

Link de acesso à reunião (Google Meet): <https://meet.google.com/nfg-jpap-xkk>

Ressalto que os interessados podem comparecer ao dia da prova de conceito, mediante agendamento e cadastramento prévio, respeitando o disposto em Edital. Sendo o que temos para o momento, colocamo-nos à disposição para sanar quaisquer outras dúvidas que porventura possam surgir, através do telefone (69) 3212-9243 ou E-mail cosau1@supel.ro.gov.br.

RIVELINO MORAES DA FONSECA
Pregoeiro da 1ª Comissão de Saúde-SUPEL/RO
Portaria nº 273 de 16 de outubro de 2025
Matrícula n.º *****098

Protocolo 68237567

Portaria nº 13 de 14 de janeiro de 2026

Altera a Portaria n.º 54, de 23 de abril de 2025, e revoga a Portaria nº 7 de 12 de janeiro de 2026, que reformula as equipes de licitação e designa servidores para compor a 3ª Comissão Genérica, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO.

A **SUPERINTENDENTE DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA**, no uso das atribuições legais e regimentais previstas nos termos do art. 5º, inciso V, do Decreto nº 27.948, de 01 de março de 2023 e do art. 43 da Lei Complementar n. 965, de 20 de dezembro de 2017;

CONSIDERANDO a Portaria Id. (0059510290) que institui as Comissões Genéricas, no âmbito da Superintendência de Compras e Licitações do Estado de Rondônia - SUPEL/RO, com objetivo de aplicar celeridade e eficiência na tramitação de processos de compras públicas; e

CONSIDERANDO a necessidade de reestruturação organizacional das atividades relacionadas à condução de certames no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL,

RESOLVE:

Art. 1º Alterar o inciso I do art. 1º da Portaria n.º 54, de 23 de abril de 2025, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a 3ª Comissão Genérica, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO, passando a vigorar com a seguinte composição:

"[...]"

I -Agente de contratação:

a) Bianca Matias de Souza, matrícula n.º *****873.

II - Equipe de Apoio:

a) Bruna da Silva e Souza, matrícula n.º *****559;

b) Izys Larissa de Azevedo Infante, matrícula n.º *****930;

§ 1º A servidora indicada no inciso I, alínea “a”, atuará como pregoeira sempre que a modalidade de licitação escolhida for o pregão eletrônico, conforme previsto no art. 8º, § 5º, da Lei Federal n.º 14.133/2021.

§ 2º Fica designada como pregoeira substituta a servidora indicada no inciso II, alínea “a”, deste artigo, a qual desempenhará as atribuições da pregoeira titular em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º Revogar a Portaria nº 7 de 12 de janeiro de 2026.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

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

MÁRCIA ROCHA DE OLIVEIRA FRANCELINO

Superintendente de Compras e Licitações do Estado de Rondônia

Protocolo 68233557

Portaria nº 11 de 14 de janeiro de 2026

Altera a Portaria nº 57 de 23 de abril de 2025, e revoga a Portaria nº 118 de 04 de junho de 2025, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a 1ª Comissão de Segurança Pública, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO.

A **SUPERINTENDENTE DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA**, no uso das atribuições legais e regimentais previstas nos termos do art. 5º, inciso V, do Decreto nº 27.948, de 01 de março de 2023 e do art.

43 da Lei Complementar n. 965, de 20 de dezembro de 2017;

CONSIDERANDO a Portaria nº 63 de 23 de abril de 2025 Id. (0059510290) que institui a Comissão de Segurança Pública, no âmbito da Superintendência de Compras e Licitações do Estado de Rondônia - SUPEL/RO, com objetivo de aplicar celeridade e eficiência na tramitação de processos de compras públicas; e

CONSIDERANDO a necessidade de reestruturação organizacional das atividades relacionadas à condução de certames no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL,

RESOLVE:

Art. 1º Alterar os incisos I e II do art. 1º da Portaria nº 118, de 04 de junho de 2025, que passam a vigorar nos seguintes termos:

I - Agente de Contratação:

a) Alex Sandro Oliveira de Souza Nascimento, matrícula n.º *****200.

II - Equipe de Apoio:

a) Kelvin Klysman de Oliveira Leal, matrícula n.º *****236;

b) Ingrid Tainara Xavier Pedroza, matrícula n.º *****608;

c) Waltemar Antônio Maia da Silva, matrícula n.º *****711.

§ 1º O servidor indicado no inciso I, alínea a), atuará como **pregoeiro**, sempre que a modalidade de licitação escolhida for pregão eletrônico, conforme previsto no art. 8º, § 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

§ 2º Fica designada como **pregoeiro substituto** o servidor indicado no inciso II, alínea a), deste artigo, o qual desempenhará as atividades de estilo da pregoeira em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

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

MÁRCIA ROCHA DE OLIVEIRA FRANCELINO

Superintendente de Compras e Licitações do Estado de Rondônia

Protocolo 68226669

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90270/2024/SUPEL/RO

Processo Administrativo: 0004.004258/2023-40

Objeto: Registro de Preços para futura e ventual AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DE REPAROS PARA COMPOR UMA BORRACHARIA MÓVEL.

Tipo: Menor Preço por Item. Para TODOS OS ITENS, aplica-se a AMPLA PARTICIPAÇÃO com a reserva de cota de até 25% para as ME/EPP.

Método De Disputa: Aberto.

Valor Estimado: R\$ 237.692,27 (duzentos e trinta e sete mil seiscientos e noventa e dois reais e vinte e sete centavos).

Data de Abertura: 28 de janeiro de 2026 às 10H00 (horário de Brasília - DF).

Endereço Eletrônico: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

DISPONIBILIDADE DO EDITAL: consulta e retirada das 07h30min às 13h30min (horário de Rondônia), de segunda a sexta-feira, na Sede da SUPEL, ou, gratuitamente no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> ou <https://rondonia.ro.gov.br/supel/>.

Outras informações através do telefone: (69) 3212-9243.

Porto Velho, 15 de janeiro de 2026.

BIANCA MATIAS DE SOUZA

Pregoeira da Comissão 3ª Genérica (SUPEL-COGEN3)

Portaria nº 7 de 12 de janeiro de 2026

Protocolo 68246441

AVISO DE SUSPENSÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90137/2024/SUPEL/RO

Processo Administrativo: 0033.013267/2023-84

Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de televisores e suporte de TV a fim de atender as necessidades da Secretaria de Estado de Justiça de Rondônia - SEJUS/RO.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL
1ª Comissão de Segurança Pública - SUPEL-COSEG1

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90646/2025/SUPEL/RO

Para **TODOS OS LOTES**, aplica-se a AMPLA PARTICIPAÇÃO sem a reserva de cota de até 25% para as **ME/EPP**.

RESUMO DOS DADOS

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 15/04/2026, às 10h (horário de Brasília) sítio: http://www.comprasgovernamentais.gov.br .	Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 10/04/2026.
---	--

OBJETO	
Contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) aos reeducandos das unidades prisionais de Porto Velho/RO assegurando prestação de serviço público essencial, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos.	
FUNDAMENTO: Lei federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021. Decreto estadual nº 28.874, 25 de Janeiro de 2024. dentre outros.	
PROCESSO ADMINISTRATIVO : 0033.032205/2025-33	
UASG: 925373 ENDEREÇO ELETRÔNICO : https://www.gov.br/compras/pt-br .	
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO	
ORÇAMENTO ANUAL	R\$ 36.814.163,77 (trinta e seis milhões, oitocentos e quatorze mil cento e sessenta e três reais e setenta e sete centavos)
VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL

Facultativa

Contrato

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Requisitos Básicos:

1. **Habilitação jurídica:** Conforme estabelecido no item 30.1 do Termo de Referência.

30.1 RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 30.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 30.1.2. 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/>;
- 30.1.3. 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;
- 30.1.4. 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;
- 30.1.5. 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](#);
- 30.1.6. 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**.
- 30.1.7.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**.
- 30.1.8. 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.
- 30.1. 9. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

2. **Qualificação econômico e financeira:** Conforme estabelecido no item 30.3 do Termo de Referência.

30.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 30.3.1Os interessados/licitantes deverão apresentar ainda:
- 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;
- 30.3.2. 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).
- 30.3.3. 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)
- 30.3.4. 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).
- 30.3.5. **OBS:** 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.

3. **Regularidade Fiscal, social e trabalhista:** Conforme estabelecido no item 30.2 do Termo de Referência.

30.2 RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 30.2.1.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;

Requisitos Específicos:

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.

30.2.2. **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.

4. **Qualificação técnica:** Conforme estabelecido no item 30.4 do Termo de Referência.

30.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

30.4.1. 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.

§ 2º Observado o disposto no caput e no § 1º deste artigo, será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o referido parágrafo, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados.

30.4.2. 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 40% (quarenta 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.

30.4.3. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os **Atestados de Capacidade Técnica** deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

a) Compatibilidade em características: o(s) atestado(s) deve(m) contemplar, individualmente ou em soma, a entrega de materiais/produtos condizentes com o objeto desta licitação, ou seja, de **Refeições Prontas, similarmente ao cardápio no anexo I**.

b) Compatibilidade em quantidade: o(s) atestado(s) deve(m) contemplar, individualmente ou em soma, a entrega de materiais/produtos no período de execução, que comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento, condizentes com o percentual de 40% (quarenta por cento) as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens **almoço e jantar**.

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

30.5. **Justificativa para exigência da qualificação econômico financeira e atestado de capacidade técnica:**

30.5.1. A exigência de apresentação de qualificação econômico financeira atende aos preceitos trazidos pela [Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), em seu art. 69, § 4º da referida lei, visto que a documentação **DEVERÁ** ser exigida em aquisições e contratações que ultrapassem 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme expresse abaixo:

Art. 69. A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

I - balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

[...]

Art. 70. A documentação referida neste Capítulo poderá ser:

III - dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais).

30.5.2. Logo, considerando o valor estimado para a presente licitação, não há possibilidade de dispensa do referido documento.

30.5.3. No que tange a solicitação de apresentação de atestado de capacidade técnica e operacional, informamos que para a presente licitação será referente a aquisição de marmitas, no qual a Administração deve garantir que o fornecedor tenha experiência comprovada no fornecimento dos bens de consumo dentro das especificações exigidas necessárias, para garantir a devida execução do contrato, bem como:

a) Qualidade e Confiabilidade: O atestado comprova que o fornecedor já forneceu bens de consumo similares para outros clientes, demonstrando capacidade técnica e qualidade dos na prestação.

b) Experiência no Mercado: Exige-se o documento para verificar se o fornecedor possui histórico de entrega e atendimento às especificações técnicas do fornecimento pleiteado.

30.5.4. Dessa forma, a exigência do atestado de capacidade técnica contribui para a seleção de fornecedores qualificados e garante maior eficiência e qualidade no fornecimento de produtos.

CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP?

RESERVA COTA ME/EPP?

EXIGE
AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?

não	não	sim (Execução Contratual)
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MODO DE DISPUTA	CONTRATAÇÃO
Menor Preço por Lote	Aberto	sim
TELEFONES PARA CONTATO		E-MAIL PARA CONTATO:
Telefone: 69.3212-9243		cosegl.supel@gmail.com
OBSERVAÇÕES GERAIS:		
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 90000 antes do número do certame. (ex.: 90001/2024)		

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.

DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO;
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 11/2026/GAB/SUPEL**, publicada no DOE na data 15 de Janeiro de 2026, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, **sob o nº 90646/2025/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, com o **Método de Disputa: ABERTO**, em conformidade com a [Lei Federal nº. 14.133, de 2021](#) e [Decreto Estadual nº 28.874/2024](#), a [Lei Complementar nº 123/06](#) e 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, jantar e ceia), destinadas ao atendimento das necessidades alimentares dos internos das unidades prisionais de Porto Velho/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos., 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 17 e 18 seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

17. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE

17.1. Existem previsões para as quantidades conforme Estudo Técnico Preliminar 11 (67559513) e demonstrativo abaixo:

Lote I - Centro de Detenção Provisória - CDP "Urso Branco"

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	12.357	148.289
02	ALMOÇO	UND	12.454	149.444
03	JANTAR	UND	12.446	149.346
04	CEIA	UND	12.446	149.346
Total de Refeições		UND	49.7020	596.425

Lote II - Penitenciária Estadual Edvan Mariano Rosendo "PANDA"

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	19.379	232.549
02	ALMOÇO	UND	19.373	232.474
03	JANTAR	UND	19.394	232.725
04	CEIA	UND	19.394	232.725
Total de Refeições		UND	77.539	930.743

Lote III - Penitenciária Estadual "ARUANA"

Penitenciária Estadual Milton Soares "470"

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	22.576	270.910

02	ALMOÇO	UND	22.549	270.593
03	JANTAR	UND	22.577	270.927
04	CEIA	UND	22.577	270.927
Total de Refeições		UND	90.280	1.083.357

Lote IV - Colônia Agrícola Penal Ênio dos Santos Pinheiro "CAPEP I"

Centro de Ressocialização Vale do Guaporé

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	7.809	93.704
02	ALMOÇO	UND	7.794	93.522
03	JANTAR	UND	7.795	93.536
04	CEIA	UND	7.795	93.536
Total de Refeições		UND	31.192	374.298

Lote V - Presídio Médio Porte "PANDINHA"

Divisão de Flagrantes da região Metropolitana/DIFLAG/CENTRAL DE POLÍCIA

Centro de Correição da Polícia Militar "UPES"

Unidade de Internação Medidas de Segurança "UIMMS"

Penitenciária Estadual Suely Maria Mendonça

Unidade de Internação de Regime Semiaberto, Aberto Feminino e Masculino "USAFAM"

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	9.901	118.816
02	ALMOÇO	UND	9.681	116.169
03	JANTAR	UND	9.785	117.418
04	CEIA	UND	9.038	108.457
Total de Refeições		UND	38.405	460.860

Lote VI - Penitenciária Estadual Jorge Thiago Aguiar Afonso "603 Vagas"

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	20.711	248.533

02	ALMOÇO	UND	20.709	248.513
03	JANTAR	UND	20.713	248.553
04	CEIA	UND	20.713	248.553
Total de Refeições		UND	82.846	994.152

Obs.:

17.2. As refeições deverão ser preparadas de acordo com as especificações contidas no cardápio – anexo I deste Termo de Referência.

17.3. A memória do cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais de setembro/2024 até agosto/2025 conforme Notas Fiscais (id.0065348151, 0065348222, 0065587233, 0065587306, 0065784809 e 0065587370), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

17.4. O código **CATMAT** 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), desta forma, **prevalecerá as especificações contidas neste Termo de Referência.**

18. ESCOPO DAS QUANTIDADES

18.1. As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de Setembro/2024 até Agosto/2025 conforme Notas Fiscais (id. 0065348151, 0065348222, 0065587233, 0065587306, 0065784809 e 0065587370), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE I																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	11.124	12.134	11.733	10.812	11.491	11.868	13.297	12.100	13.040	12.849	13.836	14.005	148.289	12.357	412
	ALMOÇO	11.239	12.248	11.809	10.933	11.591	11.931	13.358	12.203	13.143	12.951	13.909	14.129	149.444	12.454	415
	JANTAR	11.257	12.225	11.828	10.904	11.592	11.942	13.332	12.168	13.120	12.910	13.929	14.139	149.346	12.446	415
	*CEIA	11.257	12.225	11.828	10.904	11.592	11.942	13.332	12.168	13.120	12.910	13.929	14.139	149.346	12.446	415

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE II																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	17.801	17.819	17.770	18.714	18.876	17.561	20.493	20.431	20.986	20.559	20.788	20.751	232.549	19.379	646
	ALMOÇO	17.796	17.819	17.764	18.706	18.871	17.563	20.505	20.411	20.986	20.561	20.748	20.744	232.474	19.373	646
	JANTAR	17.831	17.802	17.786	18.754	18.865	17.574	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	232.725	19.394	646
	*CEIA	17.831	17.802	17.786	18.754	18.865	17.574	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	232.725	19.394	646

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE III																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	22.292	23.294	23.062	24.063	23.855	21.758	22.931	20.953	22.023	21.407	22.195	23.077	270.910	22.576	753
	ALMOÇO	22.260	23.249	23.019	24.023	23.823	21.720	22.929	20.935	22.009	21.405	22.178	23.043	270.593	22.549	752
	JANTAR	22.300	23.305	23.087	24.072	23.855	21.768	22.860	20.955	22.019	21.415	22.183	23.108	270.927	22.577	753
	*CEIA	22.300	23.305	23.087	24.072	23.855	21.768	22.860	20.955	22.019	21.415	22.183	23.108	270.927	22.577	753

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE IV																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	6.502	6.958	6.082	6.579	8.337	8.488	9.443	8.974	8.326	7.383	7.880	8.752	93.704	7.809	260
	ALMOÇO	6.489	6.964	6.078	6.570	8.329	8.511	9.441	8.977	8.198	7.371	7.863	8.731	93.522	7.794	260
	JANTAR	6.476	6.908	6.085	6.578	8.335	8.487	9.409	8.961	8.299	7.361	7.877	8.760	93.536	7.795	260
	*CEIA	6.476	6.908	6.085	6.578	8.335	8.487	9.409	8.961	8.299	7.361	7.877	8.760	93.536	7.795	260

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE V																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA

PVH	CAFÉ	8.292	8.553	8.085	8.602	8.882	7.874	10.058	10.659	11.157	11.394	12.226	13.034	118.816	9.901	330
	ALMOÇO	8.168	8.436	7.968	8.468	8.735	7.748	9.916	10.486	10.971	10.243	12.141	12.889	116.169	9.681	323
	JANTAR	8.188	8.495	7.973	8.500	8.788	7.763	9.974	10.474	10.981	11.234	12.131	12.917	117.418	9.785	326
	*CEIA	8.188	8.495	7.973	8.500	8.788	7.763	9.974	10.474	10.981	11.234	12.131	3.956	108.457	9.038	301

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE VI

MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	18.424	18.952	18.805	20.338	21.274	19.307	21.038	20.587	22.321	21.760	23.032	22.695	248.533	20.711	690
	ALMOÇO	18.419	18.947	18.801	20.334	21.271	19.310	21.037	20.587	22.322	21.754	23.035	22.696	248.513	20.709	690
	JANTAR	18.397	18.965	18.819	20.340	21.272	19.295	21.025	20.623	22.325	21.771	23.007	22.714	248.553	20.713	690
	*CEIA	18.397	18.965	18.819	20.340	21.2										

- b) 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.
- c) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar nenhuma das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no item 26 **DA SUBCONTRATAÇÃO** deste Termo de Referência ou na minuta de contrato.
- e) Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, carregamento e descarregamento dos bens, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

34. GARANTIA CONTRATUAL

34.1. 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, desde que cumpridas as obrigações contratuais, optando por uma das seguintes modalidades:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública,
- b) seguro – garantia;
- c) ou fiança bancária.

34.2. A garantia prestada pela Contratada será liberada ou restituída após a execução do contrato, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devido à Contratante.

2.0.1. Essa comunicação prévia tem por finalidade assegurar tempo hábil para que a CONTRATADA adote as medidas administrativas e operacionais necessárias, evitando prejuízos e garantindo a continuidade e a regularidade do fornecimento durante o processo de transição.

2.6. Do reajuste e supressão contratual: 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.

32. FORMALIZAÇÃO/ VIGÊNCIA e reajuste DO CONTRATO

32.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), para atender as necessidades das Unidades Prisionais do Município de **Porto Velho/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.

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

32.3. O licitante vencedor deverá enviar, até a data estabelecida como termo inicial para o fornecimento, conforme indicado na respectiva Ordem de Fornecimento, os documentos relacionados abaixo para o e-mail do **Núcleo de Alimentação: (nuali@sejus.ro.gov.br/sejus.alime@gmail.com):**

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.

32.14. 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.

32.15. 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.

32.16. 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."

32.17. Com fundamento no **Art. 154, § 2º** do **Decreto Estadual 28.874/24**, será utilizado o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** como índice de reajustamento, com intervalo mínimo de 1 (um) ano a contar da data da apresentação da proposta. Essa medida visa à preservação da previsibilidade financeira, tanto para a Administração quanto para o contratado proporcionando estabilidade financeira ao contrato, o qual preserva o equilíbrio econômico-financeiro entre as partes e reduz o risco de ajustes desnecessários e complexos no primeiro reajuste contratual.

32.18. A escolha da **data da proposta** para o primeiro reajuste justifica-se por refletir o momento em que a contratada estimar seus custos com base nas condições reais do mercado, conforme autorizado pelo **art. 154, §2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024**.

32.19. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais

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

36.2. 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 e 30 (trinta) minutos, a partir do horário da entrega, para comunicar a CONTRATADA, que então terá um prazo de 02h:00min, após constatação, para substituir as refeições recusadas.

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

36.4. 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 (uma) fatia de queijo mussarela (mínimo de 30 gr);
- 01 (uma) fruta da época (mínimo 100 gr) e suco de fruta (mínimo 250ml).

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

36.6. A qualidade do objeto fornecido será monitorado constantemente 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.

2.8. Da entrega/recebimento: Ficam aquelas estabelecidas no itens 19 e 20 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

19. DESTINAÇÃO DO OBJETO E LOCAL DE ENTREGA

Lote	Estabelecimento Penal	Endereço
I	Centro de Detenção Provisória - CDP "Urso Branco"	
II	Penitenciária Estadual Edvan Mariano Rosendo "PANDA"	
III	Penitenciária Estadual "ARUANA"	
	Penitenciária Estadual Milton Soares "470"	Estrada da Penal
	Colônia Agrícola Penal Ênio dos Santos Pinheiro "CAPEP I"	KM 4,5 - Zona Rural
IV	Centro de Ressocialização Vale do Guaporé	
VI	Penitenciária Estadual Jorge Thiago Aguiar Afonso "603 Vagas"	

Lote	Estabelecimento Penal	Endereço
V	Presídio Médio Porte "PANDINHA"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural
	Divisão de Flagrantes da região Metropolitana/DIFLAG/CENTRAL DE POLÍCIA	Avenida Governador Jorge Texeira, nº 162, Trevo do Roque
	Centro de Correição da Polícia Militar "UPES"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural
	Unidade de Internação Medidas de Segurança "UIMMS"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural
	Penitenciária Estadual Suely Maria Mendonça	RUA ANTÔNIO VIOLÃO, Nº 4675, BAIRRO ESCOLA DE POLÍCIA

Unidade de Internação de Regime Semiaberto,
Aberto Feminino e Masculino "USAFAM"

Rua Rui Barbosa,
nº 517, Bairro
Arigolândia

20. HORÁRIOS DE ENTREGA

20.1. Deverão ser fornecidas 4 (quatro) refeições diárias por interno, conforme Solicitação de Compra - Contratação de Serviços (0064990383):

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	Entre 06:15 (seis horas e quinze minutos) e 06:45 (seis horas e quarenta e cinco minutos);
ALMOÇO	Entre 11:15 (onze horas e quinze minutos) e 11:45 (onze horas e quarenta e cinco minutos);
JANTAR/CEIA	Entre 17:15 (dezessete horas e quinze minutos) e 17:45 (dezessete horas e quarenta e cinco minutos).

20.2. A ceia deverá ser entregue juntamente com o jantar, considerando que sua composição se mantém preservada por um período de tempo mais prolongado.

2.9. Do pagamento: Ficam aquelas estabelecidas no item 43 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

43. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

43.1. Deverão ser apresentadas de imediato, logo após o recebimento definitivo, na sede administrativa desta SEJUS, as notas Fiscais/Faturas, emitidas em 2 (duas) vias, devendo conter no corpo destas, a descrição do objeto, o número do Contrato e/ou nota de empenho e o número da Conta Bancária da CONTRATADA, para depósito do pagamento, o qual deverá ser efetuado quando os documentos necessários forem apresentados, sendo devidamente autorizado pelo órgão fiscalizador do Estado. Tomador do serviço: CNPJ nº 07.172.665/0001-21;

43.2. Data de vencimento do pagamento da despesa, 30 dias contados a partir do recebimento da nota fiscal.

43.3. A empresa deverá emitir a nota fiscal preferencialmente no 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente à prestação do fornecimento, e encaminhar ao setor responsável pelo recebimento dos produtos;

43.4. Ademais a CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal com **Imposto de Renda destacado**, e todos os documentos fiscais emitidos DEVERÃO apresentar o **destaque do IR ou com observação de Isenção**, em conformidade com o Decreto nº 27.546, de 20 de outubro de 2022 - Nova Retenção de IRRF, IN RFB nº 1.234/2012 e Instrução Normativa nº 35/2024/SEFIN-COTE que Regulamenta a retenção de Imposto de Renda para pagamentos realizados pelo estado de Rondônia.

43.5. A CONTRATADA deverá estar ciente das legislações vigentes quanto a Retenção do Imposto de Renda.

43.6. Caso não seja tecnicamente possível realizar o destaque nem qualquer observação no documento fiscal, isso não impedirá o órgão público de descontar o valor devido de Imposto de Renda ao proceder com o pagamento da obrigação, pois é de obrigação da CONTRATANTE realizar o pagamento com desconto do valor retido de Imposto de Renda. Dessa forma, é recomendável que o valor seja destacado no documento fiscal, a fim de confirmar os valores pagos de Imposto de Renda, que deverão constar no DIRF – Demonstrativo do Imposto de Renda Retido na Fonte, de periodicidade anual.

43.7. Além disso, as condições de pagamento observarão, **no que**

- 40.2.25. Elaborar Manual Padronizado de Dietas para as refeições com fins especiais, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato e apresentá-lo em até 60 (sessenta) dias após início do fornecimento.
- 40.2.26. Elaborar cardápio das dietas especiais, sob responsabilidade do Nutricionista da CONTRATADA, com base nas gramagens e composições do cardápio da alimentação padrão, promovendo as adequações necessárias. A CONTRATANTE poderá solicitar, a qualquer tempo, a apresentação dos cardápios das dietas especiais para fins de acompanhamento técnico, fiscalização e proposição de ajustes ou modificações, sem prejuízo do fornecimento regular das refeições. O fornecimento de dietas especiais não implicará em acréscimos ou supressões de valores contratuais, ainda que haja substituição de gêneros alimentícios por similares, devendo-se considerar, para todos os efeitos, os mesmos preços unitários das refeições normais estabelecidos no contrato.
- 40.2.27. Disponibilizar, às suas expensas, 03 (três) amostras das refeições servidas no **almoço e no jantar**, diariamente, para fins de degustação e avaliação pela Comissão de Recebimento, na respectiva unidade prisional atendida.
- 40.2.28. Disponibilizar amostras das refeições fornecidas — desjejum, almoço, jantar e ceia — sempre que solicitado pelos nutricionistas do Núcleo de Alimentação, com a finalidade de avaliação técnica da conformidade com os padrões estabelecidos.
- 40.2.29. 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.
- 40.2.30. Apresentar a listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Gestor do Contrato e/ou equipe técnica.
- 40.2.31. Adotar o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle/APPCC, bem como as exigências das normas de Vigilância Sanitária na execução do objeto contratado.
- 40.2.32. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
- 40.2.33. Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.
- 40.2.34. 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.
- 40.2.35. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 40.2.36. 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.
- 40.2.37. Executar o controle dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis em todas as etapas da produção, verificando qualidade, estado de conservação, condição de estocagem, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas a legislação pertinente.
- 40.2.38. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 40.2.39. Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades *per capita*s e com periodicidade das entregas.
- 40.2.40. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 40.2.41. A CONTRATADA deverá realizar a manipulação dos pães (porcionamento da margarina e acondicionamento em embalagens individuais) e do leite em pó (acondicionamento em embalagens individuais) nas dependências da cozinha.
- 40.2.42. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e elim

VIII - Declaração de Cota de Aprendizagem.

IX - Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.

X - Declaração de que o representante da empresa não é servidor público;

XI - Declaração de nada consta da "CAGEFIMP".

XII - Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Art. 67, VI da Lei 14.133/21).

2.11. Da obrigação da contratante: Ficam aquelas estabelecidas no item 40.3 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

40.3. A CONTRATANTE DEVERÁ:

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

40.3.2. 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.

40.3.3. Solicitar as refeições à empresa fornecedora diariamente, por servidor autorizado, nos respectivos horários, exceto em casos excepcionais:

a) Até às 9h00min para o almoço;

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

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

40.3.4. 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.

40.3.5. Fiscalizar a qualquer tempo, através do corpo técnico da CONTRATANTE e/ou fiscais de contrato, todas as dependências dos serviços da CONTRATADA podendo:

a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições

40.3.6. Receber, conferir e distribuir as refeições aos comensais no prazo máximo de 01h30 (uma hora e trinta minutos).

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

40.3.8. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

40.3.9. Notificar a empresa, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas,

9.13. 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.

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

9.14. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

9.14.1. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 30.3 do Anexo I deste edital - Termo de Referência.

30.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

30.3.1 Os interessados/licitantes deverão apresentar ainda:

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.

44.11. Os servidores, gestor do contrato e membros das comissões, bem como o Ordenador de despesas serão responsabilizados se constatada omissão indevida na fiscalização, notificação, instauração do processo administrativo punitivo ou aplicação de sanções, na medida de sua omissão, considerando o princípio da indisponibilidade do interesse público.

13. **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. **Unidade Gestora** SEJUS/RO, conforme estabelecido no **item 15 do Termo de Referência – Anexo I deste Edital**.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

15.1. Os recursos orçamentários destinados a cobrir a despesa estão inseridos na Lei Orçamentária Anual, que estima as receitas e fixa as despesas para o exercício de 2025, através dos seguintes projetos e atividades, conforme Despacho SEJUS-DIREX (0066006566) e Adendo (0066032704):

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

14. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

15.1. A qualquer momento, após a aceitação das propostas, poderão, os licitantes ser convocados a atualizar sua validade, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação.

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

15.3. 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.

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

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

15.6. 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.

15.7. 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.

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

15.9. 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.

ANEXO IX – Quadro Estimativo de Preços (69752947);

Porto Velho-RO, 24 de Março de 2026.

KELVIN KLYSMAN DE OLIVEIRA LEAL
Pregoeiro em Substituição da Comissão de Segurança Pública-COSEG1/SUPEL/RO
Portaria n.º 11 de 14 de Janeiro de 2026

Elaborado por:
Ingrid Tainara Xavier Pedroza
Membro da Comissão de Segurança Pública- SUPEL/RO
Portaria nº 11/2026/GAB/SUPEL

Revisado por:
Kelvin Klysmann de Oliveira leal
Membro da Comissão de Segurança Pública- SUPEL/RO
Portaria nº 11/2026/GAB/SUPEL



Documento assinado eletronicamente por **KELVIN KLYSMAN DE OLIVEIRA LEAL, Pregoeiro(a)**, em 24/03/2026, às 11:30, 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 **69641756** e o código CRC **E2A80EDB**.

Referência: Caso responda este Instrumento Convocatório, indicar expressamente o Processo nº 0033.032205/2025-33

SEI nº 69641756



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

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS (DESJEJUM, ALMOÇO, JANTAR E CEIA), DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES ALIMENTARES DOS INTERNOS DAS UNIDADES PRISIONAIS DE PORTO VELHO/RO, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES CONSECUTIVOS E ININTERRUPTOS

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.**
- 2.2.

Dos Princípios a serem observados: conforme art. 5º da Lei 14.133/2021 eis os princípios a serem observados na sua aplicação:

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro)."
3.

DO OBJETO E OBJETIVO
- 3.1.

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) aos reeducandos das unidades prisionais de Porto Velho/RO assegurando prestação de serviço público essencial, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos.
- 3.2.

Objetivo: Garantir a alimentação adequada e contínua aos reeducandos das unidades prisionais de Porto Velho/RO, assegurando condições dignas de custódia, segurança alimentar e a continuidade do serviço público essencial, por meio da contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) durante 12 (doze) meses consecutivos.
4.

DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO
- 4.1.

MOTIVAÇÃO
- 4.1.1.

A Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS, é total responsável pelo seu orçamento, atividades e manutenção de suas unidades, visto isso, a Secretaria busca contratar empresa especializada no fornecimento de refeições prontas para atender as Unidades Prisionais de Porto Velho.
- 4.1.2.

As atividades na Administração Pública demandam a aquisição frequente de refeições e lanches que é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela SEJUS e pela demanda da unidade prisional.
- 4.1.3.

Segue pois, algumas considerações necessárias:
- 4.1.4.

A alimentação é direito da pessoa humana;
- 4.1.5.

Quando o Estado se propõe a retirar o infrator do seio social, consequentemente, se compromete a prover suas necessidades básicas, dentre as quais se inclui a alimentação;
- 4.1.6.

Atualmente, o Estado não dispõe de instalações apropriadas para preparar a alimentação nas dependências das unidades prisionais. Estudos demonstram que a terceirização é o método viável e econômico para esse tipo de consumo, especialmente pela natureza da complexidade de eventual falta de alimentação;
- 4.1.7.

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

- 7.3.
- O art. 40, estabelece em seus §§ 2o. e 3o.:

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

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

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

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

7.4. Esta Secretaria de Estado da Justiça – SEJUS opta pelo PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO para o fornecimento de refeições prontas, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, visando ampliar a competitividade, promover maior economicidade e garantir maior eficiência na prestação dos trabalhos. A decisão fundamenta-se nos seguintes pontos:

1. Ampliação da Competitividade

O parcelamento do objeto possibilita a participação de um número maior de empresas, especialmente micro e pequenas, que muitas vezes não possuem capacidade operacional para atender o fornecimento total de refeições, mas podem atender lotes específicos do objeto. Essa medida contribui para ampliar a competitividade, fortalecendo o mercado local e possibilitando a obtenção de propostas economicamente mais vantajosas para a Administração.

2. Mitigação de Riscos Contratuais

A divisão do objeto reduz a dependência de um único fornecedor, minimizando riscos relacionados a atrasos, interrupções no fornecimento ou falhas operacionais. Ao distribuir a responsabilidade entre mais de uma empresa, aumenta-se a segurança contratual e assegura-se maior continuidade no atendimento das necessidades alimentares das unidades prisionais.

3. Maior Controle e Avaliação de Desempenho

Com a divisão do contrato em lotes, a Administração Pública pode **monitorar individualmente** o desempenho de cada fornecedor, permitindo ajustes, substituições e sanções de maneira mais eficiente, caso necessário. Isso fortalece o controle administrativo e amplia a capacidade de atuação fiscalizatória do órgão.

7.5. Diante dos benefícios relacionados à ampliação da competitividade, mitigação de riscos e aprimoramento do controle contratual, justifica-se o parcelamento da contratação, conforme autoriza o art. 40, § 1º e § 3º da Lei nº 14.133/2021. Tal medida visa assegurar maior eficiência, qualidade e economicidade na prestação dos trabalhos de fornecimento de refeições às unidades prisionais do Município de Porto Velho/RO.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução proposta consiste na contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas às unidades prisionais, abrangendo de forma integrada as etapas de planejamento do cardápio, preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, com preparo realizado em instalações próprias da contratada, devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância sanitária.

8.2. A execução do fornecimento deverá observar as normas sanitárias, nutricionais, operacionais e de segurança institucional vigentes, assegurando o fornecimento regular, contínuo e padronizado de alimentação, compatível com as necessidades nutricionais das pessoas privadas de liberdade e com as especificidades da rotina prisional, garantindo qualidade, segurança alimentar e previsibilidade operacional.

8.3. A terceirização do fornecimento mostra-se adequada diante das limitações estruturais e operacionais da Administração para execução direta, transferindo à contratada a responsabilidade pela manutenção de instalações, equipamentos, pessoal especializado, insumos e controles sanitários necessários à adequada prestação do trabalho, permanecendo sob responsabilidade da Administração as atividades de fiscalização e gestão contratual.

8.4. A solução adotada contribui para maior eficiência administrativa e racionalização de recursos públicos, reduzindo riscos sanitários, operacionais e jurídicos, bem como assegurando flexibilidade para adequações de quantitativos e rotinas,

13. **PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

13.1. Destaca-se a equipe de planejamento, conforme Portaria nº 4668 de 24 de outubro de 2025 (0065976332).

14. **DO PCA - PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL**

O referido objeto será incluído no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, em conformidade com o planejamento institucional da SEJUS e em observância aos princípios do planejamento, da eficiência e da governança das contratações públicas, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A inclusão no PCA assegura a contratação de refeições e lanches, garantindo condições dignas de custódia, segurança alimentar e prestação contínua de serviço público essencial à população privada de liberdade das unidades prisionais de Porto Velho/RO.

15. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

15.1. Os recursos orçamentários destinados a cobrir a despesa estão inseridos na Lei Orçamentária Anual, que estima as receitas e fixa as despesas para o exercício de 2026, através dos seguintes projetos e atividades, conforme Despacho SEJUS-DIREX (0066006566) e Adendo (0066032704):

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

16. **DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

16.1. **Da Regionalização do Sistema Penitenciário:**

16.1.1. O Plano de Regionalização do Sistema Penitenciário traça um amplo diagnóstico sobre as condições e a estrutura dos presídios rondonienses. A reestruturação do sistema penitenciário está em curso no Estado. O processo visa reduzir custos, otimizar a administração das unidades, regionalizar a oferta de vagas e definir modelo de gestão. Extrai-se que, com a regionalização dos presídios, reduzirá consideravelmente a quantidade de estabelecimentos penais, que possibilitará a relotação 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.

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

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

16.2. **Do Plano Pena Justa:**

16.2.1. O Plano Pena Justa constitui o Plano Nacional para Enfrentamento do Estado de Coisas Inconstitucional nas Prisões Brasileiras, elaborado em resposta à Arguição de Descumprimento de Preceito Fundamental (ADPF) n.º 347. O referido Plano estabelece metas a serem cumpr

Lote II - Penitenciária Estadual Edvan Mariano Rosendo "PANDA"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	19.379	232.549
02		ALMOÇO	UND	19.373	232.474
03		JANTAR	UND	19.394	232.725
04		CEIA	UND	19.394	232.725
Total de Refeições			UND	77.539	930.743

Lote III - Penitenciária Estadual "ARUANA" Penitenciária Estadual Milton Soares "470"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	22.576	270.910
02		ALMOÇO	UND	22.549	270.593
03		JANTAR	UND	22.577	270.927
04		CEIA	UND	22.577	270.927
Total de Refeições			UND	90.280	1.083.357

Lote IV - Colônia Agrícola Penal Ênio dos Santos Pinheiro "CAPEP I" Centro de Ressocialização Vale do Guaporé					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	7.809	93.704
02		ALMOÇO	UND	7.794	93.522
03		JANTAR	UND	7.795	93.536
04		CEIA	UND	7.795	93.536
Total de Refeições			UND	31.192	374.298

Lote V - Presídio Médio Porte "PANDINHA"
--

Divisão de Flagrantes da região Metropolitana/DIFLAG/CENTRAL DE POLÍCIA					
Centro de Correição da Polícia Militar "UPES"					
Unidade de Internação Medidas de Segurança "UIMMS"					
Penitenciária Estadual Suely Maria Mendonça					
Unidade de Internação de Regime Semiaberto, Aberto Feminino e Masculino "USAFAM"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	9.901	118.816
02		ALMOÇO	UND	9.681	116.169
03		JANTAR	UND	9.785	117.418
04		CEIA	UND	9.038	108.457
Total de Refeições			UND	38.405	460.860

Lote VI - Penitenciária Estadual Jorge Thiago Aguiar Afonso "603 Vagas"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	20.711	248.533
02		ALMOÇO	UND	20.709	248.513
03		JANTAR	UND	20.713	248.553
04		CEIA	UND	20.713	248.553
Total de Refeições			UND	82.846	994.152

Obs.:

17.2. As refeições deverão ser preparadas de acordo com as especificações contidas no cardápio – anexo I deste Termo de Referência.

17.3. A memória do cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais de setembro/2024 até agosto/2025 conforme Notas Fiscais (id.0065348151, 0065348222, 0065587233, 0065587306, 0065784809 e 0065587370), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

17.4. O código CATMAT 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), desta forma

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE II																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	17.801	17.819	17.770	18.714	18.876	17.561	20.493	20.431	20.986	20.559	20.788	20.751	232.549	19.379	646
	ALMOÇO	17.796	17.819	17.764	18.706	18.871	17.563	20.505	20.411	20.986	20.561	20.748	20.744	232.474	19.373	646
	JANTAR	17.831	17.802	17.786	18.754	18.865	17.574	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	232.725	19.394	646
	*CEIA	17.831	17.802	17.786	18.754	18.865	17.574	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	232.725	19.394	646

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE III																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	22.292	23.294	23.062	24.063	23.855	21.758	22.931	20.953	22.023	21.407	2				

Lote	Estabelecimento Penal	Endereço
I	Centro de Detenção Provisória - CDP "Urso Branco"	Estrada da Penal KM 4,5 - Zona Rural
II	Penitenciária Estadual Edvan Mariano Rosendo "PANDA"	
III	Penitenciária Estadual "ARUANA"	
	Penitenciária Estadual Milton Soares "470"	
IV	Colônia Agrícola Penal Ênio dos Santos Pinheiro "CAPEP I"	
	Centro de Ressocialização Vale do Guaporé	
VI	Penitenciária Estadual Jorge Thiago Aguiar Afonso "603 Vagas"	

Lote	Estabelecimento Penal	Endereço
V	Presídio Médio Porte "PANDINHA"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural
	Divisão de Flagrantes da região Metropolitana/DIFLAG/CENTRAL DE POLÍCIA	Avenida Governador Jorge Texeira, nº 162, Trevo do Roque
	Centro de Correição da Polícia Militar "UPES"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural
	Unidade de Internação Medidas de Segurança "UIMMS"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural
	Penitenciária Estadual Suely Maria Mendonça	RUA ANTÔNIO VIOLÃO, Nº 4675, BAIRRO ESCOLA DE POLÍCIA
	Unidade de Internação de Regime Semiaberto, Aberto Feminino e Masculino "USAFAM"	Rua Rui Barbosa, nº 517, Bairro Arigolândia

20. HORÁRIOS DE ENTREGA

20.1. Deverão ser fornecidas 4 (quatro) refeições diárias por interno, conforme Solicitação de Compra - Contratação de Serviços (0064990383):

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	Entre 06:15 (seis horas e quinze minutos) e 06:45 (seis horas e quarenta e cinco minutos);
ALMOÇO	Entre 11:15 (onze horas e quinze minutos) e 11:45 (onze horas e quarenta e cinco minutos);
JANTAR/CEIA	Entre 17:15 (dezesete horas e quinze minutos) e 17:45 (dezesete horas e quarenta e cinco minutos).

20.2. A ceia deverá ser entregue juntamente com o jantar, considerando que sua composição se mantém preservada por um período de tempo mais prolongado.

21. DAS CONDIÇÕES DO LOCAL UTILIZADO PARA FAZER AS MARMITAS

21.1. 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.

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

36. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

36.1. 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) Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais.
- c) Pesagem e verificação de temperatura de três marmitas retiradas aleatoriamente de um recipiente *hotbox*.
- d) Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição.

36.2. 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 e 30 (trinta) minutos, a partir do horário da entrega, para comunicar a CONTRATADA, que então terá um prazo de 02h:00min, após constatação, para substituir as refeições recusadas.

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

36.4. 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) e 01 (uma) fatia de queijo mussarela (mínimo de 15 gr);
- 01 (uma) fruta da época (mínimo 100 gr);
- suco de fruta (mínimo 250ml).

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

36.6. A qualidade do objeto fornecido será monitorado constantemente 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.

37. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

37.1. Quando se trata de gêneros perecíveis e alimentação preparada, será dispensada o recebimento provisório.

37.2. Com relação ao recebimento definitivo, seguem as regras e condições descritas no Item 36 do Termo de Referência - **Do Acompanhamento da Execução do Fornecimento.**

38. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS DE VERIFICAÇÃO DE GRAMAGEM E TEMPERATURA

38.1. A contratada deverá dispor dos equipamentos de verificação de gramagem e temperatura em todos os procedimentos relacionados às entregas das etapas diárias de refeições, conforme as especificações e quantitativos estabelecidos no quadro abaixo, com utilização exclusiva para as finalidades previstas neste Termo de Referência, garantindo a precisão e a confiabilidade dos controles realizados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	EXEMPLO DE MODELO
BALANÇA ELETRÔNICA	• Capacidade de pesagem: até 15 kg; • Divisão: 2g ou 5g; • Display/Visor: cristal líquido (LCD) ou LED; Os valores apresentados pelo visor digital (display), do valor de divisão real até a carga máxima		

TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO (TERMÔMETRO CULINÁRIO)	• Visor em cristal líquido; • Haste em aço inox, de +/- 15 cm de comprimento e +/- 4mm; • Material do corpo: Plástico ABS; • Escala: -45/-50 até a maior ou igual 100°C • Resolução: 1°C; • Precisão: +/- 1°C; • Função Hold (registro de dados); • Função: Auto desliga; • Cor: indiferente; • Manual de instruções em português.	01	
--	--	----	---

38.2. As especificações estabelecidas acima são características mínimas exigidas para os equipamentos de verificação de gramagem e temperatura. Poderão ser aceitas tecnologias superiores, desde que previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

38.3. **Balanças digitais eletrônicas**

- I - As balanças digitais eletrônicas devem corresponder a modelo aprovado pelo INMETRO, ser aprovados em verificação inicial e atender à resolução CONMETRO Nº 11 DE 1988 e ao Regulamento Técnico Metrológico aprovado pela Portaria nº 236/94 e suas alterações.
- II - A CONTRATADA deverá comunicar ao Órgão Metrológico (IPEM/RO) a colocação do instrumento (Balança) em uso para que seja realizada a primeira verificação subsequente, conforme determina a Portaria Inmetro nº 154, de 12 de agosto de 2005;
- III - A CONTRATADA deve garantir a verificação periódica das balanças pelo IPEM, obedecendo aos prazos e condições estabelecidos na Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994, e suas atualizações.
- IV - O Certificado de Verificação emitido pelo IPEM, comprovando a conformidade do instrumento às exigências regulamentares, deverá ser arquivado pela CONTRATADA e apresentado ao Núcleo de Alimentação da SEJUS no início da execução do contrato e sempre que solicitado.
- V - Caso a CONTRATANTE constate modificações que possam afetar as propriedades metrológicas da balança ou irregularidades nas marcas de selagem e verificação, poderá solicitar à CONTRATADA a realização de nova verificação metrológica junto ao IPEM, mesmo que o certificado esteja dentro do prazo de validade.

38.4. **Termômetros digitais**

- I - O termômetro digital deverá ser calibrado inicialmente e periodicamente por laboratório que possua padrão rastreável ou que seja acreditado pelo INMETRO.
- II - Os registros e comprovações das calibrações realizadas deverão ser arquivados pela CONTRATADA e apresentados ao Núcleo de Alimentação da SEJUS no início da execução do contrato e sempre que solicitados.
- III - Caso a CONTRATANTE identifique modificações que possam comprometer as propriedades metrológicas do termômetro, poderá exigir a realização de nova calibração, mesmo que o certificado esteja dentro do prazo de validade.

38.5. **Disponibilidade e Manutenção dos Equipamentos**

- I - A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos de verificação (balança digital e termômetro digital) em todos os procedimentos de entrega das etapas diárias de refeições, no endereço do estabelecimento penal descrito no item 19, a partir do início da execução do contrato.
- II - Os equipamentos deverão ser mantidos em perfeito estado de funcionamento, com manutenção preventiva e corretiva realizada pela CONTRATADA.
- III - A CONTRATANTE poderá solicitar a manutenção ou substituição dos equipamentos sempre que constatar inadequações em seu funcionamento durante as verificações diárias.

39. **DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS**

39.1. As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela Contratada, no ato da confecção das refeições da alimentação. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser

- 40.2.41. 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);
- 40.2.42. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos da manipulação de alimentos (higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, relacionamento pessoal e atendimento, técnicas culinárias, entre outros), com lista de presença assinada pelos funcionários e apresentar à CONTRATANTE em todos os treinamentos realizados.
- 40.2.43. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;
- 40.2.44. 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;
- 40.2.45. Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.
- 40.2.46. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 40.2.47. 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.
- 40.2.48. 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.
- 40.2.49. Deverá apresentar as seguintes declarações:
- I - Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
 - II - Declaração de Fato Superveniente.
 - III - Declaração de Ciência do Edital.
 - IV - Declaração de conhecimento do Termo de Referência.
 - V - Declaração de Menor.
 - VI - Declaração Independente de Proposta.
 - VII - Declaração de Acessibilidade.
 - VIII - Declaração de Cota de Aprendizagem.
 - IX - Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.
 - X - Declaração de que o representante da empresa não é servidor público;
 - XI - **Declaração de nada consta da "CAGEFIMP".**
 - XII - Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Art. 67, VI da Lei 14.133/21).
- 40.3. **A CONTRATANTE deverá:**
- 40.3.1. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.
- 40.3.2. 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.
- 40.3.3. Solicitar as refeições à empresa fornecedora diariamente, por servidor autorizado, nos respectivos horários, exceto em casos excepcionais:
- a) Até às 9h00min para o almoço;
 - b) Até às 14h00min para o jantar e ceia do dia;
 - c) Até às 17h00min para o desjejum do dia subsequente.

- 40.3.4. 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.
- 40.3.5. Fiscalizar a qualquer tempo, através do corpo técnico da CONTRATANTE e/ou fiscais de contrato, todas as dependências dos trabalhos da CONTRATADA podendo:

a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições
- 40.3.6. Receber, conferir e distribuir as refeições aos comensais no prazo máximo de 01h30 (uma hora e trinta minutos).
- 40.3.7. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.
- 40.3.8. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.
- 40.3.9. 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.
- 40.3.10. Aplicar à CONTRATADA, após a conclusão do processo administrativo, as penalidades previstas em lei que regem a matéria.

41. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 41.1. O valor estimado (69752947) da aquisição que foi apurado pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO foi de R\$ 36.814.163,77 (trinta e seis milhões, oitocentos e quatorze mil cento e sessenta e três reais e setenta e sete centavos).
- 41.2. Ademais, esta Secretaria de Estado de Justiça, considerando o objeto da presente aquisição, realizou o levantamento de mercado para que se estimasse um valor referencial com fim de subsidiar a pesquisa de preços realizada pela SUPEL, formulando as tabelas a seguir:

LOTE I														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. (A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	148.289	5,21	5,59	5	4,9	10	10,5	6,99	4,9	6,88	5,59	MÉDIO	R\$ 1.020.228,32
2	almoço	149.444	9,67	10,45	10,2	12,9	17,5	18,5	12,5	9,67	13,1	12,5	MÉDIO	R\$ 1.957.716,40
3	jantar	149.346	9,68	10,45	10,8	12,4	17,5	18,5	15	9,68	13,48	12,4	MEDIANO	R\$ 1.851.890,40
4	ceia	149.346	5,32											

VALOR TOTAL DO LOTE	R\$ 10.380.139,55
---------------------	-------------------

LOTE IV														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. (A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	93.704	5,21	5,59	5	4,9	10	10,5	6,99	4,9	6,88	5,59	MÉDIO	R\$ 644.683,52
2	almoço	93.522	9,67	10,45	10,2	12,9	17,5	18,5	12,5	9,67	13,1	12,5	MÉDIO	R\$ 1.225.138,20
3	jantar	93.536	9,68	10,45	10,8	12,4	17,5	18,5	15	9,68	13,48	12,4	MEDIANO	R\$ 1.159.846,40
4	ceia	93.536	5,32	1,94	5,95	4,9	10,5	11	6,66	1,94	6,61	5,95	MEDIANO	R\$ 556.539,20
VALOR TOTAL DO LOTE														R\$ 3.586.207,32

LOTE V														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. (A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	118.816	5,21	5,59	5	4,9	10	10,5	6,99	4,9	6,88	5,59	MÉDIO	R\$ 817.454,08
2	almoço	116.169	9,67	10,45	10,2	12,9	17,5	18,5	12,5	9,67	13,1	12,		

A realização dos atos antecipatórios à assinatura do Contrato e dos atos posteriores	Declarações da habilitação: No ato da habilitação
	Comunicação do endereço da cozinha: Até 15 dias após homologação
	1ª vistoria SEJUS na COZINHA: Até 5 dias úteis após comunicação do endereço
	Assinatura do contrato: Até 5 dias corridos após disponibilização
	Entrega dos documentos finais (alvarás, CRR, veículos etc.): Até a data do termo inicial de fornecimento
	Solicitação do prazo de 30 dias (opcional): Após assinatura do contrato
	2ª vistoria SEJUS na COZINHA (se houver prazo de 30 dias): Até 10 dias antes do fim do prazo
Data máxima para ordem de fornecimento	Até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato
Data máxima para início da prestação do fornecimento/entrega	Num prazo máximo de até 30 dias após assinatura (prorrogável uma vez por +30 dias diante de uma justificativa devidamente fundamentada)

ANEXO II - DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

A distribuição do valor nutricional total foi estabelecida de acordo com o preconizado nos dados do *Institute of Medicina - Dietary Reference Intakes de 2005*, a fim de atender as necessidades energéticas das diferentes faixas etárias, conforme tabela abaixo:

Idade	Necessidades em calorias diária (sexo masculino)	Necessidades em calorias diária (sexo feminino)
19 a 24 anos	3000 a 3067	2368 a 2403
25 a 50 anos	2740 a 2990	2186 a 2361
Acima de 50 anos	2240 a 2730	1833 a 2176

O esquema alimentar para alimentação infantil foi baseado no Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos /Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primaria 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 critérios descritos neste anexo.

1. DEVERÃO SER FORNECIDAS REFEIÇÕES SEGUINDO A SEGUINTE COMPOSIÇÃO DE CARDÁPIO:

1.1 DESJEJUM: no mínimo, deverá constar de:

- a) Leite integral fluído ou Leite em pó
- b) Café c/ açúcar
- c) Achocolatado – alternadamente com o café, conforme aceitação da unidade prisional
- d) Pão - Pão francês, manual ou massa fina

- e) Margarina ou Manteiga com sal; sem sal (quando indicado nas dietas)
- f) Um tipo de fruta: pode ser repetida no máximo 3 vezes na semana

1.2 ALMOÇO: no mínimo, deverá constar:

- a) Um tipo de salada: podendo ser crua ou cozida; com pelo menos **dois tipos** de vegetais a cada refeição (pode ser repetida no máximo três vezes na semana)
- b) Um prato proteico (não pode ser repetido durante a semana)
- c) Uma guarnição (não pode ser repetida durante a semana)
- d) Arroz e feijão
- e) Um tipo de fruta: pode ser repetida no máximo 3 vezes na semana
- f) Farinha de mandioca crua

1.3 JANTAR: no mínimo, deverá constar:

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

1.4 CEIA: no mínimo, deverá constar:

- a) Um tipo de suco de fruta: pode ser repetida no máximo 3 vezes na semana
- b) Pão - Pão francês, manual ou massa fina com margarina ou manteiga, alternadamente com:
 - Bolo simples
 - Biscoito doce
 - Biscoito água e sal
 - Biscoito água e sal

2. 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)	3 vezes na semana
Frango (peito, coxa e sobrecoxa)	4 vezes na semana
Peixe	1 vez na semana*
Suínos (lombo, pernil, pertences para feijoada, calabresa)	2 vezes na semana

***O peixe será fornecido conforme aceitação. Em caso de rejeição, 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 pelo 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.

3. A CEIA DEVERÁ OBEDECER A SEGUINTE FREQUÊNCIA E COMPOSIÇÃO:

PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
------------	------------

Suco de fruta com açúcar + Pão com margarina	3 vezes na semana
Suco de fruta com açúcar + Bolo simples	2 vezes na semana
Suco de fruta + Biscoito água e sal / Doce	2 vezes na semana

4. AS FRUTAS UTILIZADAS NO CARDÁPIO DEVERÁ SEGUIR A GRAMAGEM DA TABELA ABAIXO:

FRUTAS		
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

Observações: 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.

5. ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS ÀS GRAMAGENS E ÀS CALORIAS:

5.1 DESJEJUM

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Leite integral em pó	2 colheres de sopa rasas	20g	99,2
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	285,6
Café com açúcar	2 xícaras	250 mililitros	93
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	143,8
Fruta	1 unidade	100 gramas	80
			Total Quilocalorias
			701
OU			
Leite integral fluído	1 copo	200 mililitros	122
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	285,6
Café com açúcar	1 xícara	100 mililitros	37
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	143,8
Fruta	1 unidade	100 gramas	80
			Total Quilocalorias
			668
ALTERNADAMENTE COM			

Leite integral fluído	1 copo	200 mililitros	122
Achocolatado	2 colheres de sopa rasas	20 gramas	80
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	285,6
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	143,8
Fruta	1 unidade	100 gramas	80
		Total Quilocalorias	711

*Valor nutricional calculado pelo Software de Nutrição *DietBox* utilizando a Tabela Brasileira de composição de alimentos (TACO) da Unicamp, Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) da USP, Tabela de composição dos alimentos criada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Tabela de composição dos alimentos criada pelo United States Department of Agriculture, Tabela de composição dos alimentos criada por Sonia Tucunduva Philippi.

5.2 ALMOÇO

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Arroz cozido	7 colheres de sopa cheias	180 gramas	224
Feijão carioquinha ou preto cozido (alternadamente)	1 concha média	150 gramas	114
Guarnição (vegetal A ou vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha) - pós cocção	2 colheres de sopa cheias	80 gramas	149
Carne branca ou vermelha (alternadamente) - pós cocção	1 Bife grande	120 gramas	290
Salada crua ou cozida	-	80 gramas	26
Fruta	1 unidade	100 gramas	80
Farinha de mandioca crua	2 colheres de sopa	30 gramas	106
Total Quilocalorias			989

*Valor nutricional calculado pelo Software de Nutrição *DietBox* utilizando a Tabela Brasileira de composição de alimentos (TACO) da Unicamp, Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) da USP, Tabela de composição dos alimentos criada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Tabela de composição dos alimentos criada pelo United States Department of Agriculture, Tabela de composição dos alimentos criada por Sonia Tucunduva Philippi.

5.3 JANTAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Arroz cozido	8 colheres de sopa cheias	180 gramas	224
Feijão carioquinha ou preto cozido (alternadamente)	1 e ½ concha média	150 gramas	114
Guarnição (vegetal A ou vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha) - pós cocção	2 colheres de sopa cheias	80 gramas	149
Carne branca ou vermelha (alternadamente) - pós cocção	1 Bife grande	120 gramas	290
Salada crua ou cozida		80 gramas	26
Total Quilocalorias			803

*Valor nutricional calculado pelo Software de Nutrição *DietBox* utilizando a Tabela Brasileira de composição de alimentos (TACO) da Unicamp, Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) da USP, Tabela de composição dos alimentos criada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Tabela de composição dos alimentos criada pelo United States Department of Agriculture, Tabela de composição dos alimentos criada por Sonia Tucunduva Philippi.

5.4 LANCHE NOTURNO COMO SUBSTITUTO OPCIONAL DO JANTAR

Queijo muçarela	02 fatias finas	30 gramas totais	95
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas totais	143
Fruta	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas	80
Suco de fruta	01 copo médio	250 mililitros	160
Quilocalorias Totais			965

*Valor nutricional calculado pelo Software de Nutrição *DietBox* utilizando a Tabela Brasileira de composição de alimentos (TACO) da Unicamp, Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) da USP, Tabela de composição dos alimentos criada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Tabela de composição dos alimentos criada pelo United States Department of Agriculture, Tabela de composição dos alimentos criada por Sonia Tucunduva Philippi.

5.5 CEIA

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	160
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	50 gramas	140
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	1 colher de chá	10 gramas	72
Quilocalorias Totais			372
OU			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	160
Bolo simples	1 fatia	80 gramas	254
Quilocalorias Totais			414
OU			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	160
Biscoito água e sal	10 unidades	50 gramas	212
Quilocalorias Totais			402
OU			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	160
Biscoito doce	10 unidades	50 gramas	225
Quilocalorias Totais			372

*Valor nutricional calculado pelo Software de Nutrição *DietBox* utilizando a Tabela Brasileira de composição de alimentos (TACO) da Unicamp, Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) da USP, Tabela de composição dos alimentos criada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Tabela de composição dos alimentos criada pelo United States Department of Agriculture, Tabela de composição dos alimentos criada por Sonia Tucunduva Philippi.

6. CARDÁPIO SEMANAL SUGERIDO PARA APENADOS ADULTOS

DIA	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
DOMINGO	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina ou manteiga Banana	Alface e cenoura Frango Frito Macarrão temperado Arroz/Feijão Preto Maçã	Beterraba e couve Carne Assada Purê de batatas Arroz/Feijão	Pão com margarina Suco de maracujá

		Farinha de mandioca		
SEGUNDA	Leite c/ café Pão Manual com margarina ou manteiga	Pepino e tomate Peixe ao molho Pirão Arroz/Feijão Mamão Farinha de mandioca	Repolho e tomate Carne moída c/ batata Abóbora sautê Arroz/Feijão	Bolo de coco Suco de goiaba
TERÇA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina ou manteiga	Rúcula e cenoura Frango assado Polenta ao sugo Arroz/Feijão Melancia Farinha de mandioca	Seleta de legumes Bife ao molho Banana frita Arroz/Feijão	Pão com margarina Suco de acerola
QUARTA	Leite c/café Pão Manual com margarina ou manteiga	Abóbora e couve Iscas aceboladas Purê rose Arroz/Feijão Preto Melão Farinha de mandioca	Alface e beterraba Carne de porco frita Farofa de ovo Arroz/Feijão	Biscoito água e sal Suco de laranja
QUINTA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina ou manteiga	Acelga e tomate Estrogonofe de carne Batata Frita Arroz/Feijão Banana Farinha de mandioca	Almeirão e pepino Carne de panela Torta de legumes Arroz/Feijão	Pão com margarina Suco de cajá
SEXTA	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina ou manteiga	Repolho e tomate Bife a role Chuchu ao molho c/calabresa Arroz/Feijão Maçã Farinha de mandioca	Abobrinha e cenoura Costela assada Purê de mandioca Arroz/Feijão	Bolo formigueiro Suco de limão
SÁBADO	Leite c/ café Pão Manual com margarina ou manteiga	Tomate e pepino Feijoada completa Couve refogada Arroz Laranja Farinha de mandioca	Beterraba e acelga Frango ao molho Macarrão Parafuso c/bacon Arroz/Feijão	Biscoito doce tipo rosquinha Suco de graviola

7. 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.

7.1 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.	2 colheres de sopa de cada alimento preparado e oferecido separado dos demais	250g
	- 1 alimento do grupo das Frutas (diferente da oferecida no café da manhã)	01 unidade de fruta	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.

7.2 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	250g
		01 unidade	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 Primaria à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

7.3 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 alimento do grupo dos Cereais (pão francês ou cuscuz de milho) ou raízes ou tubérculos (aipim/macaxeira, batata-doce, inhame)	1 porção 01 unidade	20g 90g
		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	250g
		01 unidade	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.	3 colheres de sopa de cada alimento preparados e oferecidos separados	250g
Ceia	- 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	90g
		1 unidade de pão ou 3 colheres de sopa de cuscuz ou 2 colheres de sopa de raízes/tubérculos cozidos	50g

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

8. CARDÁPIO SUGERIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

8.1 Crianças aos 6 meses de idade

DESJEJ

	Carne moída refogada Brócolis cozido Cenoura cozida Banana maçã
--	--

8.2 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 cabotia cozida Beterraba cozida Maçã	Arroz integral cozido Feijão preto cozido Peixe assado Chuchu cozido Berinjela cozida

8.3 Crianças de 1 ano até 1 ano 11 meses e 29 dias

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

9. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

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

1.
- Desjejum;
2.
- Almoço;
3.
- Jantar;
4.
- Ceia.

9.2 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 8, conforme idade da criança.

10. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES DE PROTEÍNAS:

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

- a) Carne bovina magra e sem osso: com no mínimo 120g.
- b) Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadas, bife ao molho.
- 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 ou 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.

