberto ou egressos nos termos do Decreto nº 25.783, de 1º de fevereiro de 2021, que regulamenta a Lei Estadual nº 2.134, de 23 de julho de 2009, acompanhada de declaração emitida pela Gerência de Reinserção Social da Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS, que dispõe acerca de pessoas aptas à execução de trabalho;

9.15 As licitantes que deixarem de apresentar os documentos exigidos para a Habilitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

## **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 39 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 Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS, conforme estabelecido no item 10 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 (0050148820);

**ANEXO I.I** - Estudo Técnico Preliminar (0050109670);

**ANEXO II** - Modelo de Minuta de Contrato (0050149013);

**ANEXO III** - SAMS (0047057550);

**ANEXO IV** - Análise de Riscos (0045876758);

**ANEXO V** - Quadro Estimativo de Preços (0047845011).

Porto Velho-RO, 10 de julho de 2024.

# ALINE LOPES ESPÍNDOLA

Pregoeiro (a) da/SUPEL/RO

**Elaborado por:**

**Jonas Nunes Queiroz**

Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO  
Portaria nº 50/2024/GAB/SUPEL

**Revisado por:**

**Sidmar Wesley Corrêa dos Santos**

Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO  
Portaria nº 50/2024/GAB-SUPEL/RO



Documento assinado eletronicamente por **Aline Lopes Espíndola, Pregoeiro(a)**, em 10/07/2024, às 10:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0049294760** e o código CRC **6D73981A**.

**Referência:** Caso responda este Instrumento Convocatório, indicar expressamente o Processo nº 0033.029466/2023-12

SEI nº 0049294760



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

### TERMO DE REFERÊNCIA

## AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS (DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE DA NOITE), PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CASA DE DETENÇÃO DE SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ – CDSFG

#### 1. IDENTIFICAÇÃO:

- 1.1 UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA – SEJUS  
1.2 SETOR SOLICITANTE: NÚCLEO DE ALIMENTAÇÃO - NUALI/GAF/SEJUS

#### 2. DA INTRODUÇÃO E BASE LEGAL

2.1 O presente Termo de Referência foi elaborado em atendimento ao disposto na Lei Federal 14.133/21 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o qual **regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Estado de Rondônia.**

#### 3. DO OBJETO E OBJETIVO

3.1. Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de **São Francisco/RO**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido do Núcleo de Alimentação, de acordo com o Documento de Oficialização de Demanda nº 2/2024/SEJUS-NUALI ([0045874656](#)), Solicitação de Compra ([0048288149](#)), Estudo Técnico ([0050109670](#)) e demais documentos juntados aos autos.

3.2. Contratar empresa especializada no fornecimento de alimentação aos apenados da Unidade Prisional de São Francisco do Guaporé/RO, considerando que o fornecimento de alimentação ao Sistema Prisional do Estado, é contínuo e permanente, não podendo sofrer interrupções.

#### 4. DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO

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

- a) Administração do Sistema Penitenciário do Estado, supervisionando e fiscalizando o cumprimento das penas, promovendo o planejamento e estudos de atividades de ressocialização dos apenados ao convívio social;  
b) A organização e administração do Sistema Penitenciário do Estado, proporcionando-lhe por meio de seus estabelecimentos penitenciários, condições necessárias à execução da pena privativa da liberdade, da medida de segurança e da custódia provisória;  
c) A supervisão dos estabelecimentos penitenciários, bem como proceder à apuração das infrações penais, administrativas e disciplinares dos servidores do Sistema Penitenciário;  
d) A administração orçamentária e financeira dos recursos destinados à Secretaria de Estado de Justiça;  
e) A coordenação da programação física e financeira das ações desenvolvidas pelas diversas Unidades Penitenciárias infratores que compõem a estrutura da Secretaria de Estado de Justiça;  
f) Elaboração e execução das políticas de administração penitenciária;  
g) Elaborar e implementar a política de formação, qualificação, capacitação dos servidores do Sistema Penitenciário; e  
h) Exercer outras competências afins.

4.2. Segue pois, algumas considerações necessárias:

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

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

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

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

- f) Qualidade e diversidade das refeições oferecidas;  
g) Rigor no cumprimento do cardápio preestabelecido;  
h) Assegurar o aporte nutricional adequado;  
i) Controle rigoroso de procedência e qualidade dos alimentos “in natura”;  
j) Economia com os gastos da estrutura, visando o fornecimento, tais como: água, luz, gás, etc;  
k) A garantia da sanidade alimentar com monitoramento constante através da coleta periódica de amostras dos alimentos para análise microbiológica às expensas da Contratada.

4.3. O objeto a ser contratado é caracterizado como aquisição comum, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas de sua prestação são as usuais do mercado e passíveis de descrição sucintas, podendo, portanto ser aberto o procedimento para seleção da melhor proposta, no seio da comunidade local para fornecimento de alimentação.

4.4. As razões elencadas a este pedido, se **justifica** por consequência do término do Contrato nº 968/PGE-2021 ([0023154325](#)), o qual teve seu vencimento em 29 de janeiro de 2024, onde a empresa detentora à época, formalizou Carta de **não interesse** de renovação contratual, conforme (IDS. [0042982525](#), [0042982804](#)).

4.5. É certo que compete à Secretaria de Estado de Justiça fornecer alimentação aos apenados submetidos à medida de internação, considerando que o fornecimento de alimentação ao Sistema Prisional do Estado é contínuo e permanente, não podendo sofrer interrupções e como medida de planejamento faz-se necessária a abertura do referido processo licitatório, porque a ausência de contratação pode ocasionar lesão grave, gerando um prejuízo maior à Administração Pública por ser serviço necessário e contínuo.

#### 5. DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

5.1. Consta nos autos Estudo Técnico Preliminar 2 (ID. [0050109670](#)).

#### 6. ANÁLISE DE RISCOS

6.1. Consta nos autos Análise de Riscos (ID. [0045876758](#)).

#### 7. DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA -DFD

7.1. Consta nos autos o "**Documento de formalização de demanda -DFD** (ID. [0045874656](#)).

#### 8. PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

8.1. O Estudo Técnico Preliminar foi elaborado por servidores da área técnica do setor, visto que não há equipe de planejamento de contratação, conforme prevê o art. 8º da IN 58/2022.

*Art. 8º O ETP será elaborado conjuntamente por servidores da área técnica e requisitante ou, quando houver, pela equipe de planejamento da contratação, observado o § 1º do art. 3º.*

*Art. 3º Para fins do disposto nesta Instrução Normativa, considera-se:*

*§ 1º Os papéis de requisitante e de área técnica poderão ser exercidos pelo mesmo agente público ou unidade, desde que, no exercício dessas atribuições, detenha conhecimento técnico-operacional sobre o objeto demandado, observado o disposto no inciso VI do **caput**.*

#### 9. DO PCA - PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

9.1. Consta nos autos Portaria nº 4855 do [Plano de Contratação Anual](#) da Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS, com os objetos identificados pelos números de Ordem 55, compatível com a Lei Orçamentária conforme quadro abaixo:

Ordem	Descrição do objeto	Justificativa
55	Aquisição de fornecimento de alimentação	Registra o valor das despesas com aquisição de refeições preparadas, inclusive lanches e similares.

#### 10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. Os recursos orçamentários destinados a cobrir a despesa estão inseridos na Lei Orçamentária Anual, que estima as receitas e fixa as despesas para o exercício de 2024, através dos seguintes projetos e atividades:

Ação	Código	Fonte de Recurso	Elemento de Despesa
21.001.14.421.2102.2893	Fornecer alimentação para população carcerária	1.5.00.000001	Tesouro Estadual 33.90.30.51.00

## 11. DA CLASSIFICAÇÃO DO BEM

- 11.1. Trata-se de item comum código: 33.90.30
- 11.2. Esta contratação a ser adquirida enquadra-se como natureza comum, nos termos do art. 65, Decreto nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico.
- 11.3. Parágrafo único. Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.
- 11.4. Para um maior entendimento a respeito do Bem/Serviço Comum, segue uma transcrição do Parecer nº 20/CONSU/CMA/PRF3/PGF/AGU nº 432/2014:
- "Bens e serviços comuns são produtos cuja a escolha pode ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si e não necessitarem de avaliação minuciosa. São encontráveis facilmente no mercado. São exemplos de bens comuns: caneta, lápis, borrachas, papéis, mesa, cadeiras, veículos, aparelho de ar refrigerado, etc e de execução de serviços: confecção de chaves, manutenção de veículos, colocação de piso, troca de azulejos, pintura de parede, etc. O bem ou serviço será comum quando for possível estabelecer para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto".
- 11.5. Diante do exposto, o objeto do Termo de Referência trata-se de **BEM COMUM**.
- 11.6. A licitação será conduzida na modalidade de **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, sob a supervisão da Superintendência de Licitações e Contratos - SUPEL/RO, adotando-se o Modo de Disputa: **ABERTO**, em estrita conformidade com a legislação vigente, incluindo a [Lei Federal nº. 14.133, de 2021](#), o [Decreto Federal nº 11.462/2023](#), a [Lei Complementar nº 123/06](#) e suas alterações, o [Decreto Estadual nº 28.874](#), bem como demais normativas aplicáveis.

## 12. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:

### 12.1. Unidade Prisional de São Francisco do Guaporé

ITEM	CASTER	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE	MÉDIA ANUAL	MÉDIA MENSAL	MÉDIA DIÁRIA
01	3697	DESJEJUM	Unidades	18.408	1.534	51
02	3697	ALMOÇO	Unidades	18.446	1.537	51
03	3697	LANCHE DA TARDE	Unidades	1.845	154	5
04	3697	JANTAR	Unidades	18.440	1.537	51
05	3697	LANCHE DA NOITE	Unidades	922	77	3

### Obs.:

- 12.2. **As refeições deverão ser preparadas de acordo com as especificações contidas no cardápio – anexo I deste Termo de Referência.**
- 12.3. A memória do cálculo tem por base o arquivo de **notas fiscais (ID. 0042395801)** desta Secretaria de Estado de Justiça.
- 12.4. O código **CATSER** utilizado no **Catálogo de Materiais e Serviços – CATMAT**, foi o mais próximo dentre os ofertados no ([Link do catálogo \(CATMAT E CATSER\)](#)) (conforme art. 19, II, § 2º e art. 40, § 1º, I da [Lei 14.133/2021](#)).

## 13. ESCOPO DOS SERVIÇOS/ QUANTIDADES

- 13.1. As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de OUTUBRO/2022 a SETEMBRO/2023, conforme notas fiscais (ID. [0042395801](#)), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

MÉDIA ENTRE OUTUBRO/2022 ATÉ SETEMBRO/2023																
MUNICÍPIO	TIPO	OUT/2022	NOV/2022	DEZ/2022	JAN/2023	FEV/2023	MAR/2023	ABRIL/2023	MAIO/2023	JUN/2023	JUL/2023	AGO/2023	SET/2023	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
SÃO FRANCISCO	CAFÉ	1304	1340	1340	1573	1609	1850	1820	1766	1565	1453	1.429	1.359	18.408	1.534	51
	ALMOÇO	1307	1345	1345	1580	1618	1854	1821	1766	1567	1450	1.432	1.361	18.446	1.537	51
	*LANCHE DA TARDE	131	135	135	158	162	185	182	177	157	145	143	136	1.845	154	5
	JANTAR	1307	1344	1346	1581	1615	1853	1823	1765	1565	1449	1.432	1.360	18.440	1.537	51
	**LANCHE NOTURNO	65	67	67	79	81	93	91	88	78	72	72	68	922	77	3

- 13.2. Previsões para as quantidades conforme demonstrativo abaixo:

13.2.1. Informamos que deverá ser incluído refeição tipo lanche no período da tarde para as gestantes, lactantes e laborais que atuam na frente de serviço da COINF e reeducandos em medida de segurança que precisam de maior aporte calórico. Informamos que no último ano nesta unidade não houve incidência deste público alvo, não existindo arquivo para memória de cálculo para quantidades dos lanches a serem adquiridos, consideramos uma margem de segurança de 10% (dez por cento) do quantitativo médio diário das refeições.

13.2.2. Ressaltamos que também deverá ser incluído as refeições tipo café, almoço, lanche da tarde e jantar para a população infantil (06 meses a 02 anos). Informamos que no último ano nesta unidade não houve incidência deste público alvo, não existindo arquivo para memória de cálculo para quantidades das refeições a serem adquiridas, consideramos o quantitativo de lanches no período da tarde que são exclusivos para as gestantes e lactantes.

13.2.3. Informamos que também deverá ser incluído refeição tipo lanche no período da noite (\*\*lanche da noite) para os reeducandos em medida de segurança, sendo tal solicitação autorizada pelo Secretário de Estado de Justiça através do processo id. [0033.093771/2022-79](#), e diante disto os reeducandos em medida de segurança receberão 5ª refeição, e não existindo arquivo para memória de cálculo, para quantidades dos lanches a serem adquiridos, consideramos uma margem de segurança de 5% (cinco por cento) do quantitativo médio diário das refeições.

13.3. O prazo de vigência vislumbado ao novo contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nas hipóteses de serviços e fornecimento contínuos dentro do limite estabelecido pela Lei 14.133/21 art. 106, I, II e III, e as quantidades a serem adquiridas, serão solicitadas pela diretoria da Unidade Prisional, conforme a necessidade daquele dia, em função da flutuação do número de reeducandos e plantonistas atendidos.

## 14. DA REGIONALIZAÇÃO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO

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

Considerando o planejamento de Regionalização do Sistema Penitenciário, a desativação da(s) Unidade(s) Prisionais poderá ocorrer no curso do contrato, conforme previsão nos Artigos 137 e 138 da lei 14.133/21.

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

## 15. DESTINAÇÃO DO OBJETO

Atender os reeducandos da Unidade Prisional de São Francisco do Guaporé/RO.

## 16. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

- 16.1. Quando se trata de gêneros perecíveis e alimentação preparada, será dispensada o recebimento provisório.
- 16.2. Com relação ao recebimento definitivo, seguem as regras e condições descritas no Item 32 deste Termo de Referência - Do Acompanhamento da Execução do Fornecimento.

## 17. DO LOCAL DE ENTREGA

Conforme SOLICITAÇÃO DE COMPRA - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS (ID. [0048288149](#)):

**Casa de Detenção de São Francisco - CDSFG**

Endereço: Av. Brasil, nº 3742, Bairro Centro

## 18. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 18.1. As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com este Termo de Referência, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando:
- 18.2. Os preços unitários por refeição e o valor global da proposta;
- 18.3. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto contratado, bem como todos os materiais, equipamentos e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo quando requerido pela SEJUS, suas substituições.
- 18.4. No preço ofertado estarão incluídos também os custos indiretos sobre o fornecimento das refeições, tais como: seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições sociais, indenizações, etc., inclusive despesas com transporte para entregas no local indicado no presente Termo de Referência.

## 19. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS

- 19.1. Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:
- 19.2. Que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- 19.3. Sob a forma de consórcio;
- 19.4. Sob a forma de cooperativa;
- 19.5. Fica vedada a participação de empresas sob a forma de consórcio, tendo em vista o objeto da licitação não ser de grande porte, execução técnica complexa, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa, portanto, a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos mínimo de habilitação do edital.

- 19.6. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção; conforme art. 156, inciso IV, da Lei nº 14.133/21;
- 19.7. Conforme Informação nº 28/2021/PGE-ASSEADM, a Administração não poderá inabilitar o licitante que tiver sofrido sanção de suspensão temporária de participação em licitação por entidade ou unidade administrativa distinta da que promover o certame, tendo em vista o teor do Acórdão nº 2.218/211-Plenário, Acórdão nº 902/2012-Plenário, Acórdão nº 3243/2012- Plenário e Acórdão nº 842/2013-Plenário, todos do Tribunal de Contas da União.
- 19.8. Empresário proibido de contratar com o Poder público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa), durante o prazo de sanção;
- 19.9. Empresário proibido de contratar com a Administração Pública, em razão do disposto no art. 72, parágrafo 8º, inciso V, da Lei nº 9.605/98 (Lei de Crimes ambientais), durante o prazo de sanção;
- 19.10. Estrangeiras que não funcionem no País;
- 19.11. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:
- 19.12. Da licitação ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria em razão do Art. 9º § 1º 14.133/2021.
- 19.13. É vedada a participação de servidor público na qualidade de diretor ou integrante de conselho da empresa licitante, participante de gerência ou Administração da empresa, ou exercer o comércio, exceto na qualidade de acionista, cotista ou comanditário. Conforme preceitua artigo 12 da Constituição Estadual c/c artigo 155 da Lei Complementar 68/92.
- 19.14. A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços, independente do resultado do procedimento licitatório.
- 19.15. Uma Licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso uma Licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas de preços não serão levadas em consideração e serão rejeitadas pela Entidade de Licitação.

## 20. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

### 20.1. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 20.2. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 20.3. 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/>;
- 20.4. 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;
- 20.5. 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;
- 20.6. 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](#);
- 20.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, **nos termos do Decreto nº 11.802/2023**.
- 20.8. 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**.
- 20.9. 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.
- 20.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

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

- 21.1. Conforme Art. 68 da Nova Lei de Licitações, as habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:
- I - a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
  - II - a 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;
  - III - a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
  - IV - a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
  - V - a regularidade perante a Justiça do Trabalho;
  - VI - o cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#).

§ 1º Os documentos referidos nos incisos do **caput** deste artigo poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

§ 2º A comprovação de atendimento do disposto nos incisos III, IV e V do **caput** deste artigo deverá ser feita na forma da legislação específica.

**As certidões deverão estar dentro do prazo de validade.**

A prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, será 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.

## 22. OUTRAS DECLARAÇÕES

- 22.1. Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:
- 22.2. IV - será exigida do licitante **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.
- 22.3. § 1º Constará do edital de licitação cláusula que exija dos licitantes, **sob pena de desclassificação**, 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.
- 22.4. **Ainda, entende-se por pertinente e necessárias as seguintes declarações:**
- I - Declaração de que a empresa apresentará no ato da assinatura do Contrato documentação que dispõe de pessoal técnico (Portaria nº419/2008-CFN e Lei 8.234/91), de instalações e equipamentos (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004-Ministério da Saúde), adequados para preparo dos alimentos e que disponibilizará veículos para atender a entrega do serviço objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente e com Certificado de inspeção sanitária do veículo (Decreto Municipal 11.768 26/08/2010 e Art. 10º do Código de Defesa Sanitária - Lei 1.562 29/10/2004).
  - II - Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato, comprovação através de Notas Fiscais e/ou **Contrato de Locação**, de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos, realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
  - III - Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato a Certidão de Registro e Regularidade – CRR, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
  - IV - Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato o **Alvará de Localização e Funcionamento, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará do Corpo de Bombeiro, Licença Ambiental** Municipal ou Estadual **do local** onde serão produzidas as refeições.
  - V - Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato, **relação nominal da equipe técnica** (nível superior) e quantitativo da **equipe de produção**.
  - VI - Comprovante de Inexistência de Proibição de Contratar com a Administração Pública - **Certidão CAGEFIMP**;

## 23. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 23.1. 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.
- 23.2. 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 10% (dez por cento)** do valor estimado do item/ lote que o licitante estiver participando.
- 23.3. No caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referências;
- 23.4. Caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotes 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;
- 23.5. 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).
- 23.6. 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)
- 23.7. As regras descritas nos **itens 22.3 e 22.4** deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).
- 23.8. As exigências de qualificação econômico-financeira encartadas acima estão em harmonia com o que prevê o art. 69 da Lei 14.133/21, sendo necessárias para garantir que a(s) vencedora(s) detenha(m) condições de garantir capacidade econômico-financeira para executar o futuro contrato.

## 24. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

24.1. Para fins de aferimento da qualificação técnica, as empresas interessadas em participar do certame, deverão apresentar atestado de capacidade técnica, (declaração ou certidão) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento em contrato pertinente e compatível com o objeto da aquisição, observando-se para tanto o art. 67 da lei 14.133/21:

III A 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.

§ 1º A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

24.2. Será admitido a apresentação de atestados que em sua individualidade ou soma, comprove que a empresa forneceu ou fornece satisfatoriamente as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens almoço e jantar, com quantidades mínimas de 30% (trinta por cento), em observância ao § 1º e § 2º do art. 67 da lei 14.133/21.

§ 4º Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

## 25. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- I - Declaração de que o representante da empresa não é servidor público.
- II - Declaração de conhecimento do Termo de Referência.
- III - Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

## 26. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 26.1. O critério de julgamento será o menor preço global por lote resultante da somatória dos itens (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite) observadas as exigências contidas neste documento e dispostas nos termos da Súmula nº 08 do TCE/RO 16 de setembro de 2014;
- 26.2. 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, lanche da tarde, jantar e lanche da noite) são os mesmos, o que irá ocorrer é a diferença nos horários de entregas das refeições.
- 26.3. A divisibilidade do objeto iria acarretar por parte dos fornecedores desinteresse em contratar com a administração vez que a quantidade seria insatisfatória, pois a luz do critério econômico, seria inviável para a contratada bem como para administração, e de certa forma encareceriam o produto.
- 26.4. 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.
- 26.5. É inviável para a Administração a divisibilidade do item, visto que são vários municípios no qual a SEJUS tem contratos com empresas para fornecimento de alimentação para unidades prisionais caso sejam todos divididos por item ocasionaria uma excessiva pulverização de contratos o que dificultaria a gestão destes.

## 27. DA VISITA TÉCNICA

- 27.1. Fica facultada a licitante a realização de Vistoria "in loco", que deve ser agendada previamente (via telefone) junto à Direção da Unidade.
- 27.2. 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.
- 27.3. De modo algum, as licitantes poderão arguir futuramente desconhecimento de qualquer peculiaridade para furtar-se do cumprimento das obrigações assumidas.
- 27.4. 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.

## 28. DO PREPOSTO

- 28.1. Em consonância ao disposto na Instrução Normativa SEDGG Nº 98 DE 26/12/2022 e IN 05 de 26/05/2017 em seu Art. 44 a CONTRATADA deverá apresentar o PREPOSTO por ela devidamente constituído.
- 28.2. Tendo em vista a natureza do objeto (fornecimento de alimentação), o qual não pode ser interrompido em hipótese alguma, a figura do PREPOSTO deve ter poderes a ele atribuídos pela empresa, para adoção de soluções imediatas que o caso necessitar.
- 28.3. Fica a critério da empresa a adoção da escala do PREPOSTO, devendo ter ciência da natureza do objeto e situações nas quais o mesmo deverá atuar de acordo com a urgência.
- 28.4. Ainda sob o regramento da Instrução Normativa SEDGG Nº 98 DE 26/12/2022 e IN 05 de 26/05/2017 aplica-se sempre que necessário o disposto no Art. 45 e Parágrafos no que couber.

## 29. DA METODOLOGIA E/ OU PROCEDIMENTO A SER UTILIZADO NA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

- 29.1. O contrato será executado diretamente pela CONTRATADA, sendo terminantemente vedada a subcontratação, cessão, transferência e/ou terceirização deste.
- 29.2. A manipulação dos pães (porcionamento da margarina e acondicionamento em embalagens individuais) e do leite em pó (acondicionamento em embalagens individuais) deverá ser realizada nas dependências da cozinha da Contratada.
- 29.3. A presença de servidores designados para fiscalização do contrato, qualquer que seja a natureza da fiscalização, não diminuirá em nada a responsabilidade da empresa.
- 29.4. A execução do contrato obedecerá às prescrições do Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações, disponível no Diário Oficial do Estado de Rondônia - DIOF.
- 29.5. A CONTRATANTE se obriga a designar formalmente, através de portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, **em até cinco dias** a contar da assinatura do contrato:
- a) Gestor do contrato.
  - b) Fiscal de Contrato
  - c) Comissão de Recebimento composta por, no mínimo, três servidores efetivos..
- 29.6. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por representantes da SEJUS especialmente designados para este fim e por servidores Nutricionistas, de acordo com o Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça.
- 29.7. Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa perante a SEJUS ou a terceiros, o fornecimento do objeto está sujeito a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer tempo, em todas as etapas.
- 29.8. Aos servidores designados fica assegurado o direito de exigir o cumprimento de todos os itens constantes do Termo de Referência, da proposta da empresa e das cláusulas do contrato, e também, solicitar justificadamente a substituição de qualquer empregado da empresa que comprometa a perfeita execução do contrato ou crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança do órgão.
- 29.9. As solicitações de refeições à empresa fornecedora deverão ser realizadas diariamente, por servidor autorizado, em correspondência com os quantitativos de apenados, da seguinte forma:
- Até às 9h00min para o almoço;
  - Até às 12h00min para o lanche da tarde do dia;
  - Até às 14h00min para o jantar do dia;
  - Para o desjejum do dia subsequente até as 17h00min;
  - Até às 15h00min para o lanche da noite.

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

## 30. HORÁRIOS DE ENTREGA

- 30.1. Deverão ser fornecidas até 5 (cinco) refeições diárias por interno, Conforme SOLICITAÇÃO DE COMPRA - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS (ID. [0048288149](#)):
- 30.2. As refeições serão fornecidas de segunda-feira a domingo, nos seguintes horários:

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

- 30.3. A rigidez do horário de entrega das refeições se deve à necessidade de evitar que lapsos temporais acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e organolépticas (cor, odor, sabor, aparência e consistência).
- 30.4. O lanche da noite poderá ser entregue juntamente com o jantar devido sua composição se manter preservada por um período de tempo mais prolongado.
- 30.5. As refeições do tipo lanche da tarde serão destinadas somente às gestantes, lactantes, apenados que cumprem pena sob medidas de segurança e laborais que atuam na frente de serviço da infraestrutura da COINF. Ressaltamos que o lanche da tarde NÃO poderá ser entregue juntamente com o almoço, devendo ser respeitado o horário de entrega.
- 30.6. As refeições do tipo lanche da noite serão destinadas somente aos apenados que cumprem pena sob medidas de segurança.
- 30.7. O lanche da noite poderá ser entregue juntamente com o jantar devido sua composição se manter preservada por um período de tempo mais prolongado.

## 31. DAS CONDIÇÕES DO LOCAL ONDE OS SERVIÇOS SERÃO EXECUTADOS

- 31.1. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
- 31.2. 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.
- 31.3. 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);

## 32. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

- 32.1. O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se, no mínimo, a seguinte rotina:
- a) Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos.
  - b) Pesagem e verificação de temperatura de três marmitas retiradas aleatoriamente de um recipiente *hotbox*.
  - c) Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição.
  - d) Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais
- 32.2. A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da CONTRATADA, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor e sabor), quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições. Ocorrendo tal hipótese, a direção da Unidade Prisional terá até 01 (uma) hora, a

partir do horário da entrega, para comunicar a CONTRATADA, que então terá um prazo de 01h:30min, após constatação, para substituir as refeições recusadas.

32.3. Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição deverá se fazer por refeições em preparo para o jantar.

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

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

32.6. 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.

### 33. DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS

33.1. A CONTRATANTE, sempre que se fizer necessário, solicitará aos órgãos competentes coleta das amostras de refeições prontas a serem entregues nas unidade para análise microbiológica.

33.2. 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.

33.3. 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.

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

### 34. DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES

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

#### 34.2. A CONTRATADA DEVERÁ:

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

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

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

34.6. Disponibilizar, às suas expensas, 03 (três) amostras de cada refeição (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para degustação da comissão de recebimento (na unidade atendida), também deverá disponibilizar amostras das refeições para avaliações das nutricionistas do núcleo de alimentação, conforme solicitação do próprio Núcleo.

34.7. 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.

34.8. 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.

34.9. 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.

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

34.11. 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 prisionais, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação.

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

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

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

34.15. 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;

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

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

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

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

34.20. 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.

34.21. Apresentar no ato da assinatura do contrato, comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação (exclusivamente para o serviço de transporte de refeições, à custa da CONTRATADA), de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

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

34.23. Substituir às suas expensas, desde que solicitado pelo Diretor da Unidade, Gestor do Contrato, Fiscal de Contrato de Comissão de Recebimento, refeições eventualmente entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, ou do cardápio aprovado, ou que apresente vício de qualidade, ou peso inferior, ou má aceitação por parte dos presos ratificada pelo gestor do contrato, sem prejuízo às sanções previstas.

34.24. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade Prisional para confecção das refeições.

34.25. 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.

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

34.27. 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.

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

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

34.30. 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.

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

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

34.33. Oferecer dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.

34.34. 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);

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

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

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

34.38. 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;

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

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

34.41. 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:

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

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

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

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

34.42. Deverá a contratada manter estabelecida sua cozinha a uma distância máxima de 50km (cinquenta quilômetros) dos locais em que as refeições serão entregues, de forma a preservar os aspectos qualitativos da alimentação estabelecidos no Termo de Referência.

34.43. Aceitar nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, decorrente de modificações de quantitativos ou projetos ou especificações, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratual atualizado, de acordo com o art.124, da Lei 14.133/21, sendo os mesmos objeto de exame prévio da Procuradoria Geral do Estado - PGE;

34.44. Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de Referência para o fornecimento do objeto.

- 34.45. 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.
- 34.46. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE durante o período de vigência do Contrato;
- 34.47. Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.

#### 34.48. **A CONTRATANTE DEVERÁ:**

- 34.49. 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.
- 34.50. Informar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas a quantidade de refeições a serem servidas nas Unidades atendidas, que dependerá do número de comensais.
- 34.51. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.
- 34.52. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.
- 34.53. 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 156 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 34.54. O Cadastro dos licitantes deverá ser realizado no sistema de registro cadastral unificado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), em conformidade com o Art. 87 da Lei nº 14.133/2021.
- 34.55. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.

#### 35. **DA DILIGÊNCIA**

- 35.1. À CONTRATANTE fica facultada a diligência de Vistoria “in loco”, ao endereço onde localiza-se as instalações (cozinha industrial), da empresa vencedora do certame, que deverá ser realizada por representantes da SEJUS especialmente designados.
- 35.2. A primeira visita prevista ocorrerá num prazo máximo de **até 20 (vinte) dias** após homologação do certame, devendo a empresa informar o endereço onde será realizada a produção de refeições (cozinha industrial) que atenderá ao contrato, para fins de verificação da estrutura do local onde serão produzidas as refeições.
- 35.3. **Optando em utilizar o prazo de 30 (trinta) dias descrito no item 36.6 deste Termo de Referência, a CONTRATANTE fará uma segunda visita às instalações da cozinha, em até 15 (quinze) dias antes da finalização do prazo solicitado, para fins de:**
- 35.4. - **Inspeção das condições estruturais da cozinha;**
- 35.5. - **Inspeção dos equipamentos e utensílios disponíveis na cozinha, informados no ato da assinatura do contrato;**
- 35.6. - **Verificação dos contratos de trabalho da equipe técnica e equipe de produção;**
- 35.7. - **Verificação do Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços;**
- 35.8. - **Inspeção do(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) na entrega das refeições.**

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

- 36.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional de **São Francisco do Guaporé/RO**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.
- 36.2. O adjudicatário deverá assinar o Contrato Administrativo num prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a contar da data de sua disponibilização.
- 36.3. O licitante vencedor deverá encaminhar no mesmo dia da assinatura do contrato os seguintes documentos no e-mail do Núcleo de Alimentação (**nuali@sejus.ro.gov.br**):
- I - **O Alvará de Localização e Funcionamento, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará do Corpo de Bombeiro, Licença Ambiental** Municipal ou Estadual **do local** onde serão produzidas as refeições.
- II - Certificado de Registro no Conselho Regional de Nutrição 7ª Região, inclusive de seu responsável técnico.
- III - A Certidão de Registro e Regularidade – CRR, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
- IV - Documentação do pessoal técnico (Portaria nº 419/2008-CFN e Lei 8.234/91), de instalações e equipamentos (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 - Ministério da Saúde), adequados para preparo dos alimentos.
- V - **A relação nominal da equipe técnica** (nível superior) e quantitativo da **equipe de produção**.
- VI - Certificado de inspeção sanitária do veículo (Decreto Municipal 11.768 26/08/2010 e Art. 10º do Código de Defesa Sanitária - Lei 1.562 29/10/2004) que vai atender a entrega do serviço objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente.
- VII - Notas Fiscais e/ou **Contrato de Locação**, de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos, realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
- 36.4. O Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.
- 36.5. A futura CONTRATADA, no ato da assinatura/retirada do Contrato ou da ordem de fornecimento, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 96 da Lei n.º 14.133/2021.
- 36.6. Num prazo máximo de **até 30 (trinta) dias**, a contar da data da assinatura do Contrato, o fornecedor deverá iniciar a entrega das refeições.
- 36.7. A empresa deverá informar a CONTRATANTE através de Ofício, que se utilizará do prazo de 30 (trinta) dias, descrita no item 36.6 deste Termo de Referência, para adequação das instalações (cozinha industrial).
- 36.8. A aptidão para iniciar o fornecimento compreende o atendimento ao preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da ANVISA e suas atualizações.
- 36.9. A inaptidão da empresa para iniciar o fornecimento na data prevista, caracterizará inexecução total ou parcial do contrato, hipótese em que o contrato será submetido ao crivo da Procuradoria Geral do Estado para opinar sobre a rescisão unilateral e convocação do segundo classificado para assinatura do Termo de Contrato.
- 36.10. O Instrumento Contratual, será instruído nos parâmetros do **Art. 25, §7º e Art. 124 a 136 da Lei 14.133/2021**.
- 36.11. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, até o limite de 60 (meses), conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração.
- 36.12. **O prazo de vigência do contrato contar-se-á a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento.**
- 36.13. A CONTRATADA deve, em no mínimo de 180 (cento e oitenta) dias antes da data de vencimento do contrato, manifestar-se por escrito à CONTRATANTE quanto ao desinteresse em uma possível prorrogação contratual, considerando a complexidade do objeto contratado, sua relevância para a ordem social e segurança pública, bem como o princípio da continuidade dos serviços públicos.
- 36.14. Quedando-se inerte no prazo estipulado acima, fica a critério da CONTRATANTE a renovação contratual em razão da conveniência do Estado e desde que haja justificativa para tanto, observado o disposto nos artigos da lei 14.133/21.
- Art.105. "A duração dos contratos regidos por esta Lei será a prevista em edital, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- Art. 106. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observadas as seguintes diretrizes:
- I - a autoridade competente do órgão ou entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;
- II - a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;
- III - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- § 1º A extinção mencionada no inciso III do caput deste artigo ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.
- Art. 107. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes."
- 36.15. O reajustamento deverá observar o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, bem como o interregno mínimo de 1 (um) ano a contar da apresentação da proposta, ou do último reajustamento levado a efeito no contrato.
- 36.16. A data base para o reajuste de preços será a apresentação da proposta, devido o preço ser definido pela contratada, observando a realidade de mercado no momento em que a proposta é elaborada.
- 36.17. O reajuste contratual observará as disposições constantes nos arts. 150 a 156 do Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024.

#### 37. **DO FATURAMENTO MENSAL**

- 37.1. A CONTRATADA emitirá Nota Fiscal Eletrônica, com faturamento do primeiro ao último dia de cada mês.
- 37.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidas de acordo com os quantitativos efetivamente entregues conforme os requisitos de aceitação contratados, com os dados da Nota de Empenho, devendo ainda conter a descrição do objeto, o número do contrato administrativo e os dados do domicílio bancário para depósito do pagamento.

#### 38. **DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 38.1. As condições de pagamento observarão, no que couber, o Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012 (Dispõe sobre os critérios para pagamento em ordem cronológica das obrigações decorrentes de contratos regidos pela Lei Federal n. 14.133/2021, no âmbito de Recebimento, para tal fim designada mediante portaria publicada no DOE/RO, os Documentos Auxiliares da Nota Fiscal Eletrônica – DANFE, impressos em 02 (duas) vias, acompanhados dos comprovantes de recolhimento dos encargos sociais e da seguinte documentação:
- 38.2. Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.
- 38.3. Prova de regularidade fiscal e trabalhista, vigentes na data do recebimento da Nota Fiscal pela Comissão, composta por no mínimo os seguintes documentos:
- a) Certificado de Regularidade do FGTS.
- b) Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.
- c) Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
- d) Certidão Negativa da Fazenda Estadual.

e) Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

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

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

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

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

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

38.9. 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.

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

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

38.12. 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.

#### 39. MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

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

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

39.3. 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.

39.4. São sanções cabíveis nas contratações públicas:

- a) Advertência;
- b) Multas, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

39.5. As sanções descritas no caput poderão ser aplicadas concomitantemente, devendo ser assegurada a oportunidade de defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, conforme o artigo 156 § 7º da Lei 14.133/21.

39.6. As sanções 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.

39.7. A sanção denominada "Advertência" será aplicada exclusivamente em razão da conduta consistente na inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

39.8. A sanção descrita no caput, que será emitida por escrito, somente será cabível até a segunda aplicação para a mesma infração, ou seja, em caso de reincidência. Caso não se verifique a adequação da conduta por parte da CONTRATADA após a reincidência, será possível a aplicação da suspensão temporária de participação em licitação.

39.9. Será aplicado a sanção "Multa" em caso de Inexecução Total ou Inexecução Parcial do Contrato, bem como em casos de comportamento inidôneo, ilícito e/ou fraudulento.

39.10. Configura-se INEXECUÇÃO PARCIAL o descumprimento de QUALQUER dos deveres elencados no TERMO DE REFERÊNCIA, Contrato ou no Ato Convocatório, sem motivo justificado, são exemplos:

- a) Não efetuar a entrega de documentação prevista e exigida no certame ou para a contratação.
- b) Alterar a proposta apresentada, assim como não assinar e/ou retirar o instrumento de contrato.
- c) Retardar a execução ou entrega do objeto e/ou alterar o acordado em contrato.

39.11. Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada Inexecução Total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

39.12. Fica estabelecido os seguintes critérios para os níveis de infrações e os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato e/ou sobre a parcela inadimplida:

- a) Infrações Leves (prejuízo posterior) - 0,5% (cinco décimos por cento);
- b) Infrações Médias (prejuízo imediato) - Até 15% (quinze por cento);
- c) Infrações Graves (prejuízo permanente) - Até 30% (trinta por cento).

39.13. Em regra o percentual da multa será aplicado sobre o valor mensal do contrato, todavia em casos de execução parcial, poderá ser calculada sobre a parcela inadimplida do contrato, ficando a encargo da Administração observar em quais casos se aplicam.

39.14. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado.

39.15. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

39.16. Ficará impedido temporariamente de participação em licitação e conseqüentemente de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos (Decreto nº 28.874/2024) o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

- a) Não assinar o contrato;
- b) Não entregar a documentação exigida no Termo de Referência;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Causar o atraso na execução do objeto;
- e) Não manter a proposta;
- f) Falhar na execução do contrato;
- g) Fraudar a execução do contrato;
- h) Comportar-se de modo inidôneo;
- i) Declarar informações falsas;
- j) Cometer fraude fiscal; e
- k) Receber duas Advertências e der causa a uma terceira.

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

39.18. Poderá o licitante ser Declarado Inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultante e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

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

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

#### 40. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS APURATÓRIOS DE RESPONSABILIDADE

40.1. O processo administrativo sancionatório é fundamental para a apuração adequada da autoria e da materialidade da conduta, porquanto somente se estará diante da possibilidade jurídica de aplicação da sanção quando presentes cumulativamente os elementos objetivo (ação ou omissão) e subjetivo (dolo ou culpa).

40.2. Constatada a ocorrência de inexecução parcial ou total no cumprimento do contrato, através dos instrumentos citados no **item 32**, o fiscal do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá notificação contendo determinação de medidas corretivas e fixação de prazo, por escrito.

40.3. Se da resposta à notificação, o setor responsável ou o fiscal de contrato, deferir pedido de dilação de prazo ou entender que a Contratada não deu causa ao prejuízo, a notificação emitida não servirá como base de abertura de Processo Administrativo Apuratório de Responsabilidade. Se, por outro lado, houver o deferimento de dilação de prazo à Contratada, o setor responsável e/ou gestor de contrato deverá acompanhar o prazo dado e, findado o prazo concedido, e verificado o descumprimento da obrigação, deverá emitir nova Notificação para cumprimento, o qual, valerá como primeira Notificação a fim de contagem para abertura de Processo Administrativo Apuratório de Responsabilidade.

40.4. Nos casos de ocorrência decorrente de infrações leves, que ainda não acarretaram prejuízo a Administração, poderá ser emitido Advertência após 02 (duas) notificações referente o mesmo assunto, em um prazo não superior a 30 (trinta) dias.

40.5. Em ocorrência decorrente de infração Média ou Grave se a fiscalização constatar que não houve efetivo cumprimento das adequações apontadas após 02 (duas) notificações em menos de 60 (sessenta) dias, o gestor do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá Parecer Técnico fundamentado circunstanciando a conduta ensejadora de sanções, e o encaminhará ao Ordenador de Despesas.

40.6. O Ordenador de Despesas, ciente do Parecer Técnico, instaurará Processo Administrativo Apuratório de Responsabilidade, notificando o fornecedor por escrito da instauração do processo e dos motivos que ensejaram a indicação das sanções, através de endereço eletrônico de representante credenciado ou pelo correio com aviso de recebimento ou entregue mediante recibo ou via aplicativo multiplataforma de mensagens instantâneas, ou ainda publicação no DOE/RO para, querendo, no prazo de cinco dias úteis apresentar defesa, conforme estabelece o §7º do artigo 156 da Lei 14.133/21.

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

40.8. Não acolhidas as razões de defesa, o Gestor do Contrato aplicará a sanção cabível, publicando a decisão no DOE/RO, e cientificando por ofício o fornecedor, abrindo-se prazo de cinco dias úteis para apresentação de pedido de reconsideração ou interposição de recurso, conforme estabelece o artigo 165 da Lei 14.133/21.

40.9. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir ao superior hierárquico.

40.10. Após o encerramento do Processo Administrativo Apuratório de Responsabilidade, o Ordenador de Despesas encaminhará até o quinto dia útil do mês subsequente, a relação das pessoas físicas e jurídicas, e nesse último caso, também de seus diretores, sócios-gerentes e controladores, que deverão ser incluídos no CAGEFIMP.

#### 41. FORÇA MAIOR OU CASO FORTUITO

41.1. Ocorrendo fato novo decorrente de força maior ou caso fortuito, nos termos previstos na legislação vigente, que obste o cumprimento pela contratada dos prazos e demais obrigações estatuídas neste Contrato, ficará isenta das multas e penalidades pertinentes.

#### 42. DOS CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

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

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

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

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

#### 43. DA SOLUÇÃO DE LITÍGIO

43.1. A Administração regulamentará as disposições para a solução de litígio em que o Estado de Rondônia seja parte, conforme Art. 156 da Lei 14.133/2021:

Art. 156. Nas contratações regidas por esta Lei, poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem.

#### 44. DOS CASOS OMISSOS

44.1. Fica estabelecido que, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste Termo de Referência e seus anexos, os chamados casos omissos, serão dirimidos por meio da aplicação da legislação e normas reguladoras da matéria, em especial a Lei nº14.133/21, aplicando-se supletivamente, quando for o caso, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

#### 45. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

45.1. A adjudicação poderá ser para uma ou mais empresas que apresentar (em) a(s) proposta(s) de acordo com as especificações e ofertar o menor preço total do(s) item (s) cotado(s).

45.2. Este Termo de Referência e seus anexos farão parte integrante do Instrumento Contratual a ser firmado.

45.3. Por fim, tendo em vista o registro do ordenador de despesas no sistema ComprasNet, será utilizado o CPF do Secretário de Estado do Justiça, **MARCUS CASTELO BRANCO ALVES SEMERARO RITO**.

#### 46. DO FORO

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

#### 47. DOS RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO, ELABORAÇÃO, REVISÃO E APROVAÇÃO

**Responsável pela Solicitação:** THAIS DOS SANTOS FEITOSA, Chefe de Núcleo de Alimentação -SEJUS/NUALI

**Responsável pela Elaboração:** CARLA DJANINE DE LIMA OLIVEIRA - AGENTE EM ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS - SEJUS/NUCOM

**Responsável pela Revisão:** CAROLINE MARIA ALGARANHO PEREIRA, Chefe de Núcleo de Compras - SEJUS/NUCOM.

**Responsável pela Aprovação:** GILMARA AGUIAR DE SÁ, Gerente de Administração e Finanças - SEJUS/GAF

**Responsável pela Aprovação:** THELISSON CASSIO SANTOS BARRETO, Nutricionista - SEJUS/NUALI

**Responsável pela Aprovação:** SIRLENE JESUS DOS SANTOS, Nutricionista - SEJUS/NUALI

**Responsável pela Aprovação:** PAULA GONÇALVES MELO MARTINS- Nutricionista - SEJUS/NUALI

**Responsável pela Aprovação:** CÉLIO LUIZ DA LIMA, Diretor Geral da Polícia Penal-SEJUS/DGPP

**Responsável pela Aprovação:** MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretora Executiva - SEJUS/DIREX

**Responsável pela Aprovação (Autoridade Competente):** MARCUS CASTELO BRANCO ALVES SEMERARO RITO, Secretário.

#### 39. ANEXOS

ANEXO I: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

ANEXO II: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE

#### ANEXO I - DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

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

O Esquema alimentar para alimentação infantil foi baseado no Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

Os procedimentos de condições de higiene, preparo, conservação, armazenamento e transporte dos alimentos devem seguir as normas da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, a Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da ANVISA e suas atualizações.

A prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional deve seguir as normas da Resolução nº 3, de 5 de Outubro de 2017, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária, considerando os seguintes critérios:

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

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

##### 2. ALMOÇO: no mínimo, deverá constar:

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

##### 3. JANTAR: no mínimo, deverá constar:

- Um tipo de fruta: pode ser repetida no máximo 3 vezes na semana
- Um prato proteico (não pode ser repetido durante a semana)
- Uma guarnição (não pode ser repetida durante a semana)

d) Arroz e feijão

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

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

\* O peixe será fornecido conforme aceitação, e em caso de rejeição, o peixe será substituído a partir do mês seguinte à constatação da mesma, por uma das proteínas da tabela acima (carne de 1ª, carne de 2ª, frango ou suíno), considerando a que apresentar melhor aceitação. O critério para rejeição e escolha da proteína para substituição, será pela decisão da maioria da população carcerária da unidade prisional em questão, formalizada através de documento emitido pela direção da Unidade Prisional e posterior autorização do Núcleo de Alimentação da SEJUS.

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

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

#### Observação:

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

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

Em caso de rejeição, a fruta do jantar deverá ser substituída a partir do mês seguinte à constatação da mesma, por salada crua ou cozida, com pelo menos dois tipos de vegetais a cada refeição (deverá ser repetida no máximo três vezes na semana).

O critério para rejeição e escolha da salada como substituição da fruta será pela decisão da maioria da população carcerária da unidade prisional em questão, formalizada através de documento emitido pela direção da unidade prisional e posterior autorização pelo Núcleo de Alimentação da SEJUS.

A frequência da salada do jantar, como substituição da fruta, deverá ser conforme a solicitação do Núcleo de Alimentação podendo ser até diariamente.

#### 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
Café com açúcar	2 xícaras	250 mililitros	156
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	149
<b>Total Quilocaloria</b>			<b>698</b>
<b>OU</b>			
Leite integral fluído	1 copo	250 mililitros	166
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	294
Café com açúcar	1 xícara	100 mililitros	66
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	149
<b>Total Quilocaloria</b>			<b>675</b>
<b>ALTERNADAMENTE COM</b>			
Leite integral fluído	1 copo	250 mililitros	166
Achocolatado	2 colheres de sopa rasas	20 gramas	80
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	294
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	149
<b>Total Quilocaloria</b>			<b>689</b>

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

##### 4.2 ALMOÇO

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

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

##### 4.3 JANTAR

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

Guarnição (vegetal A ou vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha) - pós cocção	2 colheres de sopa cheias	80 gramas	164
Carne branca ou vermelha (alternadamente) - pós cocção	1 Bife grande	120 gramas	260
<b>Fruta</b>	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas (sem casca ou caroço)	70 Kcal
<b>Salada crua ou cozida</b>	-	80 gramas	22 Kcal
Óleo p/ cocção	1 colher de sopa rasa	5 mililitros	44
<b>Quilocalorias Totais</b>			<b>864 opção com salada</b> <b>912 opção com fruta</b>

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

#### 4.4 LANCHE NOTURNO (OPCIONAL)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Pão de leite	02 unidades	100 gramas totais	294
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas totais	210
Queijo muçarela	02 fatias finas	30 gramas totais	90
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas totais	149
Fruta	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas	70
Suco de fruta	01 copo médio	250 mililitros	120
<b>Quilocalorias Totais</b>			<b>933</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 ou manteiga	Alface e cenoura Frango Frito Macarrão temperado Arroz/Feijão Preto	Mamão Carne Assada Purê de batatas Arroz/Feijão
SEGUNDA	Leite c/ café Pão Manual com margarina ou manteiga	Alface e tomate Peixe ao molho Pirão Arroz/Feijão	Maçã Carne moída c/ batata Abóbora sauté Arroz/Feijão
TERÇA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina ou manteiga	Rúcula e tomate Frango assado Polenta ao sugo Arroz/Feijão	Melancia Bife ao molho Banana frita Arroz/Feijão
QUARTA	Leite c/café Pão Manual com margarina ou manteiga	Seleta de legumes Iscas aceboladas Farofa de ovo Arroz/Feijão Preto	Melão Carne de porco frita Purê rose Arroz/Feijão
QUINTA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina ou manteiga	Acelga e cenoura Estrogonofe de carne Batata Frita Arroz/Feijão	Banana Carne de panela Torta de legumes Arroz/Feijão
SEXTA	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina ou manteiga	Repolho e tomate Bife a role Chuchu ao molho c/calabresa Arroz/Feijão	Laranja Costela assada Purê de mandioca Arroz/Feijão
SÁBADO	Leite c/ café Pão Manual com margarina ou manteiga	Tomate e pepino Feijoada completa Farofa de couve Arroz	Maçã Frango ao molho Macarrão Parafuso c/bacon Arroz/Feijão

#### 6. ESPECIFICAÇÕES DO LANCHE DA TARDE

6.1 Para gestantes, lactantes, internos em Medidas de Segurança e laborais que atuam na frente de serviço da infraestrutura da COINF, no mínimo deverá constar:

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

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

#### 7. FREQUÊNCIA SEMANAL

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

Opção 3	1 vez
Opção 4	2 vezes

### 8. CARDÁPIO SEMANAL – SUGERIDO

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

### 9. ESPECIFICAÇÃO DO LANCHE DA NOITE

9.1 Para internos em Medidas de Segurança, no mínimo deverá constar:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Suco de fruta	01 copo médio	200 mililitros	97
Bolacha ou biscoito	10 unidades	50 gramas	233
<b>Quilocalorias Totais</b>			<b>330</b>

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

### 10. ALIMENTAÇÃO INFANTIL

Crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade conforme diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos.

#### 10.1 Crianças aos 6 meses de idade

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA
Desjejum	- 1 alimento do grupo das Frutas	01 unidade	90g
Almoço	- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos; - 1 alimento do grupo das leguminosas; - 2 tipos de alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. - 1 alimento do grupo das Frutas (diferente da oferecida no café da manhã)	2 colheres de sopa de cada alimento preparado e oferecido separado dos demais  - 01 unidade de fruta	250g  90g

\*Esquema alimentar baseado no Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

#### 10.2 Crianças de 7 meses a 11 meses e 29 dias de idade

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA
Desjejum	- 1 alimento do grupo das Frutas	01 unidade	90g
Almoço	- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos; - 1 alimento do grupo das leguminosas; - 2 tipos de alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. - 1 alimento do grupo das Frutas (diferente da oferecida no café da manhã)	2 colheres de sopa de cada alimento preparados e oferecidos separados  - 01 unidade	250g  90g
Jantar	- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos; - 1 alimento do grupo das leguminosas; - 2 tipos de alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos.	2 colheres de sopa de cada alimento preparado e oferecido separado dos demais	250g

\*Esquema alimentar baseado no Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

#### 10.3 Crianças de 1 ano até 1 ano 11 meses e 29 dias

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA
Desjejum	- Leite em pó integral - 1 alimento do grupo das Frutas	1 porção 01 unidade	20g 90g
	-1 alimento do grupo dos Cereais (pão francês ou cuscuz de milho) ou raízes ou tubérculos (aipim/macaxeira, batata-doce, inhame)	1 unidade de pão ou 3 colheres de sopa de cuscuz ou 2 colheres de sopa de raízes/tubérculos cozidos	50g
Almoço	- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos; - 1 alimento do grupo das leguminosas; - 2 tipos de alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. - 1 alimento do grupo das Frutas (diferente da oferecida no café da manhã)	3 colheres de sopa de cada alimentos preparados e oferecidos separados  - 01 unidade	250g  90g
	- 1 alimento do grupo das Frutas (diferente da oferecida no café da manhã e almoço) - 1 alimento do grupo dos Cereais (pão francês ou cuscuz de milho) ou raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata-doce, inhame)	01 unidade  1 unidade de pão ou 3 colheres de sopa de cuscuz ou 2 colheres de sopa de raízes/tubérculos cozidos	90g  50g
Jantar	- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos; - 1 alimento do grupo das leguminosas; - 2 tipos de alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos.	3 colheres de sopa de cada alimento preparados e oferecidos separados	250g

## 10.4 CARDÁPIO SUGERIDO

### 10.4.1 Crianças aos 6 meses de idade

DESJEJUM	ALMOÇO
Mamão	Arroz branco cozido Feijão carioca cozido Carne moída refogada Brócolis cozido Cenoura cozida Banana maçã

### 10.4.2 Crianças de 7 meses a 11 meses e 29 dias de idade

DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR
Melancia	Purê de batata inglesa Ervilha cozida Frango ao molho Abóbora cabotiá cozida Beterraba cozida Maçã	Arroz integral cozido Feijão preto cozido Peixe assado Chuchu cozido Berinjela cozida

### 10.4.3 Crianças de 1 ano até 1 ano 11 meses e 29 dias

DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
Leite em pó integral Mamão Macaxeira cozida	Macarrão tradicional cozido Lentilha cozida Carne de panela Abobrinha verde cozida Couve-flor cozida	Melancia Cuscuz de milho	Batata doce cozida Feijão preto cozido Carne moída refogada Vagem cozida Cenoura cozida

## 11. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

11.1 O cardápio das **Unidades prisionais** deverá ser composto de:

1. Desjejum;
2. Almoço;
3. Jantar.

11.2 O cardápio das **Gestantes, Lactantes e laborais que atuam na frente de serviço da infraestrutura da COINF**, deverá ser composto de:

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

11.3 O cardápio dos **Internos em Medidas de Segurança**, deverá ser composto de:

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

11.4 O cardápio das crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, deverá ser de acordo com o especificado no item 10 - Alimentação Infantil, conforme quadro com idade da criança.

## 12. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

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

- a) Carne bovina magra e sem osso: com no mínimo 120g.
- b) Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadas, bife ao molho – com no mínimo 140g, sendo 120g da carne e 20g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como prato proteico numa frequência semanal de no máximo 01 (uma) vez por semana).
- c) Linguiça mista poderá ser utilizada como opção de carne de 2ª no máximo 1 vez por semana.
- d) Coxa, sobre coxa, peito de frango: frito, assado, grelhado ao molho – com no mínimo 120g por porção.
- e) Carne suína (exceto salsicha) com no máximo 10% de gordura externa e excluindo o osso e a pele: assada, frita ou grelhada – com no mínimo 120g por porção.
- f) Linguiça (como opção de carne suína/frango): assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g, podendo ser utilizada no máximo 1 vez por semana.
- g) Filé de peixe sem espinha: assado, frito, grelhado ou ao molho – com no mínimo 120g por porção.
- h) Empanados industrializados de carnes diversas e enlatados de peixe (sardinha ou atum): com no mínimo 120g por porção, uma vez a cada 15 dias.
- i) Hambúrguer com ovo: 01 hambúrguer de no mínimo 60g e 01 ovo de 50g.
- j) Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 90 g e 01 ovo de 50g.
- k) Linguiça com ovo: linguiça (assada/grelhada/frita) no mínimo 70g e 01 ovo de 50g.
- l) Fígado: com no mínimo 120g, podendo ser substituído por carne de 2ª, uma vez a cada 15 dias.
- m) Salsicha e Mortadela: **NÃO** poderão ser utilizados como prato proteico principal, somente como ingrediente de preparações tais como: macarrão, recheios de tortas, farofas, etc.
- n) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- o) Nas preparações com frango deve-se utilizar coxa e sobrecoxa desossada no mínimo 1 vez na semana.
- p) Para as preparações que envolvem uso de carne de primeira utilizar somente cortes para bife ou para assado de panela, **não** sendo aceitos cortes tipo cubo, isca, picadinho.
- q) Preparações que envolvem massas proteicas (lasanha, macarrão à bolonhesa) e tortas salgadas (de carne ou frango) só serão aceitas como guarnição.
- r) Preparações proteicas da alimentação infantil só podem ser cozidas, assadas ou grelhadas, não sendo permitido o uso de frituras;
- s) Na alimentação infantil não é permitido o uso de embutidos, empanados industrializados, enlatados;

t) Os alimentos que compõem almoço e jantar da alimentação infantil deverão ser preparados utilizando apenas ingredientes/temperos naturais não sendo permitido o uso de qualquer tipo de tempero/ingrediente industrializado;

12.2 As frutas liberadas no jantar, lanche noturno (opcional) e no lanche das gestantes, lactantes, laborais que atuam na frente de serviço da infraestrutura da COINF e internos em medida de segurança, deverão 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) Mamão e melão: sem sementes
- e) Maçã, pera, banana, goiaba: inteiros

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

12.3 As frutas deverão se repetir no máximo três vezes na semana;

12.4 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;

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

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

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

12.8 As guarnições deverão 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);

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

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

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

12.12 O consumo em quilocalorias a serem consumidos **diariamente**, incluindo todas as refeições diárias, deve ser de no mínimo **2.400 Kcal (dois mil e quatrocentos quilocalorias) para os reeducandos em geral, 2850 kcal (dois mil oitocentos e cinquenta calorias) para gestantes, lactantes e laborais que atuam na frente de serviço da infraestrutura da COINF, 3180 kcal (três mil cento e oitenta calorias) para internos em Medida de Segurança**, observadas as especificações deste termo de referência.

12.13 A contratada fornecerá dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.

12.14 Para gestantes, lactantes, os internos em Medida de Segurança e laborais que atuam na frente de serviço da infraestrutura da COINF, deverá ser disponibilizada dieta mais fracionada. Para gestantes e lactantes devido necessidades nutricionais específicas para esta fase, para os internos em Medida de Segurança em virtude do uso de medicamentos controlados que estimulam o apetite e para os laborais que atuam na frente de serviço devido maior gasto energético para o trabalho braçal.

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

12.16 A embalagem deverá ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura da cela com certa folga.

12.17 Nas dietas que necessitem de preparações tipo mingau ou vitamina, deverão ser utilizados copos descartáveis devidamente tampados e em temperatura adequada. Nas dietas em que se utilizem preparações tipo sopas (liquidificadas ou não), deverão ser utilizadas embalagens tipo isopor no formato redondo.

12.18 Cabe destacar ainda, que a escolha do material descartável, torna-se mais seguro, pois, exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.

12.19 As refeições deverão ser entregues em caixas *hot box* que conservem a temperatura mínima em 60 graus e que caibam no máximo 24 (vinte e quatro) marmiteix por caixa, para não abrir e comprometer a refeição.

12.20 O jantar deverá ser substituído por lanche noturno nas seguintes situações:

**Onde houver recusa da referida refeição, quando constatada alimentação imprópria para o consumo ou cardápio opcional para o jantar, conforme Tabela Lanche Noturno (opcional) descritos no Item 4.4 deste anexo, de acordo com a solicitação do Núcleo de Alimentação, sendo a frequência também definida pelo Núcleo de Alimentação;**

12.21 O leite utilizado tanto no desjejum quanto em qualquer preparação necessária do cardápio padrão deverá ser o integral. **NÃO SERÁ ACEITO** composto lácteo;

12.22 Tanto para o lanche da tarde quanto para o lanche noturno os sanduíches e as frutas deverão ser fornecidos em embalagens individuais descartáveis atóxicas, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição. O material utilizado deverá estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

12.23 Os sanduíches e as frutas deverão ser acondicionados em caixas *hot Box* para entrega.

12.24 Para o preparo de suco de fruta deverá ser utilizada a polpa de fruta diluída em água numa proporção de 20 a 30% de polpa. A água utilizada deverá ser filtrada ou mineral.

12.25 O suco deverá ser entregue em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada. Ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o suco não deverá ser utilizado para servir o café e vice-versa.

12.26 Em cada item de alimento com peso individual ou total fixado (ex.: pão ou marmiteix completo), admite-se variação máxima de 5% (cinco por cento) a menos.

12.27 A base para a elaboração dos cardápios deverá ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.

12.28 A oferta e a comercialização de alimentos processados deverá ser limitada e os alimentos ultraprocessados deverão ser evitados na composição das refeições, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.

12.29 A oferta de alimentos adequados e saudáveis para as crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, deverão estar em conformidade com as diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos.

12.30 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) deverão ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo duas preparações por semana, com exceção do leite em pó utilizado como uma das opções no desjejum.

12.31 As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, a Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais normas sanitárias locais, por profissionais, utilizando técnicas dietéticas específicas para o preparo dos alimentos e seguindo o cardápio elaborado por nutricionista do quadro de pessoal permanente da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com a produção das refeições, conforme Art 3º, Inciso II da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991.

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

12.33 As preparações oferecidas deverão atender a aceitação da maioria dos internos da unidade e em casos de grandes rejeições deverão ser suprimidas do cardápio. Toda e qualquer alteração deverá ser comunicada previamente ao Núcleo de Alimentação para autorização;

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

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

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

## ANEXO II: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE

MÉDIA ENTRE OUTUBRO/2022 ATÉ SETEMBRO/2023																
MUNICÍPIO	TIPO	OUT/2022	NOV/2022	DEZ/2022	JAN/2023	FEV/2023	MAR/2023	ABRIL/2023	MAIO/2023	JUN/2023	JUL/2023	AGO/2023	SET/2023	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
SÃO FRANCISCO	CAFÉ	1304	1340	1340	1573	1609	1850	1820	1766	1565	1453	1.429	1.359	18.408	1.534	51
	ALMOÇO	1307	1345	1345	1580	1618	1854	1821	1766	1567	1450	1.432	1.361	18.446	1.537	51
	*LANCHE DA TARDE	131	135	135	158	162	185	182	177	157	145	143	136	1.845	154	5
	JANTAR	1307	1344	1346	1581	1615	1853	1823	1765	1565	1449	1.432	1.360	18.440	1.537	51

**LANCHE NOTURNO	65	67	67	79	81	93	91	88	78	72	72	68	922	77	3
------------------	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	----	---

As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de OUTUBRO/2022 a SETEMBRO/2023, conforme notas fiscais (ID. [0042395801](#)), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

 Documento assinado eletronicamente por **Caroline Maria Algarinho Pereira, Chefe de Núcleo**, em 01/07/2024, às 14:21, 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 **Carla Djanine de Lima Oliveira, Auxiliar Administrativo**, em 01/07/2024, às 14:39, 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 **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 02/07/2024, às 10:39, 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 **Paula Gonçalves Melo Martins, Nutricionista**, em 02/07/2024, às 10:39, 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 **Thelisson Cassio Santos Barreto, Nutricionista**, em 02/07/2024, às 10:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa, Gerente**, em 02/07/2024, às 12:14, 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 **Sirlene Jesus dos Santos, Nutricionista**, em 02/07/2024, às 13:49, 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 **MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretor(a) Executivo(a)**, em 03/07/2024, às 11:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Ebenézer Moreira Borges, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 03/07/2024, às 12:19, 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 **0050148820** e o código CRC **B2F2F64B**.



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

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**Objeto: Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de São Francisco/RO.**

#### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: É certo que compete à Secretaria de Estado de Justiça fornecer alimentação aos apenados submetidos à medida de internação, **considerando que o fornecimento de alimentação ao Sistema Prisional do Estado é contínuo e permanente, não podendo sofrer interrupções e como medida de planejamento** faz-se necessário abertura do referido processo licitatório, porque a ausência de contratação pode ocasionar lesão grave, gerando um prejuízo maior à Administração Pública **por ser serviço necessário e contínuo.**

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

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

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

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

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

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

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

Esta aquisição conta com recursos orçamentários e financeiros devidamente previstos na Lei Orçamentária Anual – LOA para o ano de 2024. Além disso, está contemplada no Plano de Contratação Anual da SEJUS, para o mesmo período.

Presente na Portaria nº 4855 de 15 de dezembro de 2023 (0044509847):

Ordem	Natureza de Despesa	Descrição do objeto	Justificativa	Programa	Ação	Grau de Prioridade
55	33.90.30	Aquisição de fornecimento de alimentação	Registra o valor das despesas com aquisição de refeições preparadas, inclusive lanches e similares.	2102	2893	Alta

#### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de São Francisco/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos.

Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades do Sistema Prisional de São Francisco/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO

O adjudicatário deverá assinar o Contrato Administrativo num prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a contar da publicação, na Imprensa Oficial do Estado, do Termo de Adjudicação e Homologação de Licitação.

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.

O Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.

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

A futura CONTRATADA, no ato da assinatura/retirada do contrato ou da ordem de fornecimento, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 98 da Lei n.º 14.133.

Num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato ou conforme data definida como termo inicial para fornecimento constante na ordem de fornecimento, a empresa deverá iniciar o fornecimento das refeições.

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.

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.

Para fins de diligência de Vistoria “in loco” pela CONTRATANTE, num prazo máximo de até 20 dias após homologação do certame, a empresa vencedora deverá informar o endereço onde será realizada a produção de refeições (cozinha industrial) que atenderá ao contrato, objetivando a verificação da estrutura do local em que serão produzidas as refeições.

Caso a empresa opte em utilizar o prazo de 30 (trinta) dias após assinatura do contrato para iniciar o fornecimento, a CONTRATANTE fará uma segunda visita às instalações da cozinha, em até 15 (quinze) dias antes da finalização do prazo solicitado, para fins de:

- Inspeção das condições estruturais da cozinha;
- Inspeção dos equipamentos e utensílios disponíveis na cozinha, informados no ato da assinatura do contrato;
- Verificação dos contratos de trabalho da equipe técnica e equipe de produção;
- Verificação do Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços;
- Inspeção do(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) na entrega das refeições;

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, até o limite de 5 (cinco) anos, conforme estabelece o art. 106, da Lei 14.133, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração.

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

A CONTRATADA deve conter/manter estrutura e corpo técnico de profissionais competentes para o planejamento e para produção de refeições equilibradas nutricionalmente, sempre baseadas nas leis da nutrição, necessidades nutricionais, legislações vigentes e que sejam seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, a fim de evitar intercorrências com a alimentação que podem impactar na saúde dos comensais e no meio ambiente.

O local para produção das refeições deve estar de acordo com as normas vigentes de fiscalização para a produção de refeições, assim como o uso de gêneros alimentícios seguros e de qualidade.

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

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

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

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

#### 4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de Outubro/2022 a Setembro/2023 (id.0042395801), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

MÉDIA ENTRE OUTUBRO/2022 ATÉ SETEMBRO/2023																
MUNICÍPIO	TIPO	OUT/2022	NOV/2022	DEZ/2022	JAN/2023	FEV/2023	MAR/2023	ABRIL/2023	MAIO/2023	JUN/2023	JUL/2023	AGO/2023	SET/2023	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
SÃO FRANCISCO	CAFÉ	1304	1340	1340	1573	1609	1850	1820	1766	1565	1453	1.429	1.359	18.408	1.534	51
	ALMOÇO	1307	1345	1345	1580	1618	1854	1821	1766	1567	1450	1.432	1.361	18.446	1.537	51
	*LANCHE DA TARDE	131	135	135	158	162	185	182	177	157	145	143	136	1.845	154	5
	JANTAR	1307	1344	1346	1581	1615	1853	1823	1765	1565	1449	1.432	1.360	18.440	1.537	51
	**LANCHE NOTURNO	65	67	67	79	81	93	91	88	78	72	72	68	922	77	3

#### 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O Decreto Estadual nº 28.874/2024, no art. 34 estabelece no inciso III levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e

b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

Assim sendo, foi realizada pesquisa de preços junto à Secretaria de Estado da Saúde - SESAU, Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE e Departamento Estadual de Estradas de Rodagem e Transportes - DER, cujo a contratação de fornecimento é similar, com os valores referenciais sendo apresentados no tópico 6 deste ETP.

O valor estimado da contratação será apurado Superintendência de Compras e Licitações – SUPEL/RO, conforme Decreto Estadual nº 28.874, de 25/01/2024.

#### 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

1- Termo de Contrato nº 446/2024/PGE-DERADM ( <a href="#">0048200302</a> ) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 101/2024/SUPEL-RO ( <a href="#">0047761143</a> )		
DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
DESJEJUM	R\$ 8,77	R\$ 34.4976,72
ALMOÇO	R\$ 24,48	R\$ 96.2945,28
LANCHE DA TARDE	R\$ 11,31	R\$ 44.4890,16
<b>VALOR GLOBAL R\$1.752.812,16</b>		

**OBS:** Informamos que o objeto acima de refere a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições, servidas em vasilhames adequados, para atender as Residências Regionais e Usinas de Asfaltos do DER/RO, conforme especificações constantes no Termo de Referência.

2- Contrato nº 0677/SESAU/PGE/2022 ( <a href="#">0033237845</a> )		
DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
DESJEJUM	R\$ 4,22	R\$ 28.864,80
ALMOÇO	R\$ 15,88	R\$ 222.955,20
LANCHE DA TARDE	R\$ 3,44	R\$ 48.297,60
JANTAR	R\$ 16,06	R\$109.850,40
<b>VALOR GLOBAL R\$409.968,00</b>		

**OBS 1:** Informamos que os valores usados na tabela acima foram retirados da tabela do Lote 06, subitem 6.1 Dieta Geral Adulta.

**OBS 2:** Informamos que o objeto acima de refere a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais para atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA.

3- Contrato nº 0394/FEASE/PGE/2023 ( <a href="#">0038595618</a> )		
DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
DESJEJUM	R\$ 4,96	R\$ 191.059,20
ALMOÇO	R\$ 11,37	R\$ 437.972,40
LANCHE DA TARDE	R\$ 4,98	R\$ 191.829,60
JANTAR	R\$ 11,38	R\$438.357,60
LANCHE NOTURNO	R\$ 5,02	R\$193.370,40
<b>VALOR GLOBAL R\$1.452.589,20</b>		

**OBS:** Informamos que o objeto acima de refere a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e lanches visando atender as unidades de atendimento socioeducativas de Porto Velho/RO.

4- Contrato nº 0526/FEASE/PGE/2022 ( <a href="#">0030986635</a> )		
DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
DESJEJUM	R\$ 6,88	R\$ 24.768,00
ALMOÇO	R\$ 13,26	R\$ 47.736,00
LANCHE DA TARDE	R\$ 7,27	R\$ 26.172,00
JANTAR	R\$ 13,26	R\$ 47.736,00
LANCHE NOTURNO	R\$ 7,42	R\$ 26.712,00
<b>VALOR GLOBAL R\$ 173.124,00</b>		

**OBS:** Informamos que o objeto acima de refere a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e lanches visando atender as unidades de atendimento socioeducativas de Cacoal/RO.

5- Contrato nº 0610/FEASE/PGE/2022 ( <a href="#">0031569191</a> )		
DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL

DESJEJUM	R\$ 5,29	R\$ 99.028,80
ALMOÇO	R\$ 9,45	R\$ 176.904,00
LANCHE DA TARDE	R\$ 6,47	R\$ 121.118,40
JANTAR	R\$ 9,45	R\$ 176.904,00
LANCHE NOTURNO	R\$ 6,02	R\$ 112.694,40
<b>VALOR GLOBAL R\$ 686.649,60</b>		

**OBS:** Informamos que o objeto acima de refere a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e lanches visando atender as unidades de atendimento socioeducativas de Ji-Paraná/RO.

6- Contrato Nº 633/PGE-2021 (0020853197)		
DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
DESJEJUM	R\$ 7,10	R\$ 35.784,00
ALMOÇO	R\$ 17,10	R\$ 86.184,00
LANCHE DA TARDE	R\$ 6,90	R\$ 34.776,00
JANTAR	R\$ 15,59	R\$ 78.573,60
LANCHE NOTURNO	R\$ 6,90	R\$ 34.776,00
<b>VALOR GLOBAL R\$ 270.093,60</b>		

**OBS:** Informamos que o objeto acima de refere a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e lanches visando atender as unidades de atendimento socioeducativas de Rolim de Moura/RO.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. (A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL EXCLUSIVO ME/EPP (F) - [B X D]	SUBTOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA (G) - [C X E]	SUBTOTAL GERAL [F + G]
1	desjejum	18408	8,77*	4,22	4,96	6,88	5,29	7,1	4,22	5,69	5,29	1,25	21,98%	MÉDIO	R\$ 26.185,38	R\$ 78.556,14	R\$ 104.741,52
2	almoço	18446	24,48*	15,88	11,37	13,26	9,45	17,1*	9,45	12,49	12,32	2,74	21,97%	MÉDIO	R\$ 57.591,39	R\$ 172.799,15	R\$ 230.390,54
3	lanche da tarde	1845	11,31*	3,44	4,98	7,27*	6,47*	6,9*	3,44	4,21	4,21	1,09	25,87%	MÉDIO	R\$ 7.767,45	-	R\$ 7.767,45
4	jantar	18440	N/C	16,06	11,38	13,26	9,45	15,59	9,45	13,15	13,26	2,8	21,26%	MÉDIO	R\$ 60.621,50	R\$ 181.864,50	R\$ 242.486,00
5	lanche da noite	922	N/C	N/C	5,02	7,42	6,02	6,9	5,02	6,34	6,46	1,05	16,60%	MÉDIO	R\$ 5.845,48	-	R\$ 5.845,48
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>																	R\$ 591.230,99

1) NC = Não cotado.

2) \* = Valores excluídos por elevar a taxa de desvio padrão acima de até 25,99% conforme estipulado na Instrução Normativa nº 01/2024/SUPEL-CPEAP de 02 de maio de 2024.

O valor estimado é **R\$ 591.230,99 (quinhentos e noventa e um mil duzentos e trinta reais e noventa e nove centavos)** conforme o levantamento de preços estipulados no quadro comparativo de preços acima.

#### 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução encontrada para suprir os requisitos dessa aquisição é a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação com operacionalização (produção nas dependências da Contratada), transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), a fim de atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de São Francisco - RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, com objetivo de assegurar o aporte nutricional adequado, qualidade e diversidade das refeições oferecidas, garantindo assistência ao preso e ao internado, que deverá seguir o padrão contido na Solicitação de Compras id. [0048288149](#), descrito no item **1.7 DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO**.

Pretende-se alcançar com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis e o atendimento das necessidades da administração.

#### 8. JUSTIFICATIVAS DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

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

A divisibilidade do objeto iria acarretar por parte dos fornecedores desinteresse em contratar com a administração vez que a quantidade seria insatisfatória, pois a luz do critério econômico, seria inviável para a contratada bem como para administração, e de certa forma encareceriam o produto.

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.

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

#### 9. RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação de empresa especializada em prestação de fornecimento de refeições prontas, as quais devem ser produzidas e entregues pela empresa contratada diretamente nas unidades prisionais conforme regras estabelecidas em contrato e no Manual de Fornecimento, Recebimento e Distribuição de Refeições no Âmbito do Sistema Prisional e Termo de Referência. É certo que compete à Secretaria de Estado de Justiça fornecer alimentação aos apenados submetidos à medida de internação, considerando que o fornecimento de alimentação ao Sistema Prisional do Estado é contínuo e permanente, não podendo sofrer interrupções e como medida de planejamento faz-se necessário abertura do referido processo, porque a ausência de contratação pode ocasionar lesão grave, gerando um prejuízo maior à Administração Pública por ser serviço necessário e contínuo.

#### 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

A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

- Definições dos servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual;
- Definições dos locais onde serão armazenados os equipamentos da CONTRATADA;
- Acompanhamento rigoroso das ações previstas nos projetos apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

#### 11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Neste estudo técnico preliminar, determinou-se, com base nas informações sobre o objeto em questão, que não há necessidade de realizar contratações correlatas e/ou interdependentes para viabilizar e concluir esta demanda.

#### 12. RISCOS E IMPACTOS AMBIENTAIS MEDIDAS MITIGADORAS

Será recomendado ao licitante vencedor, conforme previsão neste instrumento, que a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme orientações do art. 6º da IN nº 01/2010 (Compras Sustentáveis).

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

13. **POSICIONAMENTO CONCLUSIVO**

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação da solução ora descrita, mostra-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Cidade, data e hora do sistema.

 Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 26/06/2024, às 10:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa, Gerente**, em 26/06/2024, às 13:52, 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 **MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretor(a) Executivo(a)**, em 26/06/2024, às 14:05, 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 **Ebenézer Moreira Borges, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 27/06/2024, às 14:24, 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 **0050109670** e o código CRC **D4B60E8E**.



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

### MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATANTE:** O ESTADO DE RONDÔNIA, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA-SEJUS, inscrita no CNPJ/MF nº 07.172.665/0001-21, com sede na Rua Farquar, nº 2986 – Complexo Rio Madeira, 4º andar, Bairro Pedrinhas, Porto Velho-RO, neste ato representada pelo Secretário de Estado, o Sr. MARCUS CASTELO BRANCO ALVES SEMERARO RITO, portador do CPF/MF nº xxxxxxxxxx.

**CONTRATADA:** A empresa xxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ/MF sob nº xxxxxxxxxx, com endereço na Rua xxxxxxxx, n. xxxxx, bairro xxxxxx, CEP: xxxxxx, na cidade de xxxx, aqui representada pelo Sr. xxxxxxxx, portador(a) do CPF/MF nº xxxxxxxx, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada através do documento ID xxxxx.

Os Contratantes celebram, por força do presente instrumento, CONTRATO ADMINISTRATIVO, mediante Pregão Eletrônico, o qual se regerá pelas disposições e definições do Art. 6º - XLI, XLV, Art. 29 da Lei nº 14.133/2021, vinculando-se aos termos do Processo Administrativo nº 0033.029466/2023-12, e à proposta da Contratada, mediante as seguintes cláusulas:

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Fornecer alimentação aos apenados da Unidade Prisional de São Francisco, considerando que o fornecimento de alimentação ao Sistema Prisional do Estado é contínuo e permanente, não podendo sofrer interrupções. O fornecimento se dará pelo período de 12 (doze) meses **consecutivos e ininterruptos**.

#### 1.2. Das Especificações Técnicas e Quantidades:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	Desjejum	Unidade	18.408
02	Almoço	Unidade	18.446
03	Lanche da Tarde	Unidade	1.845
03	Jantar	Unidade	18.440
04	Lanche da Noite	Unidade	922

**Obs.: As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio em anexo.**

#### 2. CLÁUSULA SEGUNDA – LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO

2.1. O serviço deverá ser prestado no local, prazos e condições estabelecidos nos itens 16 e 17 do Termo de Referência.

#### 2.2. Dos Locais e Horários de Realização dos fornecimentos:

2.3. Casa de Detenção de São Francisco - CDSFG - Endereço: Av. Brasil, nº 3742, Bairro Centro

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

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

2.5. Deverão ser fornecidas até 5 (cinco) refeições diárias por interno, Conforme Solicitação de Compra e Contratação de Serviços (ID. [0048288149](#)).

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

2.7. O lanche da noite poderá ser entregue juntamente com o jantar devido sua composição se manter preservada por um período de tempo mais prolongado.

2.8. As refeições do tipo lanche da tarde serão destinadas somente às gestantes, lactantes, apenados que cumprem pena sob medidas de segurança e laborais que atuam na frente de serviço da infraestrutura da COINF. Ressaltamos que o lanche da tarde NÃO poderá ser entregue juntamente com o almoço, devendo ser respeitado o horário de entrega.

2.9. As refeições do tipo lanche da noite serão destinadas somente aos apenados que cumprem pena sob medidas de segurança.

2.10. **O lanche da noite poderá ser entregue juntamente com o jantar devido sua composição se manter preservada por um período de tempo mais prolongado.**

#### 3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA DILIGÊNCIA

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

3.2. A primeira visita prevista ocorrerá num prazo máximo de **até 20 (vinte) dias** após homologação do certame, devendo a empresa informar o endereço onde será realizada a produção de refeições (cozinha industrial) que atenderá ao contrato, para fins de verificação da estrutura do local onde serão produzidas as refeições.

3.3. **Optando em utilizar o prazo de 30 (trinta) dias descrito no item 4.6 desta Minuta, a CONTRATANTE fará uma segunda visita às instalações da cozinha, em até 15 (quinze) dias, antes da finalização do prazo solicitado, para fins de:**

3.4. - **Inspeção das condições estruturais da cozinha;**

3.5. - **Inspeção dos equipamentos e utensílios disponíveis na cozinha, informados no ato da assinatura do contrato;**

3.6. - **Verificação dos contratos de trabalho da equipe técnica e equipe de produção;**

3.7. - **Verificação do Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços;**

3.8. - **Inspeção do(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) na entrega das refeições.**

#### 4. **CLÁUSULA QUARTA – DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

4.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional de **São Francisco do Guaporé/RO**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.

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

4.3. O licitante vencedor deverá encaminhar no mesmo dia da assinatura do contrato os seguintes documentos no e-mail do Núcleo de Alimentação (**nuali@sejus.ro.gov.br**):

I - **O Alvará de Localização e Funcionamento, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará do Corpo de Bombeiro, Licença Ambiental** Municipal ou Estadual **do local** onde serão produzidas as refeições.

II - Certificado de Registro no Conselho Regional de Nutrição 7ª Região, inclusive de seu responsável técnico.

III - A Certidão de Registro e Regularidade – CRR, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.

IV - Documentação do pessoal técnico (Portaria nº 419/2008-CFN e Lei 8.234/91), de instalações e equipamentos (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 - Ministério da Saúde), adequados para preparo dos alimentos.

V - **A relação nominal da equipe técnica** (nível superior) e quantitativo da **equipe de produção**.

VI - Certificado de inspeção sanitária do veículo (Decreto Municipal 11.768 26/08/2010 e Art. 10º do Código de Defesa Sanitária - Lei 1.562 29/10/2004) que vai atender a entrega do serviço objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente.

VII - Notas Fiscais e/ou **Contrato de Locação**, de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos, realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

4.4. O Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.

4.5. A futura CONTRATADA, no ato da assinatura/retirada do Contrato ou da ordem de fornecimento, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 96 da Lei n.º 14.133/2021.

4.6. Num prazo máximo de **até 30 (trinta) dias**, a contar da data da assinatura do Contrato, o fornecedor deverá iniciar a entrega das refeições.

4.7. A empresa deverá informar a CONTRATANTE através de Ofício, que se utilizará do prazo de 30 (trinta) dias, descrita no item 4.6 desta Minuta, para adequação das instalações (cozinha industrial).

4.8. A aptidão para iniciar o fornecimento compreende o atendimento ao preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da ANVISA e suas atualizações.

4.9. A inaptidão da empresa para iniciar o fornecimento na data prevista, caracterizará inexecução total ou parcial do contrato, hipótese em que o contrato será submetido ao crivo da Procuradoria Geral do Estado para opinar sobre a rescisão unilateral e convocação do segundo classificado para assinatura do Termo de Contrato.

4.10. O Instrumento Contratual, será instruído nos parâmetros do **Art. 25, §7º e Art. 124 a 136 da Lei 14.133/2021**.

4.11. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, até o limite de 60 (meses), conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração.

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

4.13. A CONTRATADA deve, em no mínimo de 180 (cento e oitenta) dias antes da data de vencimento do contrato, manifestar-se por escrito à CONTRATANTE quanto ao desinteresse em uma possível prorrogação contratual, considerando a complexidade do objeto contratado, sua relevância para a ordem social e segurança pública, bem como o princípio da continuidade dos serviços públicos.

4.14. Quedando-se inerte no prazo estipulado acima, fica a critério da CONTRATANTE a renovação contratual em razão da conveniência do Estado e desde que haja justificativa para tanto, observado o disposto nos artigos da lei 14.133/21.

Art.105. "A duração dos contratos regidos por esta Lei será a prevista em edital, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

Art. 106. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observadas as seguintes diretrizes:

I - a autoridade competente do órgão ou entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;

II - a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

III - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

§ 1º A extinção mencionada no inciso III do **caput** deste artigo ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

Art. 107. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes."

4.15. O reajustamento deverá observar o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, bem como o interregno mínimo de 1 (um) ano a contar da apresentação da proposta, ou do último reajustamento levado a efeito no contrato.

4.16. A data base para o reajuste de preços será a apresentação da proposta, devido o preço ser definido pela contratada, observando a realidade de mercado no momento em que a proposta é elaborada.

4.17. O reajuste contratual observará as disposições constantes nos arts. 150 a 156 do Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024.

## 5. CLÁUSULA QUINTA – DA METODOLOGIA E/ OU PROCEDIMENTOS A SER UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

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

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

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

5.4. A execução do contrato obedecerá às prescrições do Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações, disponível no Diário Oficial do Estado de Rondônia - DIOF.

5.5. A CONTRATANTE se obriga a designar formalmente, através de portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, **em até cinco dias** a contar da assinatura do contrato:

- a) Gestor do contrato.
- b) Fiscal de Contrato
- c) Comissão de Recebimento composta por, no mínimo, três servidores efetivos.

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

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

5.8. Aos servidores designados fica assegurado o direito de exigir o cumprimento de todos os itens constantes do Projeto Básico, 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.

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

- Até às 9h00min para o almoço;
- Até às 12h00min para o lanche da tarde do dia;
- Até às 14h00min para o jantar do dia;
- Para o desjejum do dia subsequente até as 17h00min;
- Até às 15h00min para o lanche da noite.

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

## 6. 5. CLÁUSULA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

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

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

6.2. **A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da CONTRATADA, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor e sabor), quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições. Ocorrendo tal hipótese, a direção da Unidade Prisional terá até 01 (uma) hora, a partir do horário da entrega, para comunicar a CONTRATADA, que então terá um prazo de 01h:30min, após constatação, para substituir as refeições recusadas.**

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

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

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

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO

7.1. O recebimento dos alimentos deverá ser realizado conforme as regras e condições descritas no Item 32 do **Termo de Referência**.

## 8. CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES DO LOCAL ONDE OS SERVIÇOS SERÃO EXECUTADOS

8.1. O serviço deverá ser realizado nas condições do **Item 1.6.2** da Solicitação de Compras ID [0048288149](#), e **Item 31** do Termo de Referência.

## 9. CLÁUSULA NONA - DA MATRIZ DE RISCO

9.1. A Matriz de Risco, constante dentro no Mapa de Risco apresentado no item 6 do Termo de Referência, conforme art. 39 do Decreto Estadual 28,874/24, é o instrumento que permite a identificação das situações futuras e incertas que possam impactar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, bem como a definição das medidas necessárias para tratar os riscos e as responsabilidades entre as partes.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

- 10.3. Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente.
- 10.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas nestes termos.
- 10.5. Disponibilizar, às suas expensas, 03 (três) amostras de cada refeição (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para degustação da comissão de recebimento (na unidade atendida), também deverá disponibilizar amostras das refeições para avaliações das nutricionistas do núcleo de alimentação, conforme solicitação do próprio Núcleo.
- 10.6. 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.
- 10.7. 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.
- 10.8. 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.
- 10.9. Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.
- 10.10. Manter seus empregados informados sobre as peculiaridades do local do fornecimento das refeições, orientando-os quanto ao sigilo absoluto, a respeito das condições físicas e dados técnicos das Unidades prisionais, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação.
- 10.11. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's.
- 10.12. Manter sediado junto à Administração elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
- 10.13. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
- 10.14. 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;
- 10.15. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração.
- 10.16. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do contrato.
- 10.17. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato.
- 10.18. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.
- 10.19. 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.
- 10.20. Apresentar no ato da assinatura do contrato, comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação (exclusivamente para o serviço de transporte de refeições, à custa da CONTRATADA), de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
- 10.21. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de um novo veículo que se destine ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas.
- 10.22. Substituir às suas expensas, desde que solicitado pelo Diretor da Unidade, Gestor do Contrato, Fiscal de Contrato e Comissão de Recebimento, refeições eventualmente entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, ou do cardápio aprovado, ou que apresente vício de qualidade, ou peso inferior, ou má aceitação por parte dos presos ratificada pelo gestor do contrato, sem prejuízo às sanções previstas.
- 10.23. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.
- 10.24. 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.
- 10.25. Elaborar cardápio mensal de acordo com as especificações exigidas no Termo de Referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise das nutricionistas da SEJUS. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifiquem alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, solicitará a anuência das nutricionistas da SEJUS, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.
- 10.26. 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.
- 10.27. Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.
- 10.28. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 10.29. 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.
- 10.30. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 10.31. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 10.32. Oferecer dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.
- 10.33. 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);

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

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

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

10.37. 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;

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

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

10.40. 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:

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

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

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

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

10.41. Deverá a contratada manter estabelecida sua cozinha a uma distância máxima de 50km (cinquenta quilômetros) dos locais em que serão entregues, de forma a preservar os aspectos qualitativos da alimentação estabelecidos no Termo de Referência.

10.42. Aceitar nas mesmas condições contratuais, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, decorrente de modificações de quantitativos ou projetos ou especificações, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratual atualizado, de acordo com o art.124, da Lei 14.133/21, sendo os mesmos objeto de exame prévio da Procuradoria Geral do Estado - PGE;

10.43. Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de Referência para o fornecimento do objeto.

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

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

10.46. Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

11.4. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

11.5. Notificar a empresa, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas, das eventuais aplicações de advertências e multas previstas nos artigos 162 e 156 da Lei Federal nº 14.133/21.

11.6. O Cadastro dos licitantes deverá ser realizado no sistema de registro cadastral unificado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), em conformidade com o Art. 87 da Lei nº 14.133/2021.

11.7. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO VALOR E PAGAMENTO

12.1. O valor desta contratação é de **R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxx)**, já estando nela incluídas também, os custos indiretos sobre o fornecimento, tais como: despesas com mão de obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto da licitação, os quais deverão compor sua proposta.

### 12.2. DO FATURAMENTO MENSAL

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

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

### 12.5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.6. As condições de pagamento observarão, **no que couber**, o Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012 (Dispõe sobre os critérios para pagamento em ordem cronológica das obrigações decorrentes de contratos regidos pela Lei Federal n. 14.133/2021, no âmbito de Recebimento, para tal fim designada mediante portaria publicada no DOE/RO, os Documentos Auxiliares da Nota Fiscal Eletrônica – DANFE, impressos em 02 (duas) vias, acompanhados dos comprovantes de recolhimento dos encargos sociais e da seguinte documentação:

12.7. Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.

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

a) Certificado de Regularidade do FGTS.

b) Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.

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

d) Certidão Negativa da Fazenda Estadual.

e) Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

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

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

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

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

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

12.14. 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.

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

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

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

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas com a contratação do serviço de que trata o objeto deste Contrato, sairão do seguinte crédito orçamentário: Cód. U.O.: 21001 - Programa de Trabalho: 14.421.2102.2893 - Natureza de Despesa: 33.90.30, **de acordo com o Item 10 do Termo de Referência.**

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

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

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

14.3. 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.

14.4. São sanções cabíveis nas contratações públicas:

- a) Advertência;
- b) Multas, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.5. As sanções descritas no caput poderão ser aplicadas concomitantemente, devendo ser assegurada a oportunidade de defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, conforme o artigo 156 § 7º da Lei 14.133/21.

14.6. As sanções 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.

14.7. A sanção denominada “Advertência” será aplicada exclusivamente em razão da conduta consistente na inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

14.8. A sanção descrita no caput, que será emitida por escrito, somente será cabível até a segunda aplicação para a mesma infração, ou seja, em caso de reincidência. Caso não se verifique a adequação da conduta por parte da CONTRATADA após a reincidência, será possível a aplicação da suspensão temporária de participação em licitação.

14.9. Será aplicado a sanção “Multa” em caso de Inexecução Total ou Inexecução Parcial do Contrato, bem como em casos de comportamento inidôneo, ilícito e/ou fraudulento.

14.10. Configura-se INEXECUÇÃO PARCIAL o descumprimento de QUALQUER dos deveres elencados no TERMO DE REFERÊNCIA, Contrato ou no Ato Convocatório, sem motivo justificado, são exemplos:

- a) Não efetuar a entrega de documentação prevista e exigida no certame ou para a contratação.
- b) Alterar a proposta apresentada, assim como não assinar e/ou retirar o instrumento de contrato.
- c) Retardar a execução ou entrega do objeto e/ou alterar o acordado em contrato.

14.11. Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada Inexecução Total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

14.12. Fica estabelecido os seguintes critérios para os níveis de infrações e os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato e/ou sobre a parcela inadimplida:

- a) Infrações Leves (prejuízo posterior) - 0,5% (cinco décimos por cento);
- b) Infrações Médias (prejuízo imediato) - Até 15% (quinze por cento);

c) Infrações Graves (prejuízo permanente) - Até 30% (trinta por cento).

14.13. Em regra o percentual da multa será aplicado sobre o valor mensal do contrato, todavia em casos de execução parcial, poderá ser calculada sobre a parcela inadimplida do contrato, ficando a encargo da Administração observar em quais casos se aplicam.

14.14. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado.

14.15. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

14.16. Ficará impedido temporariamente de participação em licitação e consequentemente de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos (Decreto nº 28.874/2024) o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

- a) Não assinar o contrato;
- b) Não entregar a documentação exigida no Termo de Referência;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Causar o atraso na execução do objeto;
- e) Não manter a proposta;
- f) Falhar na execução do contrato;
- g) Fraudar a execução do contrato;
- h) Comportar-se de modo inidôneo;
- i) Declarar informações falsas;
- j) Cometer fraude fiscal; e
- k) Receber duas Advertências e der causa a uma terceira.

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

14.18. Poderá o licitante ser Declarado Inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultante e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

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

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

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

15.1. Este Contrato poderá ser rescindido 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.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Fica estabelecido que, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste Termo de Referência e seus anexos, os chamados casos omissos, serão dirimidos por meio da aplicação da legislação e normas reguladoras da matéria, em especial a Lei nº 14.133/21, aplicando-se supletivamente, quando for o caso, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

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

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

18.1. Considerando que esta 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.

## 19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA PUBLICAÇÃO

19.1. Após as assinaturas deste Contrato a Procuradoria Geral do Estado providenciará a publicação do resumo deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado, no prazo legal, sem prejuízo de outras publicações que a Contratante tenha como necessárias.

19.2. Para firmeza e como prova do acordado, é lavrado este **TERMO DE CONTRATO**, que depois de lido e achado conforme é assinado eletronicamente pelas partes. Porto Velho, data e hora do sistema.

**Parágrafo único.** Este instrumento jurídico foi elaborado na forma do art. 23, I, da LCE 620/2011, segundo as informações e documentos constantes dos autos do processo identificado neste instrumento.



Documento assinado eletronicamente por **Caroline Maria Algarinho Pereira, Chefe de Núcleo**, em 01/07/2024, às 14:47, 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 **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 02/07/2024, às 10:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa, Gerente**, em 02/07/2024, às 12:14, 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 **MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretor(a) Executivo(a)**, em 03/07/2024, às 11:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ebenézer Moreira Borges, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 03/07/2024, às 12:19, 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 **0050149013** e o código CRC **BE6A0683**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Contrato, indicar expressamente o Processo nº 0033.029466/2023-12

SEI nº 0050149013

Criado por [59570733268](#), versão 14 por [59570733268](#) em 01/07/2024 14:31:14.



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

**SAMS**

**SOLICITAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS**

**Órgão Requisitante:** Secretaria de Estado de Justiça – SEJUS

**Processo:** 0033.029466/2023-12 **Fonte de Recurso:** 100/0213 **Projeto Atividade:** 21.001.14.421.2102.2893

**Elemento de Despesa:**33.90.30

**Exposição de Motivo:** Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar, lanche da noite), para atender as necessidades do Sistema Prisional de São Francisco do Guaporé -RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, a pedido do Núcleo de Alimentação, de acordo com o Memorando nº 123/2023/SEJUS-NUALI ID. [0042350024](#) e demais documentos juntados aos autos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITARIO	TOTAL
01	Desjejum	Unidade	18.408			
02	Almoço	Unidade	18.446			
03	Lanche da Tarde	Unidade	1.845			
03	Jantar	Unidade	18.440			
04	Lanche da Noite	Unidade	922			
<b>TOTAL</b>						

*Obs.: As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio em anexo.*

<b>Carimbo do CNPJ/E:</b>	<b>Local:</b>	<b>Responsável pela cotação da Empresa:</b>	<b>USO EXCLUSIVO DO SETOR DE COTAÇÃO</b>	<b>Valor da Proposta:</b>
	<b>Data:</b>	<b>Fone:</b>		<b>Validade Proposta:</b> 90 DIAS
	<b>Banco:</b>	<b>Assinatura:</b>		<b>Prazo de Entrega:</b>
	<b>Agência:</b>			
	<b>C/C:</b>			

**OBS.:**

- Os Órgãos requisitantes devem enviar além da via do processo, mais 3 (três) vias desta Solicitação e Aquisição de Materiais e Serviços.
- As empresas vencedoras deverão apresentar no ato da entrega do objeto juntamente com a nota fiscal/fatura, os seguintes documentos: Certidão Negativa de Débito junto ao INSS, FGTS, FAZENDA MUNICIPAL, ESTADUAL E FEDERAL E DÉBITOS TRABALHISTAS (CNDT)



Documento assinado eletronicamente por **EDVANEIDE NUNES DOS SANTOS, Chefe de Núcleo**, em 25/03/2024, às 08:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa, Gerente**, em 25/03/2024, às 14:45, 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 **MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretor(a) Executivo(a)**, em 26/03/2024, às 10:11, 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 **Marcus Castelo Branco Alves Semeraro Rito, Secretário(a)**, em 01/04/2024, às 09:37, 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 **0047057550** e o código CRC **3F474554**.

Referência: Caso responda este(a) SAMS, indicar expressamente o Processo nº 0033.029466/2023-12

SEI nº 0047057550

Criado por [59570733268](#), versão 1 por [59570733268](#) em 21/03/2024 14:02:49.



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

ANÁLISE DE RISCOS

**1- Dados do processo**

Objeto: Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de São Francisco/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos.

**2- Riscos referente à fase de Planejamento da contratação**

RISCO 1	
Descrição do risco:	Estudos Técnicos Preliminares (ETP), Mapa de Risco (MR) e Termo de Referência (TR) deficientes ou inconsistentes.
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	- Especificação com inconsistências técnicas; - Elaboração do ETP, MR e PB com ausência de itens normativamente previstos; - Requisitos técnicos não atendidos.
<b>Ação preventiva:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Qualificação da equipe de planejamento	Setor competente SEJUS
Conhecimento do escopo	NUALI, NUCOM
Revisão dos documentos pelos servidores que compõem as áreas envolvidas	NUALI, NUCOM
Pesquisa de contratos semelhantes no âmbito da Administração Pública	NUALI, NUCOM
<b>Ação de contingência:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Reexame/revisão dos documentos durante o planejamento da contratação	NUALI, NUCOM

RISCO 2	
Descrição do risco:	Não aprovação do Estudo Técnico ou do Termo de Referência.
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	Atraso no processo de contratação e, conseqüentemente, atraso no início do fornecimento de refeições.
<b>Ação preventiva:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Instruir o Estudo Técnico e o Termo de Referência em estrita aderência às disposições dos normativos aplicados à contratação.	NUALI, NUCOM, ASTEC
<b>Ação de contingência:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Exposição do arcabouço legal em que a contratação de aquisição de refeições prontas deva seguir.	NUALI, NUCOM, ASTEC

**3- Riscos referente à fase de Licitação:**

RISCO 3	
Descrição do risco:	Deficiências do ato convocatório; critérios de julgamento, prazos e sanções, entre outros.
Probabilidade:	( X ) Baixa ( ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	Impugnação da Licitação.
<b>Ação preventiva:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Capacitação de servidores; incorporar as atualizações da legislação; Estabelecer rotinas de revisão.	Equipe de Licitação

<b>Ação de contingência:</b>	<b>Responsável:</b>
Suspensão da licitação	Equipe de Licitação

<b>RISCO 4</b>	
Descrição do risco:	Atraso ou suspensão do Processo Licitatório em face de impugnações.
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	Atraso no processo de contratação e, conseqüentemente, atraso no início do fornecimento de refeições.
<b>Ação preventiva:</b>	<b>Responsável:</b>
Elaboração do planejamento da contratação consultando soluções similares em outros órgãos e instituições.	Equipe de Licitação
Verificação do teor de impugnações e recursos em contratações similares	Equipe de Licitação
Observar as recomendações da área jurídica	Equipe de Licitação
Revisar os documentos que compõem o instrumento convocatório	Equipe de Licitação
<b>Ação de contingência:</b>	<b>Responsável:</b>
Alocação integral da Equipe de Planejamento da Contratação na resposta e migração das causas que originaram a suspensão do processo licitatório	Setor competente SUPEL
Migração e eliminação das causas que obstruem o processo licitatório	Setor competente SUPEL
Ajuste e republicação do edital	Setor competente SUPEL

<b>RISCO 5</b>	
Descrição do risco:	Proposta do Pregão com valor muito inferior ao do mercado.
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	Licitação fracassada.
<b>Ação preventiva:</b>	<b>Responsável:</b>
Acompanhamento das apresentações de propostas	Equipe de Licitação
Verificar a planilha de custos da empresa e analisar o risco de falha na execução do contrato por oferecimento de preços inexequíveis	Equipe de Licitação
<b>Ação de contingência:</b>	<b>Responsável:</b>
Desclassificar empresa caso haja previsão no Termo de Referência.	Setor competente SUPEL

<b>RISCO 6</b>	
Descrição do risco:	Apresentação de Recurso.
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( X ) Médio ( ) Alto
Dano(s):	Atraso na contratação.
<b>Ação preventiva:</b>	<b>Responsável:</b>
Realizar adequada instrução processual	Equipe de Licitação e Setor competente da SUPEL
Realizar boa condução do certame	Pregoeiro
<b>Ação de contingência:</b>	<b>Responsável:</b>
Reabrir o certame, com aproveitamento de todos os atos não comprometidos	Pregoeiro

#### 4- Riscos referente a fase de Gestão do Contrato:

RISCO 7	
Descrição do risco:	Atraso no início do contrato.
Probabilidade:	( X ) Baixa ( ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	Não atendimento das necessidades da unidade demandante.
<b>Ação preventiva:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Acompanhar e cobrar da empresa o cumprimento integral do contrato	Gestor do Contrato, Fiscal
Solicitar a aplicação das penalidades cabíveis por inexecução parcial ou total do contrato	Gestor do Contrato, Fiscal
<b>Ação de contingência:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Solicitar apoio temporário a outros parceiros	Setor competente SEJUS

RISCO 8	
Descrição do risco:	Descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	Atendimento parcial das necessidades da unidade demandante.
<b>Ação preventiva:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Prever penalidades no Termo de Referência, por descumprimento de cláusulas contratuais	NUALI, NUCOM, ASTEC
Realizar reunião inicial do contrato para clareza acerca da prestação dos serviços	Gestor do Contrato e demais Setores competentes da SEJUS
<b>Ação de contingência:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Aplicar as penalidades previstas no Termo de Referência	Gestor do Contrato e Fiscais
No caso de descumprimento grave, conforme definição contratual, rescindir o contrato e convocar a próxima empresa classificada	Setor competente da SEJUS, SUPEL
Realizar pagamento conforme resultado	Setor competente da SEJUS

RISCO 9	
Descrição do risco:	Baixa qualificação técnica dos profissionais da empresa para execução do contrato
Probabilidade:	( X ) Baixa ( ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	Atraso nas entregas; baixa qualidade do produto; instabilidade na segurança das Unidades Prisionais.
<b>Ação preventiva:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Previsão de exigência de experiência profissional	NUALI, NUCOM
<b>Ação de contingência:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Aplicar as penalidades previstas no Termo de Referência	Gestor do Contrato e Fiscais
Solicitação de substituição dos profissionais	Gestor do Contrato e Fiscais

RISCO 10	
Descrição do risco:	Inércia frente ao descumprimento de obrigações contratuais; falha ou omissão no registro dos atos e fatos do contrato.
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio ( X ) Alto
Dano(s):	- Deficiência na prestação dos serviços. - Prejuízos financeiros à Administração
<b>Ação preventiva:</b>	
<b>Responsável:</b>	
Capacitação de servidores;	NUALI, Fiscal, Diretor Geral da

	Unidade Prisional
Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado;	NUALI, Diretor Geral da Unidade Prisional, Fiscal e Comissão de Recebimento
Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais e comissão de recebimento;	NUALI, Diretor Geral da Unidade Prisional, Fiscal e Comissão de Recebimento
Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual.	NUALI
<b>Ação de contingência:</b>	<b>Responsável:</b>
Sanções administrativas.	Gestor de Contrato
Responsabilização da Gestão e fiscalização contratual.	Ordenador de Despesa ou quem designar

#### 5. Responsáveis pela elaboração da Análise de Riscos:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa o Gerenciamento de Riscos da presente contratação.



Documento assinado eletronicamente por **Suzana Cristina de Amorim Gomes, Nutricionista**, em 15/02/2024, às 14:18, 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 **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 15/02/2024, às 14:20, 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 **0045876758** e o código CRC **4097A2E9**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT. (A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	EMP 8	EMP 9	EMP 10	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARÂMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL (F + G)
LOTE 1																			
1	Desjejum	UND	18.408	R\$ 5,67	R\$ 3,90	R\$ 3,29	R\$ 4,60	6,62*	9,00*	8,50*	R\$ 4,50	R\$ 3,80	R\$ 3,12	R\$ 3,12	R\$ 4,13	0,88	21,24%	MÉDIO	R\$ 76.025,04
2	Almoço	UND	18.446	13,98*	R\$ 6,90	R\$ 8,30	R\$ 8,97	15,19*	16,00*	15,50*	R\$ 9,30	R\$ 8,42	R\$ 5,97	R\$ 5,97	R\$ 7,98	1,28	16,07%	MÉDIO	R\$ 147.199,08
3	Lanche da Tarde	UND	1.845	R\$ 3,08	R\$ 3,25	R\$ 4,60	N/C	6,81*	11,00*	11,00*	R\$ 3,50	N/C	R\$ 3,35	R\$ 3,08	R\$ 3,56	0,60	16,95%	MÉDIO	R\$ 6.568,20
4	Jantar	UND	18.440	17,00*	16,80*	R\$ 10,71	R\$ 8,97	N/C	16,00*	15,50*	R\$ 9,30	R\$ 8,27	R\$ 6,08	R\$ 6,08	R\$ 8,67	1,70	19,57%	MÉDIO	R\$ 159.874,80
5	Lanche da Noite	UND	922	R\$ 5,03	R\$ 4,00	R\$ 4,30	N/C	N/C	11,00*	11,00*	R\$ 3,50	R\$ 3,86	N/C	R\$ 3,50	R\$ 4,14	0,88	15,90%	MÉDIO	R\$ 3.817,08
VALOR DO LOTE 1																			R\$ 393.484,20
<b>VALOR TOTAL</b>																			<b>R\$ 393.484,20</b>
<b>VALOR DO LOTE 1</b>																			<b>R\$ 393.484,20</b>

**LEGENDA:**

NC = Não encontrado

\* = Valores excluídos por elevar a taxa de desvio padrão acima de 20% conforme estipulado na Portaria nº 238/2019/SUPEL-CI

**NOTA EXPLICATIVA:**

**IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES**

EMP1 BANCO DE PREÇOS  
EMP2 BANCO DE PREÇOS  
EMP3 BANCO DE PREÇOS  
EMP4 NOTA FISCAL ELETRÔNICA: N°6316; SÉRIE 1  
EMP5 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N°: 132/2023  
EMP6 ROCEL - COMERCIO DE ALIMENTACAO E SERVICOS DE NUTRICA0 LTDA - CNPJ: 05.307.646/0001-30  
EMP7 QUALITY COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - CNPJ: 08.744.341/0001-83  
EMP8 CONTRATO CNT/0841/SEJUS/PGE/2023  
EMP9 CONTRATO N° 0809/SEJUS/PGE/2022  
EMP10 CONTRATO n° 120/2024/PGE-SEJUS

1) NC = Não cotado.

2) As descrições foram reduzidas neste quadro comparativo, porém se encontra completas no termo de referência ().

3) \* = 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.