

BIANCA MATIAS DE SOUZA

Pregoeira Titular da 3ª Comissão Genérica (SUPEL-COGEN3)
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL/RO

Protocolo 68132569

Portaria nº 4 de 12 de janeiro de 2026

Altera a Portaria nº 55 de 23 de abril de 2025, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a 4ª Comissão Genérica, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL/RO e revoga a Portaria nº 265 de 14 de outubro de 2025.

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 47 de 23 de abril de 2025, 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. 1.º da Portaria nº 55 de 23 de abril de 2025 id. (0059486079), que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a 4ª Comissão Genérica, passando a vigorar com a seguinte composição:

I - Agente de contratação:

a) Tonny Vale Renda Junior, matrícula nº *****175.

II - Equipe de Apoio:

a) Ronisa Oliveira dos Santos, matrícula n.º *****321;

b) Ingridte Borges Vitorino, matrícula n.º *****028;

§ 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 pregoeira substituta a servidora indicada no inciso II, alínea a), deste artigo, que desempenhará as atividades inerentes ao pregoeiro em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º Revogar a Portaria nº 265 de 14 de outubro de 2025.

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 68125214

CONTABILIDADE GERAL DO ESTADO - COGES

Portaria nº 2 de 06 de janeiro de 2026

O CONTADOR GERAL DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Complementar N° 1.109, De 12 Novembro De 2021, subordinada à Governadoria, sendo dotada de autonomia administrativa, orçamentária, financeira e patrimonial, publicado no DOE nº 224 de 12.11.2021. 07 e considerando o Art 12 da Lei Complementar N° 1.280, de 26 de Maio De 2025.

Considerando Requerimento 67689272;

Considerando o Parecer 164 (67844484), que se manifesta favorável a majoração do Adicional de Qualificação Profissional concedido pela Portaria 255 (0062911086) para 8% (oito por cento).

R E S O L V E:

Art. 1º. - **MAJORAR o Adicional de Qualificação Funcional**, de acordo com o art. Art. 12, inciso IV- horas de ações de capacitação: 8% (oito por cento) do vencimento da referência atual, da Lei Complementar N° 1.280, de 26 de Maio De 2025, a servidora **CARLA CLARO CAMPOS SALDANHA**, matrícula nº xxxxxx893, ocupante do Analista Contábil, pertencente ao quadro de pessoal da Contabilidade Geral do Estado - COGES/RO.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL
Comissão Genérica 4ª - SUPEL-COGEN4

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90657/2025/SUPEL/RO

Para o **LOTE ÚNICO**, aplica-se a **AMPLA PARTICIPAÇÃO sem a reserva** de cota de até 25% para as **ME/EPP**

RESUMO DOS DADOS

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 07/04/2026, às 10h (horário de Brasília) sítio: http://www.comprasgovernamentais.gov.br .	Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 01/04/2026.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

OBJETO	
Contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) aos reeducandos das unidades prisionais de Machadinho/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 : 0033.033230/2025-34	
UASG: 925373 ENDEREÇO ELETRÔNICO : https://www.gov.br/compras/pt-br .	
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO	
ORÇAMENTO ANUAL	R\$R\$ 3.244.494,40 (três milhões, duzentos e quarenta e quatro mil quatrocentos e noventa e quatro reais e quarenta centavos)
VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL

Facultativa	Contrato	
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (INFORMAR ITEM DO ANEXO I)		
Requisitos Básicos: 1. Habilitação jurídica: Conforme estabelecido no <u>item 30.1. do Termo de Referência.</u> 2. Qualificação econômico e financeira: Conforme estabelecido no <u>item 30.5. do Termo de Referência.</u> 3. Regularidade Fiscal, social e trabalhista: Conforme estabelecido no <u>item 30.2. do Termo de Referência.</u> 4. Qualificação técnica: Conforme estabelecido no <u>item 30.4. do Termo de Referência.</u>		Requisitos Específicos:
CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP?	RESERVA ME/EPP?	COTA
não	Não	
		EXIGE AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?
		sim
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MODO DE DISPUTA	CONTRATAÇÃO
Menor Preço Global	Aberto	sim
TELEFONES PARA CONTATO		E-MAIL PARA CONTATO:
Telefone: 69.3212-9243		cogen4.supel@gmail.com
OBSERVAÇÕES GERAIS:		
<p>1. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados nas dependências da Superintendência Estadual Licitações, sito a Av. Farquar, 2986, Bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470.</p> <p>2. Informamos que devido a atualização do sistema compras.gov.br, para fins de pesquisa da licitação deverá ser inserido o número 90000 antes do número do certame. (ex.: 90001/2024)</p>		

SUMÁRIO

1. DO PREÂMBULO;
2. DO OBJETO;
3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO;
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO;
5. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
6. 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 4 de 12 de janeiro de 2026, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o nº **90657/2025/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR PREÇO**, 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 DE 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/contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) aos reeducandos das unidades prisionais de Machadinho/RO assegurando prestação de serviço público essencial, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, 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 seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

Existem previsões para as quantidades conforme Estudo Técnico Preliminar (69191462) e demonstrativo abaixo:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01		DESJEJUM	UND	5.489	65.866

02	3697	ALMOÇO	UND	5.537	66.438
03		JANTAR	UND	5.361	64.333
04		CEIA	UND	5.361	64.333
Total de Refeições			UND	21.748	260.970

Obs.:

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

As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de Outubro/2024 até Setembro/2025 conforme Notas Fiscais (id.0065778191), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

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.

2.4. Da garantia do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 34. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

Considerando que o objeto da contratação envolve o fornecimento de refeições prontas destinadas ao consumo humano, a garantia do material está diretamente relacionada à **qualidade, segurança alimentar e conformidade sanitária** dos produtos fornecidos.

A empresa contratada deverá garantir que todas as refeições entregues estejam em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, preparadas e acondicionadas de acordo com as normas sanitárias vigentes, em especial aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes.

A garantia compreende, ainda, a responsabilidade da contratada pela **substituição imediata** de quaisquer refeições que apresentem:

I - alterações sensoriais (odor, sabor, textura ou aparência);

II- indícios de contaminação ou deterioração;

III- desconformidade com o cardápio estabelecido;

IV- inadequação quanto à temperatura, embalagem ou acondicionamento.

Eventuais irregularidades constatadas no ato do recebimento ou após a entrega, desde que dentro do prazo de consumo, deverão ser sanadas pela contratada **sem ônus adicional à Administração**, observadas as penalidades contratuais cabíveis.

A garantia do material não exime a contratada da responsabilidade civil, administrativa e sanitária decorrente de danos à saúde dos consumidores, permanecendo esta responsável por quaisquer prejuízos causados em razão do fornecimento inadequado das refeições.

2.5 Das condições contratuais/garantia do contratual: Ficam aquelas estabelecidas no item 35. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

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.

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.

2.6. 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.

[...]

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 **Machadinho D'Oeste/RO**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.

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

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.

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

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

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

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

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

A CONTRATADA deverá apresentar análise microbiológica de amostras da água a ser coletada direto da fonte (poço ou hidrômetro, por exemplo), dos reservatórios (cisternas e caixas d'água) e das torneiras, no prazo de **10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento**.

A CONTRATADA deverá apresentar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato, no prazo de **10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento**.

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

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.

Num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do Contrato, o fornecedor deverá iniciar a entrega das refeições. Caso necessário, o prazo poderá ser prorrogado uma única vez por igual período 30 (trinta) dias, desde que haja justificativa devidamente fundamentada e aceita pela CONTRATANTE.

A empresa deverá informar a CONTRATANTE através de Ofício, que se utilizará do prazo de 30 (trinta) dias, descrita no item 32.8 deste Termo de Referência, para adequação das instalações (cozinha industrial).

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

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

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

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21;

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.

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

A CONTRATADA deve, 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.

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."

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.

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**.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo, referente ao reajustamento de preços, sempre que este ocorrer, devidamente fundamentado e instruído, além daqueles constante no art. 152, com os seguintes documentos:

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

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

Art. 154 - § 8º É nula qualquer estipulação de reajuste com periodicidade inferior a um ano.

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

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;

Termo Aditivo:

Princípios Gerais

O Termo Aditivo será formalizado com base nos princípios da legalidade, eficiência, interesse público e manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, conforme os artigos 130 a 136 da Lei 14.133/2021, visando garantir segurança jurídica para as partes.

Formalização

A formalização do Termo Aditivo é condição indispensável para a execução de quaisquer alterações contratuais, sendo precedida de justificativas que atendam ao interesse público.

Em situações de urgência, a antecipação dos efeitos do Termo Aditivo poderá ser autorizada, desde que haja justificativa expressa.

A formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês, conforme o art. 132 da Lei 14.133/2021.

Alterações Unilaterais e Equilíbrio Econômico-Financeiro

Caso a Administração altere unilateralmente o contrato, resultando em aumento ou diminuição dos encargos do contratado, deverá restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial, conforme o disposto no art. 130 da Lei 14.133/2021.

Para tanto, será obrigatória a apresentação de justificativa técnica detalhada e, quando aplicável, a realização de auditoria financeira.

Prorrogação Contratual

A prorrogação da vigência contratual seguirá as disposições dos artigos 146 e 154, §§ 3º e 7º, do Decreto Estadual 28.874/24, observando-se os requisitos constantes em checklist aprovado pela Procuradoria-Geral do Estado.

Apostilamento

Situações que não caracterizem alterações contratuais substanciais, como variações no valor contratual para reajustes, compensações financeiras, ou alterações na razão social do contratado, poderão ser formalizadas por apostilamento, dispensando-se a celebração de termo aditivo, nos termos do art. 136 da Lei 14.133/2021.

Índices de Reajuste

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto para reajustamento do preço, as partes elegerão novo índice oficial mediante celebração de Termo Aditivo.

2.7. Da fiscalização e acompanhamento do recebimento/execução do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 21;36; 37; 38; e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

DAS CONDIÇÕES DO LOCAL ONDE SERÃO EXECUTADOS

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.

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

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);

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

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

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

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

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

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

A subcontratação apenas será cabível **exclusivamente** para o serviço de transporte de refeições, ficando às custas da CONTRATADA.

Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

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

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

DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

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.

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.

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

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) e suco de fruta (mínimo 250ml).

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

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.

DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

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

Com relação ao recebimento definitivo, seguem as regras e condições descritas no Item 37 do

2.8. Da entrega/recebimento: Ficam aquelas estabelecidas no item 19; 20; 38; 39; e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

DESTINAÇÃO DO OBJETO E LOCAL DE ENTREGA

<i>Estabelecimento Penal</i>	<i>Endereço</i>
<i>Centro de Ressocialização de Machadinho do Oeste</i>	<i>RO 133, KM 06, S/N, ÁREA RURAL</i>

HORÁRIOS DE ENTREGA

Deverão ser fornecidas 4 (quatro) refeições diárias por interno, conforme Solicitação de Compra (0066548161):

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).

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

DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

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

Com relação ao recebimento definitivo, seguem as regras e condições descritas no Item 37 do Termo de Referência - **Do Acompanhamento da Execução do Fornecimento.**

DAS ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS DE VERIFICAÇÃO DE GRAMAGEM E TEMPERATURA

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.

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.

Balanças digitais eletrônicas

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.

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;

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.

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.

Caso a CONTRATANTE constatare 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.

Termômetros digitais

O termômetro digital deverá ser calibrado inicialmente e periodicamente por laboratório que possua padrão rastreável ou que seja acreditado pelo INMETRO.

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.

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.

Disponibilidade e Manutenção dos Equipamentos

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 1.4.1, a partir do início da execução do contrato.

Os equipamentos deverão ser mantidos em perfeito estado de funcionamento, com manutenção preventiva e corretiva realizada pela CONTRATADA.

A CONTRATANTE poderá solicitar a manutenção ou substituição dos equipamentos sempre que constatar inadequações em seu funcionamento durante as verificações diárias.

2.9. Do pagamento: Ficam aquelas estabelecidas no item 44.e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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;

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

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;

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O pagamento ocorrerá após a apresentação da documentação necessária, devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios da manutenção dos requisitos exigidos no contrato, nos termos do Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012.

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

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

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

2.10. Da obrigação da contratada: Ficam aquelas estabelecidas no item 41.2. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

A CONTRATADA DEVERÁ:

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

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

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

Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação.

A CONTRATADA deverá apresentar Plano de Contingência, para aprovação da equipe técnica do

NUALI, em até 10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento, visando assegurar a continuidade do fornecimento das refeições, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus adicional à CONTRATANTE. O Plano deverá contemplar, no mínimo, as seguintes situações:

I. Ocorrências na UAN, tais como alagamento, falta de água, energia elétrica ou gás, quebra de equipamentos, greves e outras intercorrências que comprometam o preparo das refeições;

II. Problemas com veículos de entrega, incluindo indisponibilidade, avarias ou acidentes;

III. Interrupções ou restrições de trânsito, com previsão de rotas alternativas;

IV. Problemas no fornecimento de insumos, como atrasos ou falta de gêneros alimentícios;

V. Cadastro atualizado de fornecedores alternativos, preferencialmente próximos à empresa e à Unidade Prisional;

VI. Impossibilidade de preparo das refeições na UAN da CONTRATADA, prevendo soluções alternativas que garantam o atendimento contratual.

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.

Não executar qualquer alteração ou acréscimo nos fornecimentos contratados sem autorização escrita da CONTRATANTE.

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

Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que se envolverão na execução do contrato, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas respectivas carteiras de trabalho.

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

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

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

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

Designar encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos permanecendo no local do trabalho, em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos fornecimentos. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

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

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

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

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

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.

Apresentar comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação (exclusivamente para o serviço de transporte de refeições, à custa da CONTRATADA), de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, conforme prazo estipulado nas cláusulas contratuais relativas à formalização e vigência do contrato. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de um novo veículo que se destine ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas.

Responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e calibração dos instrumentos utilizados para aferição do peso da alimentação pronta (balança digital) e para medição da temperatura (termômetro específico para alimentos), que serão disponibilizados em regime de comodato à CONTRATANTE, na proporção de um par para cada unidade prisional. Os equipamentos devem possuir configurações e especificações técnicas adequadas à sua finalidade, garantindo a precisão e confiabilidade das medições. A contratada deverá assegurar a calibração periódica desses instrumentos conforme normas e exigências dos órgãos reguladores competentes, bem como promover a manutenção preventiva e corretiva necessária para o pleno funcionamento dos equipamentos, mantendo-os atualizados tecnologicamente durante toda a vigência do contrato.

Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato e apresentá-lo em até 10 (dez) dias contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na ordem de fornecimento.

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

Oferecer dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, que se fizerem necessárias, bem como fracionar a alimentação em número de refeições que concilie com a prescrição médica, considerando as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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

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.

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

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.

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.

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

Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades *per capita* e com periodicidade das entregas.

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

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.

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);

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.

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

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;

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

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

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.

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.

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).

2.11. Da obrigação da contratante: Ficam aquelas estabelecidas no item 41.3. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

A CONTRATANTE deverá:

Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.

Designar formalmente, através de portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, **em até cinco dias** a contar da assinatura do contrato:

Gestor do contrato.

Fiscal de Contrato

Comissão de Recebimento composta por, no mínimo, três servidores efetivos.

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

Até às 9h00min para o almoço;

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

Para o desjejum do dia subsequente até as 17h00min.

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.

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

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

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

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

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

Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

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.

Aplicar à CONTRATADA, após a conclusão do processo administrativo, as penalidades previstas em lei que regem a matéria.

2.12 Dos critérios de sustentabilidade: Ficam aquelas estabelecidas no item 47. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

DOS CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Incumbe aos órgãos e entidades integrantes da Administração Pública conviver com a nova realidade trazida pela Lei nº 14.133, de 2021, que prevê o desenvolvimento sustentável como princípio e objetivo das contratações públicas.

O direito fundamental ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, o princípio do desenvolvimento sustentável e os múltiplos valores constitucionais albergados pela função regulatória das licitações, impõem a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade socioambiental e de acessibilidade nas contratações públicas. A implementação de contratações sustentáveis é um imperativo constitucional e também se lastreia em normas legais e infralegais.

Assim, considerando o impacto ambiental decorrente das características dos bens a serem adquiridos, a Contratada deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade, apresentando documentação específica apta a essa finalidade. Ademais, deverá a Contratada atuar com crescente preocupação ambiental e adoção de práticas que minimizem ao máximo os impactos ambientais decorrentes de sua atividade.

Com base na Lei Federal nº 12.349/2010 e demais legislações ambientais, a contratante fica responsável por implementar em seu trabalho boas práticas ambientais específicas, dentre as quais: uso racional da água, eficiência energética, redução da produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamentos dos alimentos, incluindo a questão de reutilização de alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, uso de produtos biodegradáveis, controle de emissão de poluentes, controle de poluição sonora, destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.

A execução do contrato deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade determinados no Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e na Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

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

A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, segundo previsão no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

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

A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo e para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

Também deverá adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

Em relação ao tratamento de seus efluentes (esgoto), utilizar de 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.

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA, que orienta a identificação por cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e considerando que a reciclagem de resíduos deve ser incentivada, facilitada para reduzir o consumo de matérias-primas, recursos naturais não-renováveis, energia e água, bem como a necessidade de reduzir o crescente impacto ambiental associado à extração, geração, beneficiamento, transporte, tratamento e destinação final de matérias-primas, provocando o aumento de lixões e aterros sanitários, fica recomendada a utilização pela CONTRATANTE de coletores de resíduos, conforme o abaixo elencado:

a) vidro (recipiente verde)

b) plástico (recipiente vermelho)

c) papéis secos (recipiente azul)

d) metais (recipiente amarelo)

A CONTRATADA deverá utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, cuja aplicação nos fornecimentos deverá observar regra basilar de menor toxicidade, ser livre de corantes e buscar a redução drástica de hipoclorito de sódio;

O veículo destinado à entrega das refeições nas Unidades prisionais deverá possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

3.1.1. Envio exclusivo para o endereço eletrônico: cogen4.supel@gmail.com;

3.1.2. Após o envio do e-mail, a licitante deverá certificar-se quanto à confirmação de recebimento pelo Núcleo de Atendimento desta Superintendência, para não tornar sem efeito, pelo telefone

(069) 3212-9243 ou ainda, concomitantemente, caso julgue necessário, protocolaro original presencialmente na SUPEL, no horário das 07h30min. às 13h30min (horário local), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, 2986 - Bairro: Pedrinhas Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470;

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

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

3.3. A decisão do(a) Pregoeiro(a) quanto a impugnação será informada preferencialmente via e-mail (aquele informado na impugnação), e através do campo próprio do Sistema Eletrônico do site Compras.gov.br, sendo necessariamente divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, ficando o licitante obrigado a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a), na forma do Art. 164, parágrafo único da Lei 14.133/2021.

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

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Portal de Compras do Governo Federal (<https://www.gov.br/compras/pt-br>), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

4.2. Os licitantes deverão obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e de seus anexos.

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

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

4.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles que se tornem desatualizados.

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

4.6. Não poderão disputar esta licitação, direta ou indiretamente:

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

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

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

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

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

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

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

4.6.6. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio observar o art. 15 da Lei n. 14.133, de

2021 e disposição constante no item 24.2 do Anexo I - Termo de Referência.

[...]

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

- a) Empresas reunidas em consórcio, conforme vedação devidamente justificada no processo licitatório;
- b) Empresas que se encontrem em **estado de falência decretada, em concurso de credores, dissolução ou liquidação judicial ou extrajudicial**, ou que estejam em **processo de recuperação judicial**.
- c) Cooperativas cuja estrutura jurídica se revele incompatível com a execução contratual.
- d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção; conforme art. 156, inciso IV, da Lei nº 14.133/21;

Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, fica vedada a participação de empresas sob a **forma de consórcio**, conforme previsto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021, considerando que o objeto da presente licitação classificado como bem comum, não apresenta grande vulto financeiro, tampouco complexidade técnica ou operacional que justifique sua execução conjunta. A decisão está motivada nos autos do processo de contratação e aprovada pela autoridade competente, nos termos legais.

Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:

Da licitação ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria em razão do Art. 9º § 1º 14.133/2021.

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

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

Estrangeiras que não funcionem no País;

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

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

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

Conforme Informação nº 28/2021/PGE-ASSESADM, a Administração não poderá inabilitar o licitante que tiver sofrido sanção de suspensão temporária de participação em licitação por entidade ou unidade administrativa distinta da que promover o certame, tendo em vista o teor do Acórdão nº 2.218/211-Plenário, Acórdão nº 902/2012-Plenário, Acórdão nº 3243/2012- Plenário e Acórdão nº 842/2013-Plenário, todos do Tribunal de Contas da União.

4.6.7 Da subcontratação: Ficam aquelas estabelecidas no item 26. e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

[...]

A subcontratação apenas será cabível **exclusivamente** para o serviço de transporte de refeições, ficando às custas da CONTRATADA.

Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

5. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

5.1. Na forma do Art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, aplicam-se às licitações e e

contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo atentar às regras estabelecidas no regramento específico citado.

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

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

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

5.2.3. A empresa de pequeno porte que, no ano-calendário, exceder o limite de receita bruta anual, previsto no inciso II, do caput do artigo 3º da Lei Complementar n. 123/06, fica excluída, no mês subsequente à ocorrência do excesso, do tratamento jurídico diferenciado, bem como do regime de que trata o art. 12, para todos os efeitos legais, ressalvado o disposto nos §§9º-A, 10 e 12, da mesma LC 123/06.

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

6. DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do Licitante a partir da data da liberação do Edital, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília.

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

6.2.1. A licitante deverá preencher o campo "marca" apenas com a marca específica do produto que deseja ofertar, sob pena de ser desclassificada caso não esteja de acordo.

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

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

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

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

6.7. Quando da inclusão do anexo da proposta no sistema eletrônico, as empresas deverão fornecer as informações necessárias para a identificação da proposta em conformidade com o [item 23.do Anexo I deste Edital - Termo de Referência](#), que somente será pública após a fase de lances.

[...]

As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com este Termo de Referência, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando:

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

O prazo mínimo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias. O prazo prescreve quando a proposta for adjudicada/registrada em ata/ou o fornecedor seja oficialmente tido como detentor do item.

A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida,

assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto contratado, bem como todos os materiais, equipamentos e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo quando requerido pela SEJUS, suas substituições.

No preço ofertado estarão incluídos também os custos indiretos sobre o fornecimento das refeições, tais como: seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições sociais, indenizações, etc., inclusive despesas com transporte para entregas no local indicado no presente Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.7. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **ABERTO**, conforme item 6.1. do Anexo I deste Edital - Termo de Referência,

[...]

A licitação será conduzida por modalidade de **PREGÃO**, em sua forma ELETRÔNICA, sob a supervisão da Superintendência de Licitações e Contratos - SUPEL/RO, adotando-se o Modo de Disputa: **ABERTO**, em estrita conformidade com a legislação vigente, incluindo a Lei Federal nº. 14.133, de 2021, o Decreto Federal nº 11.462/2023, o Decreto Federal nº 11.462/2023, a Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, o Decreto Estadual nº 28.874, bem como demais normativas aplicáveis.

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

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

a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021;

c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.10. Persistindo o empate, será realizado sorteio em sessão pública entre as propostas empatadas.

7.11. Na hipótese do subitem 7.10, a sessão pública de sorteio será efetuada de forma presencial, podendo qualquer interessado participar, sendo transmitida em canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, sendo observado os procedimentos, a saber:

a) Informação no chat da sessão pública quanto: data, hora e local da sessão para o procedimento de desempate das propostas, a ser realizado no site Sorteador.com.br! (ou outro compatível);

b) Por ordem alfabética, será disponibilizado a indicação dos nomes das licitantes, que se encontram em situação de propostas empatadas, no site indicado na alínea "a" do subitem 7.11;

c) A primeira licitante sorteada, será a primeira classificada. A sequência classificatória das propostas empatadas seguirá em ordem sucessiva;

d) A sessão será oficialmente encerrada após a conclusão desses procedimentos, e o registro audiovisual da sessão permanecerá para visualização no canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL.

e) Haverá transmissão ao vivo da sessão do sorteio nos canais oficiais SUPEL: <https://www.youtube.com/@supelro5251> e <https://www.instagram.com/supelrondonia/>

f) Haverá lavratura de ata de sorteio, com presença de testemunhas, que será incluída no processo administrativo;

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

7.13 Nos itens/lotos destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos previstos no Decreto Estadual nº 21.675/2017:

a) aplica-se o disposto neste subitem nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superior ao menor preço;

b) a microempresa ou a empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que poderá ser adjudicado o objeto em seu favor;

c) na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base na alínea "b", serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação da alínea "a", na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

e) quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência para produto nacional em relação ao produto estrangeiro previstas no Decreto Estadual 21.675/2017, a prioridade de contratação prevista neste artigo será aplicada exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, de acordo com os Decretos de aplicação.

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

8.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

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

preços em relação ao estimado para contratação.

8.2.1. Serão aceitos somente preços em moeda corrente nacional (R\$), com valores unitários e totais com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no Anexo I – Termo de Referência. Caso seja encerrada a fase de lances, e a licitante divergir com o exigido, o (a) Pregoeiro (a), poderá convocar no chat de mensagens para atualização do referido lance e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os para menos automaticamente caso a licitante permaneça inerte.

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

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

8.3.1.1. Caberá ao licitante remeter no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema Compras.gov, a proposta atualizada com o preço ou desconto, sob pena de desclassificação.

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

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

8.5. Quando houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, será oportunizado ao licitante o Princípio do Contraditório e da Ampla Defesa, para que querendo esclareça a composição do preço da sua proposta, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do [artigo 59 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

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

8.7. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no item XXX do Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.8. A PROPOSTA DE PREÇOS, inserida no sistema de Compras.gov.br deverá estar de acordo com o [item 23. do Anexo I - termo de Referência](#).

[...]

As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com este Termo de Referência, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando:

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

O prazo mínimo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias. O prazo prescreve quando a proposta for adjudicada/registrada em ata/ou o fornecedor seja oficialmente tido como detentor do item.

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

No preço ofertado estarão incluídos também os custos indiretos sobre o fornecimento das refeições, tais como: seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições sociais, indenizações, etc., inclusive despesas com transporte para entregas no local indicado no presente Termo de Referência.

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

8.9.1. A SUPEL solicitará às empresas, cujas propostas estiverem com prazo de vencimento

inferior a **10 (dez) dias**, após declarada habilitada, para que façam a devida atualização com o intuito de dar celeridade ao processo de adjudicação e homologação pela Unidade Gestora.

8.9.2. As propostas com prazo de vencimento superior ao mencionado no item 8.9.1., serão enviadas imediatamente à Unidade Gestora sem a referida atualização temporal, para que se dê início ao procedimento homologatório.

8.9.2.1. Quando o processo for encaminhado para homologação juntamente com a proposta atualizada, cujo prazo de vencimento seja superior a 10 (dez) dias, ficará a cargo da SUPEL informar à Unidade o prazo em dias restante para o vencimento.

8.9.3. Decorrido o prazo de vencimento da proposta sem que a Unidade Gestora promova a homologação, a esta recai a responsabilidade de solicitar às licitantes a atualização.

8.9.4. O procedimento mencionado no item 8.9.1 será dispensado nos processos em que for certificada a necessidade de prioridade de tramitação, de modo que as propostas serão encaminhadas à Unidade Gestora para os atos de homologação, desde que dentro da validade, após finalizada a fase de habilitação.

8.10. Na ocasião da homologação, caso haja divergências entre o valor constante do documento da proposta, enviado pela licitante, e o valor final das negociações registradas no Termo de Julgamento, será considerado o registrado no para fins de homologação.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Serão realizadas consultas, ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP, instituído pela Lei Estadual 2.414, de 18 de fevereiro de 2011, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS/CGU (Lei Federal 12.846/2013), Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php) e Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

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

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

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

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

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

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

9.8. O Pregoeiro, após da aceitação do(s) item(ns), convocará a licitante melhor classificada para que, no prazo de até 2 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie os documentos de habilitação.

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

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

9.9.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento

das propostas;

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

9.11. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC n. 123, de 2006 e alterações.

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

9.11.2. A prorrogação do prazo previsto no subitem 9.11.1 poderá ser concedida, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.11.3. Ressalvado os documentos possíveis de verificação conforme item 9.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital e anexos, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.12. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

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

c) Prova de regularidade perante a Fazenda federal;

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

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

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

9.13. 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.

[...]

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.

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;

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).

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)

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).

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.

9.15. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.15.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 30.4.1 do Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

[...]

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.

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 idoneidade da entidade emissora.

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 30% (trinta por cento) as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens **almoço e jantar.**

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.

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

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 expresso 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).

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

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.

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.

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

9.16.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcionem no

País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.17. DAS DECLARAÇÕES:

9.17.1. As licitantes deverão dispor as seguintes declarações, exclusivamente em meio eletrônico, pela plataforma Compras.gov, não sendo necessária a juntada das mesmas com os demais documentos de habilitação/proposta:

- a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação
- b) Declaração, de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.
- c) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas previstos na CF/88, e demais legislações correlatas.
- d) Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- e) Declaração caso se enquadre, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#).
- f) Declaração, caso se enquadre, de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- g) Declaração do licitante de que, caso seja vencedor, contratará pessoas privadas de liberdade, em regime semiaberto ou egressos nos termos do Decreto nº 25.783, de 1º de fevereiro de 2021, que regulamenta a Lei Estadual nº 2.134, de 23 de julho de 2009, acompanhada de declaração emitida pela Gerência de Reinserção Social da Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS, que dispõem acerca de pessoas aptas à execução de trabalho, no que couber.
- h) Outras declarações eventualmente exigidas no Anexo 30.6. I deste edital - Termo de Referência.

[...]

Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:

IV - será exigida do licitante **declaração** de que cumpre as exigências de **reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social**, previstas em lei e em outras normas específicas.

§ 1º Constará do edital de licitação cláusula que exija dos licitantes, **sob pena de desclassificação**, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos **para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal**, nas **leis trabalhistas**, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Entende-se como pertinente que a empresa vencedora do certame emitirá declaração afirmando que, até a data estabelecida como termo inicial para o fornecimento, conforme indicado na respectiva Ordem de Fornecimento, apresentará os documentos relacionados abaixo:

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.

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

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

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

Certificado de inspeção sanitária do veículo (Decreto Municipal 11.768 26/08/2010 e Art. 10º do

Código de Defesa Sanitária - Lei 1.562 29/10/2004) que vai atender a entrega do objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente.

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

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

10. DO RECURSO

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

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

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

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

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

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

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

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

10.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11. DA HOMOLOGAÇÃO

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

12. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

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

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

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

12.4. Na hipótese da ilegalidade de que trata o caput ser constatada durante a execução

contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. **DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

13.1. A licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas nos termos do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal e **sanções** previstas no item 45, 46 e seus subitens do Termo de Referência - Anexo ao edital.

[...]

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

Constatada a ocorrência de inexecução parcial ou total no cumprimento do contrato, o fiscal do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá notificação contendo determinação de medidas corretivas e fixação de prazo, por escrito, através dos instrumentos citados no item 44.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

[...]

MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

Será regulamentado pela Nova Lei de Licitações 14.133 de 1º de abril de 2021, todavia, na

ausência de normativas que se amoldem, será utilizada a Portaria nº 1182 de 01 de Abril de 2024 (0047289922) e suas alterações:

Dispõe sobre o procedimento de apuração de responsabilidade e aplicação de penalidade a licitantes e contratados, no âmbito da Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS

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

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

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

Conforme art. 156 da Nova Lei de Licitações e Contratos, são sanções cabíveis nas contratações públicas:

1 - **Advertência**;

2 - **Multas**, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

3 - **Suspensão temporária de participação em licitação** e impedimento de contratar com a Administração;

4 - **Declaração de inidoneidade para licitar** ou contratar com a Administração Pública.

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

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

Não efetuar a entrega de documentação prevista e exigida no certame ou para a contratação.

Alterar a proposta apresentada, assim como não assinar e/ou retirar o instrumento de contrato.

Retardar a execução ou entrega do objeto e/ou alterar o acordado em contrato.

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

Na aplicação dessa sanção, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

A sanção será formalmente emitida por escrito, observando o devido processo legal e assegurada ampla defesa. A reincidência na mesma infração será considerada circunstância agravante na dosimetria da sanção, conforme §1º, inciso III, do art. 156 da Lei nº 14.133/2021. Em caso de persistência da conduta inadequada por parte da contratada, poderá ser aplicada sanção mais gravosa, como o impedimento temporário de licitar e contratar com a Administração Pública observado os princípios da proporcionalidade e razoabilidade

Poderá ser aplicada a sanção "**Multa**" em caso de Inexecução Total ou Inexecução Parcial do Contrato, bem como em casos de comportamento inidôneo, ilícito e/ou fraudulento.

Fica estabelecido, em concordância ao art.156, § 3º da Lei 14.133/21, os seguintes critérios para os níveis de infrações e os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato e/ou sobre a parcela inadimplida:

a) Infrações Leves (prejuízo posterior) - 0,5% (cinco décimos por cento);

b) Infrações Médias (prejuízo imediato) - Até 15% (quinze por cento);

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

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

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente conformfe § 8º da Lei 14.133/2021.

Conforme art. 156 §4º da Lei nº 14.133/21, ficará **impedido** temporariamente de participação em

licitação e conseqüentemente de contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, a Contratada que:

dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

dar causa à inexecução total do contrato;

deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

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

Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar nos casos da Contratada:

apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

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

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

b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos deste Termo de Referência;

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

A sanção de multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com outras sanções. As demais sanções – advertência, impedimento de licitar e contratar, e declaração de inidoneidade – são alternativas entre si e serão aplicadas de forma proporcional à infração cometida. Em todos os casos, será assegurado ao interessado o direito à ampla defesa e ao contraditório, mediante manifestação em processo próprio, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, conforme o disposto no art. 156 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

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

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

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Os recursos financeiros necessários para acobertar as despesas decorrentes da contratação, estão consignados no orçamento da SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA/ RO, conforme estabelecido no item 15. do Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

[...]

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 (0066137540):

Ação	Código	Fonte de Recurso	Elemento de Despesa
Fornecer alimentação para população			

21.001.14.421.2102.2893	carcerária	1.5.00.000001	Tesouro Estadual	33.90.30.51.00
-------------------------	------------	---------------	------------------	----------------

15. 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.

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

15.10.1. Fica o licitante incumbido de acompanhar todas as operações no sistema. Em caso de problemas técnicos/operacionais dentro da plataforma Compras.gov, deverá ser feita imediata manifestação pela empresa, direta e concomitantemente, à Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL via telefone e/ou e-mail (ambos informados no resumo deste edital), sob pena de preclusão do direito de alegação em sede recursal.

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

15.12. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 1 (uma) hora, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo (a) Pregoeiro (a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

16. DOS ANEXOS

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

ANEXO I - Termo de Referência (68879679);

ANEXO I.I - CRONOGRAMA DE ATOS;
ANEXO I.II - DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO;
ANEXO II - Estudo Técnico Preliminar (69191462);
ANEXO III - Análise de Risco (0066016368);
ANEXO IV - Mapa de Risco (0066016471);
ANEXO V - Modelo de Minuta de Contrato (70138815);
ANEXO VI - SAMS (69405400);
ANEXO VII – Quadro Estimativo de Preços (0067265144);

Porto Velho-RO, 19 de março de 2026.

TONNY VALE RENDA JÚNIOR
Pregoeiro da 4ª Comissão Genérica - SUPEL/COGEN4
Portaria nº 4 de 12 de janeiro de 2026

Elaborado por:

Ana Beatriz Castro da Silva França

Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO



Documento assinado eletronicamente por **TONNY VALE RENDA JUNIOR**, Pregoeiro(a), em 19/03/2026, às 09:22, 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 **70281364** e o código CRC **13BA7015**.

Referência: Caso responda este Instrumento Convocatório, indicar expressamente o Processo nº 0033.033230/2025-34

SEI nº 70281364

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS (DESJEJUM, ALMOÇO, JANTAR E CEIA), DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES ALIMENTARES DOS INTERNOS DAS UNIDADES PRISIONAIS DE MACHADINHO DO OESTE/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

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

Objetivo: Garantir a alimentação adequada e contínua aos reeducandos das unidades prisionais de Machadinho/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 a unidade prisional de Machadinho/RO.
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:
4.1.3.1. A alimentação é direito da pessoa humana;
4.1.3.2. Quando o Estado se propõe a retirar o infrator do seio social, conseqüentemente, se compromete a prover suas necessidades básicas, dentre as quais se inclui a alimentação;
4.1.3.3. 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 aquisição, especialmente pela natureza da complexidade de eventual falta de alimentação;
4.1.3.4. 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;
4.1.3.5. Os artigos 10 e 12 da Lei de Execução Penal (Lei 7.210, de 11 de 1984) disciplinam como dever do Estado a prestação de assistência material ao preso, consistindo essa assistência no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas:

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

Parágrafo único. A assistência estende-se ao egresso.

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

4.2. JUSTIFICATIVA

- 4.2.1. Faz-se necessário o início de um novo procedimento licitatório visando a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação aos internos custodiados, tendo em vista a impossibilidade de prorrogação da vigência contratual por mais 12 (doze) meses, pois o atual Contrato 730/PGE-2021 (0065763667) da empresa detentora CALECHE COMERCIO E SERVICOS LTDA-ME aproxima-se ao limite de 60 (sessenta) meses no dia 23/10/2026, conforme a **4 CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL :**

A vigência deste contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, caso seja interesse de ambas as partes, até o limite de 60 meses, conforme estabelece o art. 57, II da Lei 8.666/93, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento das refeições, constante na Ordem de Fornecimento.

- 4.2.2. Diante disso, o Núcleo
4.2.3. de Alimentação iniciou os trâmites do Processo Licitatório nº 0033.033230/2025-34, visando garantir a continuidade do fornecimento de refeições às pessoas privadas de liberdade, conforme determina a legislação vigente e as diretrizes institucionais.
4.2.4. A medida está amparada nas atribuições da Secretaria de Estado de Justiça (SEJUS), sucessora da SEAPEN (criada pela Lei Complementar nº 304/2004 e transformada pela Lei Complementar nº 412), responsável pela administração do Sistema Penitenciário do Estado, entre outras funções.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DO BEM

- 5.1. Trata-se de item comum código: 33.90.30
5.2. Esta contratação a ser adquirida enquadra-se como natureza comum, nos termos do art. 65, Decreto nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico.
XIII – bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;
5.3. Para um maior entendimento a respeito do Bem Comum, segue uma transcrição do Parecer nº 20/CONSU/CMA/PRF3/PGF/AGU nº 432/2014:

"Bens e serviços comuns são produtos cuja a escolha pode ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si e não necessitarem de avaliação minuciosa. São encontráveis facilmente no mercado. São exemplos de bens comuns: caneta, lápis, borrachas, papéis, mesa, cadeiras, veículos, aparelho de ar refrigerado, etc e de execução de serviços: confecção de chaves, manutenção de veículos, colocação de piso, troca de azulejos, pintura de parede, etc. O bem ou serviço será comum quando for possível estabelecer para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto".

5.4. Diante do exposto, o objeto do Termo de Referência trata-se de **BEM COMUM**.

6. DA MODALIDADE, DO REGIME DE CONTRATAÇÃO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. A licitação será conduzida por modalidade de **PREGÃO**, em sua forma ELETRÔNICA, sob a supervisão da Superintendência de Licitações e Contratos - SUPEL/RO, adotando-se o Modo de Disputa: **ABERTO**, em estrita conformidade com a legislação vigente, incluindo a Lei Federal nº. 14.133, bem como demais normativas aplicáveis.

6.2. Critério de Julgamento

6.2.1. O critério de julgamento será o menor preço global por lote resultante da somatória dos itens (desjejum, almoço, jantar e ceia) observadas as exigências contidas neste documento e dispostas nos termos da Súmula nº 08 do TCE/RO 16 de setembro de 2014;

6.2.2. O critério menor preço global por lote justifica-se pela natureza do objeto, vez que sua fragmentação em itens acarretará a perda do conjunto, perda de economia de escala e poderia ocasionar a excessiva pulverização de contratos, visto que, os itens (desjejum, almoço, jantar e ceia) são os mesmos, o que irá ocorrer é a diferença nos horários de entregas das refeições.

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

6.2.4. Por meio do critério de menor preço global é possível conseguir menores preços na licitação, pois caso contrário, os preços seriam mais elevados, visto que a quantidade seria irrisória.

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

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

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

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

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.

§ 3º O parcelamento não será adotado quando:

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

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

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

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

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

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

7.5. Diante dos benefícios relacionados à ampliação da competitividade, mitigação de riscos e aprimoramento do controle contratual, **justifica-se o não 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 no fornecimento de refeições às unidades prisionais.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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.

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.

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 fornecimento, permanecendo sob responsabilidade da Administração as atividades de fiscalização e gestão contratual.

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, conforme a variações da população carcerária e das demandas institucionais.

Dessa forma, a contratação de empresas especializadas apresenta-se como a alternativa tecnicamente viável, economicamente adequada e administrativamente eficiente para atendimento da demanda identificada.

9. DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

9.1. Consta nos autos o **Documento de Oficialização de Demanda 14 (0066547668)**.

10. DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

10.1. Consta nos autos Estudo Técnico Preliminar (69191462).

11. ANÁLISE DE RISCOS

11.1. Consta nos autos Análise de Riscos (0066016368)

12. MAPA DE RISCO

12.1. Consta nos autos Mapa de Risco (0066016471)

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 (0065997373).

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

14.1. Considerando a impossibilidade de prorrogação da vigência contratual por mais 12 (doze) meses, visto que o atual Contrato 730/PGE-2021 (0065763667), da empresa contratada, atingirá o limite de 60 (sessenta) meses em 23/10/2026, e considerando, ainda, que estamos próximos do encerramento do exercício de 2025, o referido objeto será incluído no Plano Anual de Contratações referente ao exercício de 2026.

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 (0066137540):

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 relocação dos servidores empossados no referido órgão da Administração Penitenciária e, conseqüentemente, menor gasto do Executivo Estadual com armamento, viaturas e demais estrutura material dos presídios.

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 cumpridas pelos Poderes Públicos Federal e Estaduais até o ano de 2027, dentre as quais se destaca a implantação de cozinhas internas em, no mínimo, 80% (oitenta por cento) das unidades prisionais do país.

16.2.2. Considerando que as unidades prisionais de Machadinho D'Oeste/RO estão previstas para receber a implantação de cozinha interna no Complexo Prisional, com início das atividades em 2026, caberá à CONTRATANTE comunicar a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias antes do início das atividades da nova empresa que venha a atuar nos moldes do Plano Pena Justa.

16.2.3. 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.

17. **DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE**

17.1. Existem previsões para as quantidades conforme Estudo Técnico Preliminar (69191462) e demonstrativo abaixo:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	5.489	65.866
02		ALMOÇO	UND	5.537	66.438
03		JANTAR	UND	5.361	64.333
04		CEIA	UND	5.361	64.333
Total de Refeições			UND	21.748	260.970

Obs.:

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

17.3. As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de Outubro/2024 até Setembro/2025 conforme Notas Fiscais (id.0065778191), 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.0065778191), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

MÉDIA ENTRE OUTUBRO/2024 ATÉ SETEMBRO/2025 - MACHADINHO: 0033.033230/2025-34																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2025	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	QUAN DIÁRIO
Machadinho	CAFÉ	5.970	5.138	5.159	5.220	5.282	4.887	5.639	5.556	5.319	5.604	6.046	6.046	65.866	5.489	183
	ALMOÇO	5.979	5.127	5.185	5.213	5.287	4.911	5.647	5.554	5.827	5.604	6.053	6.051	66.438	5.537	185
	JANTAR	5.778	4.958	5.036	5.058	5.082	4.733	5.466	5.377	5.646	5.479	5.853	5.867	64.333	5.361	179
	*CEIA	5.778	4.958	5.036	5.058	5.082	4.733	5.466	5.377	5.646	5.479	5.853	5.867	64.333	5.361	179
TOTAL														260.970	21.748	725

18.2. Conforme Solicitação de Compra (69191615);

Obs.:

*Ceia: Informamos que deverá ser incluída, no escopo de fornecimento de alimentação, a refeição tipo ceia destinada a todos os reeducandos. Para efeito de cálculo estimativo e composição de custos, adota-se como parâmetro o mesmo quantitativo de refeições servidas no jantar, tendo em vista que a ceia será disponibilizada diariamente a todos os reeducandos.

19. **DESTINAÇÃO DO OBJETO E LOCAL DE ENTREGA**

Estabelecimento Penal	Endereço
Centro de Ressocialização de Machadinho do Oeste	RO 133, KM 06, S/N, ÁREA RURAL

20. **HORÁRIOS DE ENTREGA**

20.1. Deverão ser fornecidas 4 (quatro) refeições diárias por interno, conforme Solicitação de Compra (69191615):

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.

21. **DAS CONDIÇÕES DO LOCAL ONDE SERÃO EXECUTADOS**

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.

21.3. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada. (Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde);

22. DA VISITA TÉCNICA

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

22.2. Tal visita poderá ser realizada por intermédio de seu responsável técnico (Nutricionista) ou responsável legal, devidamente identificados, nos locais onde serão entregues as refeições e a fim de tomar conhecimento de possíveis peculiaridades para a execução do contrato.

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

22.4. Somente será permitida a entrada e permanência em locais relacionados com as obrigações futuras da CONTRATADA, sendo terminantemente vedada a entrada ou permanência em locais diversos do estritamente necessário.

23. DA PROPOSTA DE PREÇOS

23.1. As propostas deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com este Termo de Referência, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando:

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

23.3. O prazo mínimo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias. O prazo prescreve quando a proposta for adjudicada/registrada em ata/ou o fornecedor seja oficialmente tido como detentor do item.

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

23.5. No preço ofertado estarão incluídos também os custos indiretos sobre o fornecimento das refeições, tais como: seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições sociais, indenizações, etc., inclusive despesas com transporte para entregas no local indicado no presente Termo de Referência.

24. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS

24.1. Será admitida a participação de **cooperativas**, cujas atividades sejam pertinentes à natureza do objeto da contratação ou tenham **objeto social compatível com o objeto da licitação**, atendam integralmente às exigências de habilitação previstas neste Termo, **estejam regularmente constituídas e com situação fiscal e cadastral regular**, não atuem como intermediadoras de mão de obra subordinada, conforme previsto no **art. 16 da Lei nº 14.133/2021** e art. 5º da Lei nº 12.690/2012.

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

a) Empresas reunidas em consórcio, conforme vedação devidamente justificada no processo licitatório;

b) Empresas que se encontrem em **estado de falência decretada**, em **concurso de credores**, **dissolução** ou **liquidação judicial ou extrajudicial**, ou que estejam em **processo de recuperação judicial**.

c) Cooperativas cuja estrutura jurídica se revele incompatível com a execução contratual.

d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção; conforme art. 156, inciso IV, da Lei nº 14.133/21;

24.3. Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, fica vedada a participação de empresas sob a **forma de consórcio**, conforme previsto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021, considerando que o objeto da presente licitação classificado como bem comum, não apresenta grande vulto financeiro, tampouco complexidade técnica ou operacional que justifique sua execução conjunta. A decisão está motivada nos autos do processo de contratação e aprovada pela autoridade competente, nos termos legais.

24.4. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:

24.4.1. Da licitação ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria em razão do Art. 9º § 1º 14.133/2021.

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

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

24.4.4. Estrangeiras que não funcionem no País;

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

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

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

24.8. Conforme Informação nº 28/2021/PGE-ASSEADM, a Administração não poderá inabilitar o licitante que tiver sofrido sanção de suspensão temporária de participação em licitação por entidade ou unidade administrativa distinta da que promover o certame, tendo em vista o teor do Acórdão nº 2.218/211-Plenário, Acórdão nº 902/2012-Plenário, Acórdão nº 3243/2012- Plenário e Acórdão nº 842/2013-Plenário, todos do Tribunal de Contas da União.

25. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

25.1. A contratação deverá atender aos requisitos mínimos necessários para garantir o fornecimento contínuo, seguro e adequado de refeições à população privada de liberdade das unidades prisionais atendidas, em conformidade com a legislação vigente e com as normas aplicáveis ao sistema penitenciário.

25.2. O fornecimento deverá observar a Lei nº 14.133/2021, bem como as normas sanitárias aplicáveis, incluindo as disposições da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), da Vigilância Sanitária local e demais regulamentos expedidos pela Administração Penitenciária.

25.3. As refeições fornecidas deverão atender às necessidades nutricionais diárias da população carcerária, com cardápios elaborados e acompanhados por nutricionista legalmente habilitado, incluindo a previsão de dietas especiais quando necessárias, tais como restrições médicas, alimentares ou religiosas, conforme demanda da Administração.

25.4. A contratada deverá adotar boas práticas de manipulação de alimentos em todas as etapas do processo, desde a aquisição dos insumos até a distribuição das refeições, assegurando condições adequadas de higiene, qualidade, armazenamento, transporte e conservação dos alimentos, de modo a preservar a segurança alimentar.

25.5. Deverá ser comprovada capacidade operacional compatível com a demanda estimada de refeições, assegurando regularidade, pontualidade e continuidade no funcionamento, em conformidade com a rotina e os horários das unidades prisionais, de forma a evitar interrupções ou atrasos que comprometam a segurança e o funcionamento institucional.

25.6. A execução do fornecimento deverá respeitar as normas de segurança das unidades prisionais, incluindo regras de acesso, identificação e controle de pessoal,

bem como restrições quanto à entrada de materiais, utensílios e equipamentos, conforme orientações da Administração.

25.7. Sempre que possível, deverão ser adotadas práticas que promovam o uso racional de recursos, a redução do desperdício de alimentos e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, em alinhamento com as diretrizes de sustentabilidade previstas na legislação vigente.

25.8. A contratação deverá permitir a adequada fiscalização por parte da Administração, incluindo o acompanhamento da qualidade das refeições, do cumprimento dos cardápios e das condições sanitárias, bem como a adoção de medidas corretivas em caso de descumprimento das obrigações contratuais.

26. DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA

26.1. A subcontratação apenas será cabível **exclusivamente** para o serviço de transporte de refeições, ficando às custas da CONTRATADA.

26.2. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

27. CONTRATAÇÕES CORRELATADAS E/OU INTERDEPENDENTES

27.1. No Estudo Técnico Preliminar (69191462), determinou-se, com base nas informações sobre o objeto em questão, que não há necessidade de realizar contratações correlatas e/ou interdependentes para viabilizar e concluir esta demanda.

28. DA NÃO RESERVA – COTA ME/EPP

28.1. Por se tratar de uma Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), para atender às necessidades das unidades prisionais de Machadinho D'Oeste/RO, não poderá ser aplicado o art. 8º do Decreto Estadual nº 21.675/2017, conforme art. 10, inciso II:

Art. 10. Não se aplica o disposto nos artigos 6º ao 8º quando:

II - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e as empresas de pequeno porte não for vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, justificadamente;

28.2. Previsto também no inciso III, art. 49 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006:

Art. 49. Não se aplica o disposto nos [arts. 47 e 48 desta Lei Complementar](#) quando

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

28.3. Visto que, a escolha do menor preço global por lote será fundamentada na natureza do produto, já que a sua divisão em partes resultaria na perda da integridade, na falta de economia de escala e poderia levar a uma excessiva fragmentação de contratos. Isso porque os itens (desjejum, almoço, jantar e ceia) são os mesmos, sendo a única diferença os horários de entrega das refeições.

28.4. A possibilidade de dividir o item resultaria em falta de interesse por parte dos fornecedores em fazer negócios com a administração, uma vez que a quantidade seria insuficiente. De acordo com o critério econômico, seria impraticável tanto para a empresa contratada quanto para a administração, e de certa maneira aumentaria o custo do produto.

29. DA EXCLUSÃO DE PARTICIPAÇÃO DE PESSOA FÍSICA

29.1. Em atenção ao art. 34, inciso XIV do Decreto Estadual nº 28.874/2024, justifica-se a **exclusão de participação de pessoas físicas no presente processo**, considerando que a Administração Pública tem a obrigação de garantir a segurança e a qualidade do fornecimento que contrata.

29.2. Em razão disso, é importante que os contratados tenham a capacidade técnica e a estrutura necessária para executar o fornecimento de forma adequada.

29.3. Desta forma, as pessoas físicas, em geral, não possuem a mesma capacidade técnica e estrutura que empresas especializadas. Por isso, a participação de pessoas físicas na contratação pretendida pode colocar em risco a segurança e a qualidade dos fornecimentos dos bens de consumo.

30. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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.portaldomicroempreendedor.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.

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;

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.**

30.2.3. 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.

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.

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

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

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.

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 30% (trinta por cento), em observância ao § 1º e § 2º do art. 67 da lei 14.133/21.

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

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 30% (trinta 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 expresso 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.

30.6. **OUTRAS DECLARAÇÕES DE HABILITAÇÃO**

30.6.1. Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:

IV - será exigida do licitante **declaração** de que cumpre as exigências de **reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social**, previstas em lei e em outras normas específicas.

§ 1º Constará do edital de licitação cláusula que exija dos licitantes, **sob pena de desclassificação**, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos **para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.**

30.6.2. Entende-se como pertinente que a empresa vencedora do certame emitirá declaração afirmando que, até a data estabelecida como termo inicial para o fornecimento, conforme indicado na respectiva Ordem de Fornecimento, apresentará os documentos relacionados abaixo:

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

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

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

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

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

31. DA DILIGÊNCIA

31.1. No prazo máximo de 15 (quinze) dias da homologação do certame, a empresa vencedora deverá comunicar o endereço da cozinha industrial que atenderá ao contrato. A CONTRATANTE, por intermédio de representantes da SEJUS especialmente designados, efetuará a primeira vistoria *in loco* nesse endereço, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a comunicação, com o objetivo de verificar a estrutura do local de produção das refeições.

31.2. Optando em utilizar o prazo de **30 (trinta) dias descrito no item 32.9 deste Termo de Referência**, a CONTRATANTE fará uma segunda visita às instalações da cozinha em até 10 (dez) dias antes da finalização do prazo solicitado, para fins de:

I - Inspeção das condições estruturais da cozinha;

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

III - Verificação dos contratos de trabalho da equipe técnica e equipe de produção;

IV - Verificação do Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços;

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

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 **Machadinho D'Oeste/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 Fornecedor, 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.

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

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

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

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

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

32.4. A CONTRATADA deverá apresentar análise microbiológica de amostras da água a ser coletada direto da fonte (poço ou hidrômetro, por exemplo), dos reservatórios (cisternas e caixas d'água) e das torneiras, no prazo de **10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecedor**.

32.5. A CONTRATADA deverá apresentar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato, no prazo de **10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecedor**.

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

32.7. 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.

32.8. Num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do Contrato, o fornecedor deverá iniciar a entrega das refeições. Caso necessário, o prazo poderá ser prorrogado uma única vez por igual período 30 (trinta) dias, desde que haja justificativa devidamente fundamentada e aceita pela CONTRATANTE.

32.9. A empresa deverá informar a CONTRATANTE através de Ofício, que se utilizará do prazo de 30 (trinta) dias, descrita no item 32.8 deste Termo de Referência, para adequação das instalações (cozinha industrial).

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

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

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

32.13. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21;

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.

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

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 ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

32.20. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo, referente ao reajustamento de preços, sempre que este ocorrer, devidamente fundamentado e instruído, além daqueles constante no art. 152, com os seguintes documentos:

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

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

Art. 154 - § 8º É nula qualquer estipulação de reajuste com periodicidade inferior a um ano.

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

32.21. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

32.22. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;

32.23. **Termo Aditivo:**

32.23.1. **Princípios Gerais**

32.23.1.1. O Termo Aditivo será formalizado com base nos princípios da legalidade, eficiência, interesse público e manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, conforme os artigos 130 a 136 da Lei 14.133/2021, visando garantir segurança jurídica para as partes.

32.23.2. **Formalização**

32.23.2.1. A formalização do Termo Aditivo é condição indispensável para a execução de quaisquer alterações contratuais, sendo precedida de justificativas que atendam ao interesse público.

32.23.2.2. Em situações de urgência, a antecipação dos efeitos do Termo Aditivo poderá ser autorizada, desde que haja justificativa expressa.

32.23.2.3. A formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês, conforme o art. 132 da Lei 14.133/2021.

32.23.3. **Alterações Unilaterais e Equilíbrio Econômico-Financeiro**

32.23.3.1. Caso a Administração altere unilateralmente o contrato, resultando em aumento ou diminuição dos encargos do contratado, deverá restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial, conforme o disposto no art. 130 da Lei 14.133/2021.

32.23.3.2. Para tanto, será obrigatória a apresentação de justificativa técnica detalhada e, quando aplicável, a realização de auditoria financeira.

32.23.4. **Prorrogação Contratual**

32.23.4.1. A prorrogação da vigência contratual seguirá as disposições dos artigos 146 e 154, §§ 3º e 7º, do Decreto Estadual 28.874/24, observando-se os requisitos constantes em checklist aprovado pela Procuradoria-Geral do Estado.

32.23.5. **Apostilamento**

32.23.5.1. Situações que não caracterizem alterações contratuais substanciais, como variações no valor contratual para reajustes, compensações financeiras, ou alterações na razão social do contratado, poderão ser formalizadas por apostilamento, dispensando-se a celebração de termo aditivo, nos termos do art. 136 da Lei 14.133/2021.

32.23.6. **Índices de Reajuste**

32.23.6.1. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto para reajustamento do preço, as partes elegerão novo índice oficial mediante celebração de Termo Aditivo.

33. **DO PREPOSTO**

33.1. Em consonância ao disposto na Instrução Normativa SEDGG Nº 98 DE 26/12/2022 e IN 05 de 26/05/2017 em seu Art. 44 a CONTRATADA deverá apresentar o PREPOSTO por ela devidamente constituído.

33.2. Tendo em vista a natureza do objeto (fornecimento de alimentação), o qual não pode ser interrompido em hipótese alguma, a figura do PREPOSTO deve ter poderes a ele atribuídos pela empresa, para adoção de soluções imediatas que o caso necessitar.

33.3. Fica a critério da empresa a adoção da escala do PREPOSTO, devendo ter ciência da natureza do objeto e situações nas quais o mesmo deverá atuar de acordo com a urgência.

33.4. Ainda sob o regramento da Instrução Normativa SEDGG Nº 98 DE 26/12/2022 e IN 05 de 26/05/2017 aplica-se sempre que necessário o disposto no Art. 45 e Parágrafos no que couber.

34. **DA GARANTIA DO MATERIAL**

Considerando que o objeto da contratação envolve o fornecimento de refeições prontas destinadas ao consumo humano, a garantia do material está diretamente relacionada à **qualidade, segurança alimentar e conformidade sanitária** dos produtos fornecidos.

A empresa contratada deverá garantir que todas as refeições entregues estejam em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, preparadas e acondicionadas de acordo com as normas sanitárias vigentes, em especial aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes.

A garantia compreende, ainda, a responsabilidade da contratada pela **substituição imediata** de quaisquer refeições que apresentem:

I - alterações sensoriais (odor, sabor, textura ou aparência);

II - indícios de contaminação ou deterioração;

III - desconformidade com o cardápio estabelecido;

IV - inadequação quanto à temperatura, embalagem ou acondicionamento.

Eventuais irregularidades constatadas no ato do recebimento ou após a entrega, desde que dentro do prazo de consumo, deverão ser sanadas pela contratada **sem ônus adicional à Administração**, observadas as penalidades contratuais cabíveis.

A garantia do material não exime a contratada da responsabilidade civil, administrativa e sanitária decorrente de danos à saúde dos consumidores, permanecendo esta responsável por quaisquer prejuízos causados em razão do fornecimento inadequado das refeições.

35. **DA GARANTIA CONTRATUAL**

35.1. 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.

35.2. 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.

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

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

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

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

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

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

36.6. A subcontratação apenas será cabível **exclusivamente** para o serviço de transporte de refeições, ficando às custas da CONTRATADA.

36.7. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

36.8. As solicitações de refeições à empresa fornecedora deverão ser realizadas diariamente, por servidor autorizado, em correspondência com os quantitativos de apenados.

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

37. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

37.1. 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.

37.2. 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.

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

37.4. 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) e suco de fruta (mínimo 250ml).

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

37.6. 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.


38. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO


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

38.2. Com relação ao recebimento definitivo, seguem as regras e condições descritas no Item 37 do Termo de Referência - **Do Acompanhamento da Execução do Fornecimento**.

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

39.1. 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	<ul style="list-style-type: none">• 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 devem ser visualizados em gramas (g).• Alimentação Elétrica: 110-220v (Bivolt); Função tara 100%;• Prato de Pesagem em aço inox;• Funções do teclado constituído por no mínimo dispositivo de tara, zero, liga/desliga.• Bateria Interna Recarregável com carregador de bateria automático;• Cor: indiferente.• Manual de instruções em português;	01	

<p>TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO (TERMÔMETRO CULINÁRIO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>01</p>	
--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-------------------------------------------------------------------------------------

39.2. 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.

39.3. **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.

39.4. **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.

39.5. **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 1.4.1, 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.

40. DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS

40.1. 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 de no mínimo 100g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4 °C ou sob congelamento a -18 °C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração. As amostras coletadas deverão ter a seguinte identificação nas embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados: nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta.

40.2. Nos casos de Doenças Transmitidas por Alimento (DTA), em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas nos comensais envolvidos, deverá a CONTRATADA encaminhar as amostras ao laboratório para análise de alimentos, às suas expensas.

40.3. Análises microbiológicas de amostras poderão ser realizadas a pedido da CONTRATANTE, às expensas da CONTRATADA, periodicamente para fins de fiscalização dos ingredientes ou preparações.

40.4. A CONTRATANTE, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, entregues nas unidades prisionais, poderá solicitar aos órgãos competentes, coleta das amostras das refeições prontas, para análise microbiológica.

40.5. Em relação ao controle da água utilizada no preparo das refeições, a CONTRATADA realizará análise microbiológica de amostras da água, a ser coletada direto da fonte (poço ou hidrômetro, por exemplo), dos reservatórios (cisternas e caixas d'água) e das torneiras no mínimo uma vez a cada semestre, ou quando se fizer necessário.

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

41. DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES

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

41.2. **A CONTRATADA DEVERÁ:**

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

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

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

41.2.4. Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação.

41.2.5. A CONTRATADA deverá apresentar Plano de Contingência, para aprovação da equipe técnica do NUALI, em até 10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento, visando assegurar a continuidade do fornecimento das refeições, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus adicional à CONTRATANTE. O Plano deverá contemplar, no mínimo, as seguintes situações:

I. Ocorrências na UAN, tais como alagamento, falta de água, energia elétrica ou gás, quebra de equipamentos, greves e outras intercorrências que comprometam o preparo das refeições;

- II. Problemas com veículos de entrega, incluindo indisponibilidade, avarias ou acidentes;
 - III. Interrupções ou restrições de trânsito, com previsão de rotas alternativas;
 - IV. Problemas no fornecimento de insumos, como atrasos ou falta de gêneros alimentícios;
 - V. Cadastro atualizado de fornecedores alternativos, preferencialmente próximos à empresa e à Unidade Prisional;
 - VI. Impossibilidade de preparo das refeições na UAN da CONTRATADA, prevendo soluções alternativas que garantam o atendimento contratual.
- 41.2.6. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidade relativa à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.
- 41.2.7. Não executar qualquer alteração ou acréscimo nos fornecimentos contratados sem autorização escrita da CONTRATANTE.
- 41.2.8. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.
- 41.2.9. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que se envolverão na execução do contrato, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas respectivas carteiras de trabalho.
- 41.2.10. Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.
- 41.2.11. Manter seus empregados informados sobre as peculiaridades do local do fornecimento das refeições, orientando-os quanto ao sigilo absoluto, a respeito das condições físicas e dados técnicos das Unidades prisionais, sob pena de responsabilidade civil e criminal em eventuais problemas com terceiros advindos pela revelação indevida de informação.
- 41.2.12. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's.
- 41.2.13. Manter sediado junto à Administração elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
- 41.2.14. Designar encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos permanecendo no local do trabalho, em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos fornecimentos. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- 41.2.15. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração.
- 41.2.16. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do contrato.
- 41.2.17. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato.
- 41.2.18. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.
- 41.2.19. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos.
- 41.2.20. Apresentar comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação (exclusivamente para o serviço de transporte de refeições, à custa da CONTRATADA), de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, conforme prazo estipulado nas cláusulas contratuais relativas à formalização e vigência do contrato. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de um novo veículo que se destine ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas.
- 41.2.21. Responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e calibração dos instrumentos utilizados para aferição do peso da alimentação pronta (balança digital) e para medição da temperatura (termômetro específico para alimentos), que serão disponibilizados em regime de comodato à CONTRATANTE, na proporção de um par para cada unidade prisional. Os equipamentos devem possuir configurações e especificações técnicas adequadas à sua finalidade, garantindo a precisão e confiabilidade das medições. A contratada deverá assegurar a calibração periódica desses instrumentos conforme normas e exigências dos órgãos reguladores competentes, bem como promover a manutenção preventiva e corretiva necessária para o pleno funcionamento dos equipamentos, mantendo-os atualizados tecnologicamente durante toda a vigência do contrato.
- 41.2.22. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato e apresentá-lo em até 10 (dez) dias contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na ordem de fornecimento.
- 41.2.23. Elaborar cardápio mensal de acordo com as especificações exigidas no Termo de Referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise das nutricionistas da SEJUS. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifiquem alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, solicitará a anuência das nutricionistas da SEJUS, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.
- 41.2.24. Oferecer dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, que se fizerem necessárias, bem como fracionar a alimentação em número de refeições que concilie com a prescrição médica, considerando as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.
- 41.2.25. 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.
- 41.2.26. 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.
- 41.2.27. 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.
- 41.2.28. 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.
- 41.2.29. 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.
- 41.2.30. 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.
- 41.2.31. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
- 41.2.32. Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.
- 41.2.33. 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.
- 41.2.34. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 41.2.35. 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.
- 41.2.36. 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.

- 41.2.37. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 41.2.38. Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades *per capita*s e com periodicidade das entregas.
- 41.2.39. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 41.2.40. 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.
- 41.2.41. 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);
- 41.2.42. 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.
- 41.2.43. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;
- 41.2.44. 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;
- 41.2.45. Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.
- 41.2.46. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 41.2.47. 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.

41.2.48. 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.

41.2.49. 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).

41.3. **A CONTRATANTE deverá:**

- 41.3.1. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.
- 41.3.2. 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.
- 41.3.3. 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.
- 41.3.4. 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.
- 41.3.5. 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
- 41.3.6. Receber, conferir e distribuir as refeições aos comensais no prazo máximo de 01h30 (uma hora e trinta minutos).
- 41.3.7. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.
- 41.3.8. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.
- 41.3.9. 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.
- 41.3.10. Aplicar à CONTRATADA, após a conclusão do processo administrativo, as penalidades previstas em lei que regem a matéria.

42. **DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

42.1. **O valor estimado da aquisição será apurado pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO.**

42.2. 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:

MACHADINHO: 0033.033230/2025-34														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. (A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (B)	PREÇO MÉDIO (C)	PREÇO MEDIANO (D)	PARAMETRO UTILIZADO	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	65.866	R\$ 6,34	R\$ 5,56	R\$ 5,00	R\$ 8,00	8*	8*	10,5*	R\$ 5,00	R\$ 6,23	R\$ 5,95	MÉDIO	R\$ 410.345,18
2	almoço	66.438	R\$ 12,93	R\$ 12,29	R\$ 10,20	R\$ 16,00	R\$ 16,00	16*	18*	R\$ 10,20	R\$ 13,48	R\$ 12,93	MÉDIO	R\$ 895.584,24
3	jantar	64.333	R\$ 12,84	R\$ 13,00	R\$ 10,80	R\$ 17,00	R\$ 17,00	17*	18*	R\$ 10,80	R\$ 14,13	R\$ 13,00	MEDIANO	R\$ 836.329,00
4	ceia	64.333	R\$ 5,02	R\$ 5,56	R\$ 5,95	8*	8*	8*	11*	R\$ 5,02	R\$ 5,51	R\$ 5,56	MEDIANO	R\$ 357.691,48
VALOR TOTAL DO LOTE														R\$ 2.499.949,90

1) NC = Não cotado.

NOTA EXPLICATIVA:

IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES

EMP1 - Contrato nº 289/2025 - JARU(0059319095)

EMP2 - Contrato nº 848/2025/PGE-SEJUS - CEREJEIRAS (0063718719)

EMP3 - Contrato nº 822/2025/PGE-SEJUS - ARIQUEMES (0063515243)

EMP4 -COTAÇÃO 01 (0065778228)

EMP5 - COTAÇÃO 02 (0065778275)

EMP6 - COTAÇÃO 03 (0065778310)

EMP7 - PESQUISA DE PREÇOS (0065997297)

O valor estimado é **R\$ 2.499.949,90 (dois milhões, quatrocentos e noventa e nove mil novecentos e quarenta e nove reais e noventa centavos)** conforme o levantamento de preços estipulados no quadro comparativo de preços acima.

Registra-se nos autos a "relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação no prazo indicado", através dos e-mail (0065997380).

43. DO FATURAMENTO MENSAL

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

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

44. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

44.1. 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;

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

44.3. 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;

44.4. 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.

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

44.6. 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.

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

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

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

I - Certificado de Regularidade do FGTS.

II - Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.

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

IV - Certidão Negativa da Fazenda Estadual.

V - Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.

VI - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

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

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

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

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

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

44.13. O pagamento ocorrerá após a apresentação da documentação necessária, devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios da manutenção dos requisitos exigidos no contrato, nos termos do Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012.

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

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

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

45. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS APURATÓRIOS DE RESPONSABILIDADE

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

45.2. Constatada a ocorrência de inexecução parcial ou total no cumprimento do contrato, o fiscal do contrato, ou a comissão responsável por emitir Termos de Recebimento, emitirá notificação contendo determinação de medidas corretivas e fixação de prazo, por escrito, através dos instrumentos citados no item 44.

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

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

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

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

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

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

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

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

45.11. 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.

46. MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

46.1. Será regulamentada pela Nova Lei de Licitações 14.133 de 1º de abril de 2021, todavia, na ausência de normativas que se amoldem, será utilizada a Portaria nº 1182 de 01 de Abril de 2024 (0047289922) e suas alterações:

Dispõe sobre o procedimento de apuração de responsabilidade e aplicação de penalidade a licitantes e contratados, no âmbito da Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS

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

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

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

46.5. Conforme art. 156 da Nova Lei de Licitações e Contratos, são sanções cabíveis nas contratações públicas:

1 - **Advertência**;

2 - **Multas**, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

3 - **Suspensão temporária de participação em licitação** e impedimento de contratar com a Administração;

4 - **Declaração de inidoneidade para licitar** ou contratar com a Administração Pública.

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

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

a) Não efetuar a entrega de documentação prevista e exigida no certame ou para a contratação.

b) Alterar a proposta apresentada, assim como não assinar e/ou retirar o instrumento de contrato.

c) Retardar a execução ou entrega do objeto e/ou alterar o acordado em contrato.

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

46.9. Na aplicação dessa sanção, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

46.10. A sanção será formalmente emitida por escrito, observando o devido processo legal e assegurada ampla defesa. A reincidência na mesma infração será considerada circunstância agravante na dosimetria da sanção, conforme §1º, inciso III, do art. 156 da Lei nº 14.133/2021. Em caso de persistência da conduta inadequada por parte da contratada, poderá ser aplicada sanção mais gravosa, como o impedimento temporário de licitar e contratar com a Administração Pública observado os princípios da proporcionalidade e razoabilidade

46.11. Poderá ser aplicada a sanção "**Multa**" em caso de Inexecução Total ou Inexecução Parcial do Contrato, bem como em casos de comportamento inidôneo, ilícito e/ou fraudulento.

46.12. Fica estabelecido, em concordância ao art.156, § 3º da Lei 14.133/21, os seguintes critérios para os níveis de infrações e os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato e/ou sobre a parcela inadimplida:

a) Infrações Leves (prejuízo posterior) - 0,5% (cinco décimos por cento);

b) Infrações Médias (prejuízo imediato) - Até 15% (quinze por cento);

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

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

46.14. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente conforme § 8º da Lei 14.133/2021.

46.15. Conforme art. 156 §4º da Lei nº 14.133/21, ficará **impedido** temporariamente de participação em licitação e consequentemente de contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, a Contratada que:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) dar causa à inexecução total do contrato;
- c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

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

46.18. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar nos casos da Contratada:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

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

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

46.20. A sanção de multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com outras sanções. As demais sanções – advertência, impedimento de licitar e contratar, e declaração de inidoneidade – são alternativas entre si e serão aplicadas de forma proporcional à infração cometida. Em todos os casos, será assegurado ao interessado o direito à ampla defesa e ao contraditório, mediante manifestação em processo próprio, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, conforme o disposto no art. 156 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

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

47. **DOS CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

Incumbe aos órgãos e entidades integrantes da Administração Pública conviver com a nova realidade trazida pela Lei nº 14.133, de 2021, que prevê o desenvolvimento sustentável como princípio e objetivo das contratações públicas.

O direito fundamental ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, o princípio do desenvolvimento sustentável e os múltiplos valores constitucionais albergados pela função regulatória das licitações, impõem a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade socioambiental e de acessibilidade nas contratações públicas. A implementação de contratações sustentáveis é um imperativo constitucional e também se lastreia em normas legais e infralegais.

Assim, considerando o impacto ambiental decorrente das características dos bens a serem adquiridos, a Contratada deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade, apresentando documentação específica apta a essa finalidade. Ademais, deverá a Contratada atuar com crescente preocupação ambiental e adoção de práticas que minimizem ao máximo os impactos ambientais decorrentes de sua atividade.

Com base na Lei Federal nº 12.349/2010 e demais legislações ambientais, a contratante fica responsável por implementar em seu trabalho boas práticas ambientais específicas, dentre as quais: uso racional da água, eficiência energética, redução da produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamentos dos alimentos, incluindo a questão de reutilização de alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, uso de produtos biodegradáveis, controle de emissão de poluentes, controle de poluição sonora, destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.

A execução do contrato deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade determinados no Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e na Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

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

A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, segundo previsto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

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

A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo e para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

Também deverá adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

Em relação ao tratamento de seus efluentes (esgoto), utilizar de 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.

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA, que orienta a identificação por cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e considerando que a reciclagem de resíduos deve ser incentivada, facilitada para reduzir o consumo de matérias-primas, recursos naturais não-renováveis, energia e água, bem como a necessidade de reduzir o crescente impacto ambiental associado à extração, geração, beneficiamento, transporte, tratamento e destinação final de matérias-primas, provocando o aumento de lixões e aterros sanitários, fica recomendada a utilização pela CONTRATANTE de coletores de resíduos, conforme o abaixo elencado:

- a) vidro (recipiente verde)

- b) plástico (recipiente vermelho)
- c) papéis secos (recipiente azul)
- d) metais (recipiente amarelo)

A CONTRATADA deverá utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, cuja aplicação nos fornecimentos deverá observar regra basilar de menor toxicidade, ser livre de corantes e buscar a redução drástica de hipoclorito de sódio;

O veículo destinado à entrega das refeições nas Unidades prisionais deverá possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

EMPREGO DA ARBITRAGEM COMO MÉTODO DE RESOLUÇÃO DE LITÍGIO

47.1. A Administração utilizar-se-á da aplicação de juízo arbitral para dirimir conflitos relativos a direitos patrimoniais disponíveis, conforme disposto no Art. 11, da Lei Estadual 4.007 e Lei n. 9.307, de 1996, alterada pela Lei Federal n. 13.129, de 2015, devendo ainda ser observado o disposto no art. 151 da Lei 14.133/21.

48. DA PUBLICIDADE E CLASSIFICAÇÃO DE ACESSO A INFORMAÇÕES

48.1. Informamos que a classificação dos documentos públicos constantes nos autos são classificados como ostensivos e segue os preceitos do art. 10 da Instrução Normativa nº 81/2022/SEGES/ME, haja vista que o acesso ao certame é franqueado aos licitantes. Dessa forma, os documentos a serem anexado ao processo deve atender o rito estabelecido no art. 10 da Instrução Normativa nº 81/2022/SEGES/ME e na Lei de Acesso a Informação -12.527/2011.

48.2. Este Termo de Referência segue os preceitos do art. 10 da Instrução Normativa nº 81/2022/SEGES/ME.

48.3. As informações pessoais e documentos sensíveis não serão classificados com grau e prazos de sigilo, mas terão acesso restrito exclusivamente aos agentes públicos diretamente envolvidos no processo licitatório, em conformidade com a Lei de acesso à informação (Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011) e a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018).

49. DO ACESSO AO SEI-RO

49.1. As empresas participantes deverão ter acesso ao sistema SEI, visto que o contrato com a vencedora será assinado eletronicamente pelo seu representante legal devidamente cadastrado. Este cadastro é destinado a pessoas físicas que estejam com **PROCESSOS PARA ASSINATURA** na instituição.

49.2. O SEI disponibiliza cadastro para usuários externos, **destinado para empresas/pessoas que participam em processos administrativos** junto ao Governo de Rondônia, independente de vinculação, para fins de assinatura de contratos, convênios, termos, acordos e outros instrumentos parecidos celebrados com o Estado.

49.3. Para realizar o **cadastro** inicial, o solicitante deverá acessar o site <http://sei.ro.gov.br> e clicar em “ainda não sou cadastrado”, preencher formulário com os dados pessoais e **criar** uma senha. O sistema enviará para o e-mail **cadastro** uma mensagem solicitando a confirmação do **cadastro**.

49.4. **Observação:** O perfil de **Usuário Externo** não permite criação de processo e inclusão de documentos. Sua função é exclusiva para fins de assinatura de documentos.

49.5. **Mais informações:** Entrar em contato com a **Central de Atendimento da Setic**. pelo e-mail: cadastrosei@setic.ro.gov.br, ou fone: (69) 3212-9513 – Voip **9513**

50. FORÇA MAIOR OU CASO FORTUITO

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

51. DOS CASOS OMISSOS

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

52. DO FORO

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

53. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

54. DOS RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO, ELABORAÇÃO, REVISÃO E APROVAÇÃO

Responsável pela Solicitação: PORTARIA Nº 4668 DE 24 DE OUTUBRO DE 2025 (0065976332).

Responsável pela Elaboração: Maria Eduarda Queiroz de A. dos Santos, Assessora do Núcleo de Compras - SEJUS/NUCOM.

Responsável pela Revisão: NASLIM ANANDA GUZMAN FEITOSA, Chefe do Núcleo de Compras - SEJUS/NUCOM.

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

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

Responsável pela Aprovação (Autoridade Competente): EBENEZER MOREIRA BORGES, Secretário Adjunto.

55. ANEXOS

55.1. ANEXO I: CRONOGRAMA DE ATOS

55.2. ANEXO II: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

ANEXO I - CRONOGRAMA DE ATOS

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 Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

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

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

55.3. Deverão ser fornecidas refeições seguindo a seguinte composição de cardápio:

55.3.1. DESJEJUM: no mínimo, deverá constar de:

- Leite integral fluido ou Leite em pó
- Café c/ açúcar
- Achocolatado – alternadamente com o café, conforme aceitação da unidade prisional
- Pão - Pão francês, manual ou massa fina
- Margarina ou Manteiga com sal; sem sal (quando indicado nas dietas)
- Um tipo de fruta: pode ser repetida no máximo 3 vezes na semana

55.3.2. ALMOÇO: no mínimo, deverá constar:

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

55.3.3. JANTAR: no mínimo, deverá constar:

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

55.3.4. CEIA: no mínimo, deverá constar:

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

55.4. 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.

55.5. 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

55.6. As frutas utilizadas no cardápio deverá seguir a gramagem da tabela abaixo:

FRUTAS		
DENOMINAÇÃO	TIPO	QUANTIDADE
	BANANA	1 UNIDADE (Aproximadamente 100g)

FRUTA	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.

55.7. ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS ÀS GRAMAGENS E ÀS CALORIAS:

55.7.1. 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 fluido	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 fluido	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.

55.7.2. ALMOÇO

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Arroz cozido	7 colheres de sopa cheias	180 gramas	224
Feijão carioca/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.

55.7.3. JANTAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Arroz cozido	8 colheres de sopa cheias	180 gramas	224
Feijão carioca/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.

55.7.3.1. LANCHE NOTURNO COMO SUBSTITUTO OPCIONAL DO JANTAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Pão de leite	02 unidades	100 gramas totais	279
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas totais	208
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.

55.7.4. 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.

55.8. 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 Farinha de mandioca	Beterraba e couve Carne Assada Purê de batatas Arroz/Feijão	Pão com margarina Suco de maracujá
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 sauté 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 Isclas 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

55.9. 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.

55.9.1. 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.

55.9.2. 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.	2 colheres de sopa de cada alimento preparados e oferecidos separados	250g
	- 1 alimento do grupo das Frutas (diferente da oferecida no café da manhã)	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 Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

55.9.3. Crianças de 1 ano até 1 ano 11 meses e 29 dias

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

*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.

55.10. CARDÁPIO SUGERIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

55.10.1. Crianças aos 6 meses de idade

DESJEJUM	ALMOÇO
----------	--------

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

55.10.2. **Crianças de 7 meses a 11 meses e 29 dias de idade**

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

55.10.3. **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

55.11. **COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**

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

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

55.11.2. 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.

55.12. **ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES DE PROTEÍNAS:**

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

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

55.13. **ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS FRUTAS e sucos de frutas:**

55.13.1. As frutas deverão ser entregues da forma indicada, salvo quando liberado excepcionalmente pelo Núcleo de Alimentação;

- a) Manga: fatiada e s/ casca e s/ caroço
- b) Melão e melancia: fatiados e s/ casca
- c) Laranja e mexerica: s/ casca
- d) Mamão e melão: sem sementes

e) Maçã, pera, banana, goiaba: inteiros

- 55.13.2. As frutas deverão ser entregues em embalagens plásticas transparentes atóxicas, em porções individuais e o **transporte deverá ser obrigatoriamente em recipientes térmicos**;
- 55.13.3. As frutas ofertadas em qualquer uma das refeições deverão se repetir no máximo três vezes na semana;
- 55.13.4. Não poderá haver repetição do tipo de fruta em dias consecutivos, salvo mediante autorização prévia do Núcleo de Alimentação;
- 55.13.5. As frutas que serão ofertadas no desjejum, no almoço e no complemento (qualquer tipo de complemento) não poderão se repetir durante o dia;
- 55.13.6. Para o preparo de suco de fruta deverá ser utilizada a polpa de fruta diluída em água numa proporção de 20 a 30% de polpa. A água utilizada deverá ser filtrada ou mineral;
- 55.13.7. O suco deverá ser entregue em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada. Ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o suco não deverá ser utilizado para servir o café e vice-versa;
- 55.13.8. O sabor do suco de fruta poderá se repetir no máximo três (03) vezes na semana e não poderá se repetir durante o dia.

55.14. **ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES EM GERAL:**

- 55.14.1. As saladas deverão ser variadas entre dois tipos, sendo um do grupo A (acelga, alface, almeirão, repolho, rúcula entre outros) e/ou outro do grupo B (cenoura, beterraba, berinjela, vagem, chuchu entre outros). Poderão ser servidos vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais;
- 55.14.2. Não serão considerados como componentes da salada: cebola, cheiro verde, ervilha, milho verde, pimentão, mas poderão ser adicionados como temperos;
- 55.14.3. As saladas quando cruas e as frutas deverão ser entregues em embalagens plásticas transparentes atóxicas, em porções individuais e o transporte deverá ser obrigatoriamente em recipientes térmicos;
- 55.14.4. As saladas quando cozidas ou refogadas deverão ser incluídas juntamente com as preparações quentes, dentro do marmiteix, salvo em situações específicas e pontuais autorizadas previamente pelo Núcleo de Alimentação;
- 55.14.5. As guarnições deverão utilizar o mesmo ingrediente principal no máximo 3 vezes na semana, desde que a forma de preparo seja modificada (ex: macarrão alho e óleo, macarrão à bolonhesa, macarrão ao sugo);
- 55.14.6. A preparação farofa com farinha de mandioca como opção de guarnição deverá ser ofertada apenas no jantar;
- 55.14.7. É expressamente proibida a utilização de substâncias como salitre, bicarbonato de sódio ou assemelhados, no preparo dos alimentos.
- 55.14.8. A contratada fornecerá dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, podendo ser incluídas outras refeições além das já pré-estabelecidas. Essas refeições devem estar alinhadas com a prescrição médica e considerar as especificações de cada patologia. Em unidades sem atendimento médico, a solicitação dessas dietas poderá ser feita por um enfermeiro ou outro profissional legalmente habilitado;
- 55.14.9. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dia das Mães, etc. (de acordo com a prévia solicitação do Núcleo de Alimentação). Os cardápios diferenciados deverão seguir o especificado no item **13**.
- 55.14.10. O almoço e jantar deverão ser servidos utilizando-se embalagens de marmiteix descartáveis no formato redondo nº 8 ou 9.
- 55.14.11. A embalagem deverá ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura da cela com certa folga.
- 55.14.12. Nas dietas que necessitem de preparações tipo mingau ou vitamina, deverão ser utilizados copos descartáveis tipo isopor com tampa e em temperatura adequada. Nas dietas em que se utilizem preparações tipo sopas (liquidificadas ou não), deverão ser utilizadas embalagens descartáveis tipo isopor no formato redondo.
- 55.14.13. Cabe destacar ainda, que a escolha do material descartável, torna-se mais seguro, pois, exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.
- 55.14.14. As refeições deverão ser entregues em caixas *hot box* que conservem a temperatura mínima em 60 graus e que caibam no máximo 24 (vinte e quatro) marmiteix por caixa, para não abrir e comprometer a refeição.
- 55.14.15. O jantar deverá ser substituído por lanche noturno nas seguintes situações:
- a) Quando houver recusa da referida refeição, após constatada alimentação imprópria para o consumo;**
- b) Como cardápio opcional para o jantar, conforme Tabela Lanche Noturno (opcional) descritos no Item 5.4 deste anexo, de acordo com a solicitação do Núcleo de Alimentação, sendo a frequência também definida pelo Núcleo de Alimentação;**
- 55.14.16. O leite utilizado tanto no desjejum quanto em qualquer preparação necessária do cardápio padrão deverá ser o integral. **NÃO SERÁ ACEITO** composto lácteo;
- 55.14.17. As preparações como bolo, pão, biscoitos e as frutas deverão ser fornecidos em embalagens individuais descartáveis atóxicas, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição. O material utilizado deverá estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
- 55.14.18. Os sanduíches e as frutas deverão ser acondicionados em caixas *hot Box* para entrega.
- 55.14.19. Em cada item de alimento com peso individual ou total fixado (ex.: pão ou marmiteix completo), admite-se variação máxima de 5% (cinco por cento) a menos.
- 55.14.20. A base para a elaboração dos cardápios deverá ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.
- 55.14.21. A oferta e a comercialização de alimentos processados deverá ser limitada e os alimentos ultraprocessados deverão ser evitados na composição das refeições, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.
- 55.14.22. A oferta de alimentos adequados e saudáveis para as crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, deverão estar em conformidade com as diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos.
- 55.14.23. A oferta de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) deverão ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo duas preparações por semana, com exceção do leite em pó utilizado como uma das opções no desjejum.
- 55.14.24. As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, a Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais normas sanitárias locais, por profissionais, utilizando técnicas dietéticas específicas para o preparo dos alimentos e seguindo o cardápio elaborado por nutricionista do quadro de pessoal permanente da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com a produção das refeições, conforme Art 3º, Inciso II da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991.
- 55.14.25. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratada, com utensílios de propriedade da contratada.
- 55.14.26. As preparações oferecidas deverão atender a aceitação da maioria dos internos da unidade e em casos de grandes rejeições deverão ser suprimidas do cardápio. Toda e qualquer alteração deverá ser **comunicada previamente** ao Núcleo de Alimentação para autorização;
- 55.14.27. Deverão ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.
- 55.14.28. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estejam devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 55.14.29. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da mesma, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

- 55.14.30. A ceia deverá ser entregue juntamente com o jantar.
- 55.14.31. A farinha de mandioca que compõe o cardápio do almoço diariamente, deverá ser fornecida em embalagens plásticas transparentes atóxicas devidamente fechadas, embaladas individualmente e no *per capita* de 30g.
- 55.14.32. O bolo ofertado deverá ser sem recheio e/ou cobertura, embalado individualmente e o sabor não poderá se repetir durante a semana.
- 55.14.33. Os biscoitos deverão conter a especificação “isentos em gorduras trans”, não poderão ter recheio e/ou cobertura, devendo ainda se apresentar em adequadas condições de consumo, consistência crocante, inteiros, odor característico, *per capita* e embalados individualmente.
- 55.14.34. O sabor do mingau e da vitamina da alimentação complementar poderão se repetir no máximo três vezes na semana
- 55.14.35. O refrigerante do cardápio diferenciado deverá ser entregue em garrafas plásticas transparentes e lacradas e que seja possível a visualização de todo o conteúdo interno.
- 55.14.36. O doce do cardápio diferenciado deverá ser entregue em embalagens individuais, transparentes e que seja possível a visualização de todo o conteúdo interno.
- 55.14.37. Os complementares 01-A e 01-B deverão ser entregues no interior do marmitec junto com as demais alimentos. O ovo deverá ser entregue descascado.
- 55.14.38. O complementar 03 deverá ser entregue envasado e transportado em copo de isopor, com tampa e capacidade para 300mL.

55.15. DAS ESPECIFICAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E DOS CARDÁPIOS DIFERENCIADOS

55.15.1. ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

55.15.2. A alimentação complementar deverá ser fornecida sempre que houver necessidade de suplementação de alimentos e/ou nutrientes em relação à refeição padrão, destinando-se exclusivamente aos grupos previamente autorizados, conforme critérios técnicos do NUALI.

55.15.3. As refeições complementares deverão observar o padrão do cardápio regular, podendo ser ajustadas ou modificadas quanto à composição, quantidade, valor nutricional, de acordo com a indicação clínica, nutricional ou funcional.

55.15.4. 13.1.3. São elegíveis ao recebimento de alimentação complementar:

a) Gestantes e lactantes, em razão das demandas metabólicas e fisiológicas específicas que exigem maior aporte nutricional;

b) Reeducandos que requerem alimentação com maior valor energético e nutricional, incluindo aqueles que desempenham atividades operacionais ou de elevado esforço físico; os que se enquadram em risco nutricional ou em estado de desnutrição, bem como pós-cirúrgicos;

c) Outros grupos que, após análise e deliberação do NUALI, forem considerados enquadrados para o recebimento de alimentação complementar.

55.15.5. Para fins de padronização e controle, as complementações alimentares estão descritas no quadro abaixo, contendo a discriminação dos alimentos adicionais, a refeição em que serão ofertados e o respectivo grupo de reeducandos que deverão ser beneficiados.

TIPO	COMPOSIÇÃO	GRUPOS
Complementar 01	A - Adicional de 02 unidades de ovo ou 50g de carne (branca ou vermelha) na refeição do Almoço.	Gestantes e lactantes Hiperproteica
	B - Adicional de 02 unidades de ovo ou 50g de carne (branca ou vermelha) na refeição do Almoço.	Gestantes e lactantes Hiperproteica
Complementar 02	01 fruta (100g) no jantar.	Hipercalórica
Complementar 03	01 copo (250ml) vitamina ou mingau na ceia.	Gestantes e lactantes Hiperproteica Hipercalórica

Observação: A alimentação complementar refere-se à adição de alimentos nas refeições e não substitui os itens já determinados nos cardápios.

55.16. CARDÁPIOS DIFERENCIADOS

55.16.1. Os cardápios diferenciados serão disponibilizados em datas comemorativas, tais como: **Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dia das Mães**, entre outras que forem definidas pela CONTRATADA.

55.16.2. As preparações deverão apresentar maior grau de elaboração e diferenciação em relação às usualmente servidas, devendo seguir rigorosamente as orientações técnicas estabelecidas pelos nutricionistas do NUALI.

55.16.3. A execução dos cardápios diferenciados seguirá o quadro detalhado abaixo, contendo a descrição das preparações por refeição e quantidade per capita.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Desjejum	Leite integral em pó	20g
	Café com açúcar	250ml
	Pão francês/Manual ou Massa Fina	01 unidade 50g
	Bolo (sem recheio/sem cobertura)	01 pedaço 50g
	Fruta	01 unidade ou fatia
Almoço	Arroz cozido colorido	180g
	Feijão	150g
	Guarnição	80g
	Porção proteica	120g
	Salada crua ou cozida	80g
	Farinha de mandioca	30g
	Doce (bananada, pé de moleque, goiabada, doce de leite, paçoca)	20g
	Refrigerante de cor clara/transparente	250ml
Jantar	Arroz cozido	180g
	Feijão	150g
	Guarnição	80g
	Porção proteica	120g
	Salada crua ou cozida	80g
	Doce (bananada, pé de moleque, goiabada, doce de leite, paçoca)	20g
	Refrigerante de cor clara/transparente	250ml

55.17. DISPOSIÇÕES GERAIS

55.17.1. O fornecimento de alimentação complementar e de cardápios diferenciados em datas comemorativas, quando houver, não implicará em acréscimos de preços, devendo ser considerados os mesmos valores unitários correspondentes às refeições normais, conforme pactuado no contrato.

55.17.2. As complementações alimentares têm caráter de **ajuste nutricional**, não constituindo refeição adicional, e deverão ser fornecidas sem ônus adicional para a CONTRATADA, integrando-se ao serviço contratado de fornecimento de alimentação regular.



Documento assinado eletronicamente por **Suzana Cristina de Amorim Gomes**, **Nutricionista**, em 13/03/2026, às 12:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Sirlene Jesus dos Santos**, **Nutricionista**, em 13/03/2026, às 12:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa**, **Chefe de Núcleo**, em 13/03/2026, às 12:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paula Gonçalves Melo Martins**, **Nutricionista**, em 13/03/2026, às 12:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Thelisson Cassio Santos Barreto**, **Nutricionista**, em 13/03/2026, às 12:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **NASLIM ANANDA GUZMAN FEITOSA**, **Chefe de Núcleo**, em 13/03/2026, às 14:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa**, **Diretor(a) Executivo(a)**, em 13/03/2026, às 14:30, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ebenézer Moreira Borges**, **Secretário(a) Adjunto(a)**, em 16/03/2026, às 13:04, 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 **68879679** e o código CRC **EA8CF51F**.

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS
Núcleo de Alimentação - SEJUS-NUALI

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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:

	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

2. 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 Machadinho/RO.

3. INFORMAÇÕES BÁSICAS

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

Objetivo: Garantir a alimentação adequada e contínua aos reeducandos das unidades prisionais de Machadinho/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. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Embasamento legal: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Embasamento procedimental: Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024.

5. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA / DESCRIÇÃO DO OBJETO

I - IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

A Administração Pública possui a necessidade de assegurar o fornecimento **regular, contínuo e adequado de refeições prontas** às pessoas privadas de liberdade custodiadas nas unidades prisionais sob sua responsabilidade, bem como, quando aplicável, aos servidores em serviço.

Atualmente, as unidades prisionais demandam alimentação que atenda aos **requisitos nutricionais mínimos**, às **normas sanitárias vigentes**, às **condições específicas do ambiente prisional** e às determinações legais relativas à dignidade da pessoa humana e à manutenção da ordem e da segurança institucional.

Diante da inviabilidade operacional e econômica de execução direta do preparo das refeições — considerando limitações estruturais, de pessoal, de equipamentos e de logística, faz-se necessária a **contratação de empresas especializadas**, capazes de garantir a produção, o acondicionamento, o transporte e a entrega das refeições prontas, de forma segura, regular e dentro dos padrões de qualidade exigidos.

A não contratação poderá comprometer o funcionamento regular das unidades, gerar riscos à saúde dos custodiados e servidores, além de potencializar passivos administrativos, judiciais e sanitários.

II - DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação de **empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas**, destinadas às unidades prisionais, abrangendo o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, em conformidade com os padrões nutricionais, sanitários e operacionais estabelecidos pela legislação vigente e pelas normas da Administração.

O fornecimento deverá contemplar refeições adequadas às necessidades alimentares dos custodiados, observadas as quantidades, periodicidade, horários, condições de higiene, segurança alimentar e logística compatíveis com a rotina e as especificidades do sistema prisional.

6. MOTIVAÇÃO / JUSTIFICATIVA

I - MOTIVAÇÃO

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 a Cadeia Pública de Machadinho.

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.

Segue pois, algumas considerações necessárias:

A alimentação é direito da pessoa humana;

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

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 serviço, especialmente pela natureza da complexidade de eventual falta de alimentação;

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;

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

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

Parágrafo único. A assistência estende-se ao egresso.

II - JUSTIFICATIVA

Faz-se necessário o início de um novo procedimento licitatório visando a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação aos internos custodiados, tendo em vista a impossibilidade de prorrogação da vigência contratual por mais 12 (doze) meses, pois o atual Contrato 730/PGE-2021 (0065763667) da empresa detentora CALECHE COMERCIO E SERVICOS LTDA-ME aproxima-se ao limite de 60 (sessenta) meses no dia 23/10/2026, conforme a **4 CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL** :

4.1. A vigência deste contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, caso seja interesse de ambas as partes, até o limite de 60 meses, conforme estabelece o art. 57, II da Lei 8.666/93, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento das refeições, constante na Ordem de Fornecimento.

Diante disso, o Núcleo de Alimentação iniciou os trâmites do Processo Licitatório nº 0033.033230/2025-34, visando garantir a continuidade do fornecimento de refeições às pessoas privadas de liberdade, conforme determina a legislação vigente e as diretrizes institucionais.

A medida está amparada nas atribuições da Secretaria de Estado de Justiça (SEJUS), sucessora da SEAPEN (criada pela Lei Complementar nº 304/2004 e transformada pela Lei Complementar nº 412), responsável pela administração do Sistema Penitenciário do Estado, entre outras funções.

7. DA GARANTIA DO MATERIAL

Considerando que o objeto da contratação envolve o fornecimento de refeições prontas destinadas ao consumo humano, a garantia do material está diretamente relacionada à **qualidade, segurança alimentar e conformidade sanitária** dos produtos fornecidos.

A empresa contratada deverá garantir que todas as refeições entregues estejam em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, preparadas e acondicionadas de acordo com as normas sanitárias vigentes, em especial aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes.

A garantia compreende, ainda, a responsabilidade da contratada pela **substituição imediata** de quaisquer refeições que apresentem:

- I - alterações sensoriais (odor, sabor, textura ou aparência);
- II - indícios de contaminação ou deterioração;
- III - desconformidade com o cardápio estabelecido;
- IV - inadequação quanto à temperatura, embalagem ou acondicionamento.

Eventuais irregularidades constatadas no ato do recebimento ou após a entrega, desde que dentro do prazo de consumo, deverão ser sanadas pela contratada **sem ônus adicional à Administração**, observadas as penalidades contratuais cabíveis.

A garantia do material não exime a contratada da responsabilidade civil, administrativa e sanitária decorrente de danos à saúde dos consumidores, permanecendo esta responsável por quaisquer prejuízos causados em razão do fornecimento inadequado das refeições.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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.

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.

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 serviço, permanecendo sob responsabilidade da Administração as atividades de fiscalização e gestão contratual.

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, conforme a variações da população carcerária e das demandas institucionais.

Dessa forma, a contratação de empresas especializadas apresenta-se como a alternativa tecnicamente viável, economicamente adequada e administrativamente eficiente para atendimento da demanda identificada.

9. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos requisitos mínimos necessários para garantir o fornecimento contínuo, seguro e adequado de refeições à população privada de liberdade das unidades prisionais atendidas, em conformidade com a legislação vigente e com as normas aplicáveis ao sistema penitenciário.

O fornecimento deverá observar a Lei nº 14.133/2021, bem como as normas sanitárias aplicáveis, incluindo as disposições da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), da Vigilância Sanitária local e demais regulamentos expedidos pela Administração Penitenciária.

As refeições fornecidas deverão atender às necessidades nutricionais diárias da população carcerária, com cardápios elaborados e acompanhados por nutricionista legalmente habilitado, incluindo a previsão de dietas especiais quando necessárias, tais como restrições médicas, alimentares ou religiosas, conforme demanda da Administração.

A contratada deverá adotar boas práticas de manipulação de alimentos em todas as etapas do processo, desde a aquisição dos insumos até a distribuição das refeições, assegurando condições adequadas de higiene, qualidade, armazenamento, transporte e conservação dos alimentos, de modo a preservar a segurança alimentar.

Deverá ser comprovada capacidade operacional compatível com a demanda estimada de refeições, assegurando regularidade, pontualidade e continuidade no fornecimento, em conformidade com a rotina e os horários das unidades prisionais, de forma a evitar interrupções ou atrasos que comprometam a segurança e o funcionamento institucional.

A execução do serviço deverá respeitar as normas de segurança das unidades prisionais, incluindo regras de acesso, identificação e controle de pessoal, bem como restrições quanto à entrada de materiais, utensílios e equipamentos, conforme orientações da Administração.

Sempre que possível, deverão ser adotadas práticas que promovam o uso racional de recursos, a redução do desperdício de alimentos e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, em alinhamento com as diretrizes de sustentabilidade previstas na legislação vigente.

A contratação deverá permitir a adequada fiscalização por parte da Administração, incluindo o acompanhamento da qualidade das refeições, do cumprimento dos cardápios e das condições sanitárias, bem como a adoção de medidas corretivas em caso de descumprimento das obrigações contratuais.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de Outubro/2024 até Setembro/2025 conforme Notas Fiscais (id.0065778191), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	5.489	65.866
02		ALMOÇO	UND	5.537	66.438
03		JANTAR	UND	5.361	64.333
04		CEIA	UND	5.361	64.333
Total de Refeições			UND	21.748	260.970

11. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com base nas diretrizes estabelecidas no **artigo 23, §1º, inciso II e IV da Lei nº 14.133/2021**, o levantamento de mercado para a contratação de serviços de

fornecimento de refeições prontas para unidades prisionais foi realizado com o objetivo de garantir que os preços estabelecidos para a contratação sejam compatíveis com os praticados no mercado, bem como assegurar a transparência e a economicidade da contratação pública.

O levantamento de mercado seguiu as diretrizes da referida lei, levando em consideração as metodologias e fontes de pesquisa apropriadas para a obtenção dos preços mais justos e adequados para o objeto da contratação. A pesquisa foi conduzida por meio das seguintes abordagens:

Análise dos Contratos de Objeto Similar em Execução pela Administração Pública

Foi realizada a análise dos contratos de fornecimento de refeições prontas para unidades prisionais que estão em execução pela Administração Pública. Este procedimento envolveu a revisão de termos de contratos já firmados com o governo, com foco nas condições de execução, valores contratados e padrões de qualidade dos serviços prestados. Essa análise proporcionou uma base de comparação sólida com o mercado, considerando os contratos em vigor e as condições práticas de fornecimento já adotadas.

Pesquisa Direta com Fornecedores

A pesquisa de preços também incluiu a consulta direta a três (3) fornecedores atuantes no ramo específico de fornecimento de refeições prontas para unidades prisionais. Esses fornecedores foram selecionados com base em sua atuação reconhecida no mercado e sua capacidade de atendimento às demandas específicas do fornecimento. As informações obtidas a partir das cotações enviadas por esses fornecedores permitiram uma visão atualizada e detalhada sobre os preços praticados, bem como sobre os termos e condições de fornecimento.

Painel de Preços

Os valores referenciais obtidos por meio dessas metodologias são apresentados no tópico 11. deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

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

12. QUANTIDADE MÍNIMA E MÁXIMA

Não é possível estipular, neste momento, a quantidade mínima ou máxima de refeições a serem fornecidas no contrato, em razão da variabilidade diária e imprevisível da população carcerária nas unidades prisionais. Fatores como transferências, admissões e altas de internos podem alterar significativamente a demanda alimentar, tornando inviável a definição de volumes fixos.

Além disso, a natureza do serviço exige flexibilidade operacional, permitindo ajustes diários na quantidade de refeições fornecidas, garantindo atendimento contínuo, adequado e seguro a todos os internos, sem prejuízo à regularidade e à qualidade do serviço.

Portanto, a contratação será formalizada com base na estimativa de demanda, observando-se a necessidade efetiva das unidades.

13. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

MACHADINHO: 0033.033230/2025-34

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.(A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6
1	desjejum	65.866	RS 6,34	RS 5,56	RS 5,00	RS 8,00	8*	8*
2	almoço	66.438	RS 12,93	RS 12,29	RS 10,20	RS 16,00	RS 16,00	16
4	jantar	64.333	RS 12,84	RS 13,00	RS 10,80	RS 17,00	RS 17,00	17
5	ceia	64.333	RS 5,02	RS 5,56	RS 5,95	8*	8*	8*
VALOR TOTAL DO LOTE								

1) NC = Não cotado.

NOTA EXPLICATIVA:

IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES

EMP1 - Contrato nº 289/2025 - JARU(0059319095)

EMP2 - Contrato nº 848/2025/PGE-SEJUS - CEREJEIRAS (0063718719)

EMP3 - Contrato nº 822/2025/PGE-SEJUS - ARIQUEMES (0063515243)

EMP4 -COTAÇÃO 01 (0065778228)

EMP5 - COTAÇÃO 02 (0065778275)

EMP6 - COTAÇÃO 03 (0065778310)

EMP7 - PESQUISA DE PREÇOS (0065997297)

O valor estimado é **RS 2.499.949,90 (dois milhões, quatrocentos e noventa e nove mil novecentos e quarenta e nove reais e noventa centavos)** conforme o levantamento de preços estipulados no quadro comparativo de preços acima.

Registra-se nos autos a “relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação no prazo indicado”, através dos e-mail (0065997380).

14. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

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

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

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;

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

§ 3º O parcelamento não será adotado quando:

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

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

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

- Economia de Escala:** O fornecimento de refeições para uma unidade prisional envolve a disponibilização diária de diversas refeições, incluindo café da manhã, almoço, janta e ceia. Ao contratar um único fornecedor para todas essas refeições, há uma oportunidade significativa de obter economia de escala. Isso ocorre porque o fornecedor pode consolidar a produção, a logística e a gestão de estoques, reduzindo custos operacionais e, conseqüentemente, oferecendo preços mais competitivos.
- Redução de Custos de Gestão de Contratos:** O parcelamento implicaria na celebração de múltiplos contratos com diferentes fornecedores para cada

tipo de refeição. Isso geraria uma carga adicional de trabalho administrativo e de gestão de contratos para o órgão governamental, incluindo a necessidade de monitorar e fiscalizar diversos contratos separadamente. Ao contratar um único fornecedor para todas as refeições, os custos de gestão de contratos são significativamente reduzidos, proporcionando eficiência na administração do contrato.

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

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

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

A subcontratação apenas será cabível **exclusivamente** para o serviço de transporte de refeições, ficando às custas da CONTRATADA.

Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

16. MEMÓRIA DE CÁLCULO

MÉDIA ENTRE OUTUBRO/2024 ATÉ SETEMBRO/2025 - MACHADINHO: 0033.033230/2025-34												
MUNICÍPIO	TIPO	set./2025	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr./2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025
Machadinho	CAFÉ	5.970	5.138	5.159	5.220	5.282	4.887	5.639	5.556	5.319	5.604	6.046
	ALMOÇO	5.979	5.127	5.185	5.213	5.287	4.911	5.647	5.554	5.827	5.604	6.053
	JANTAR	5.778	4.958	5.036	5.058	5.082	4.733	5.466	5.377	5.646	5.479	5.853
	*CEIA	5.778	4.958	5.036	5.058	5.082	4.733	5.466	5.377	5.646	5.479	5.853
TOTAL												

Observações:

- As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de Setembro/2024 até Agosto/2025 conforme Notas Fiscais (id.0065778191), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

- **Ceia:** Informamos que deverá ser incluída, no escopo de fornecimento de alimentação, a **refeição tipo ceia** destinada a todos os reeducandos. Para efeito de **cálculo estimativo e composição de custos**, adota-se como parâmetro o mesmo quantitativo de refeições servidas no **jantar**, tendo em vista que a ceia será disponibilizada diariamente a todos os reeducandos.

17. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Incumbe aos órgãos e entidades integrantes da Administração Pública conviver com a nova realidade trazida pela Lei nº 14.133, de 2021, que prevê o desenvolvimento sustentável como princípio e objetivo das contratações públicas.

O direito fundamental ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, o princípio do desenvolvimento sustentável e os múltiplos valores constitucionais albergados pela função regulatória das licitações, impõem a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade socioambiental e de acessibilidade nas contratações públicas. A implementação de contratações sustentáveis é um imperativo constitucional e também se lastreia em normas legais e infralegais.

Assim, considerando o impacto ambiental decorrente das características dos serviços a serem prestados, a Contratada deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade, apresentando documentação específica apta a essa finalidade. Ademais, deverá a Contratada atuar com crescente preocupação ambiental e adoção de práticas que minimizem ao máximo os impactos ambientais decorrentes de sua atividade.

Com base na Lei Federal nº 12.349/2010 e demais legislações ambientais, a contratante fica responsável por implementar em seu serviço boas práticas ambientais específicas, dentre as quais: uso racional da água, eficiência energética, redução da produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamentos dos alimentos, incluindo a questão de reutilização de alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, uso de produtos biodegradáveis, controle de emissão de poluentes, controle de poluição sonora, destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.

A execução do contrato deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade determinados no Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e na Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

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

A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, segundo previsão no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

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

A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo e para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

Também deverá adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

Em relação ao tratamento de seus efluentes (esgoto), utilizar de 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.

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA, que orienta a identificação por cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e considerando que a reciclagem de resíduos deve ser incentivada, facilitada para reduzir o consumo de matérias-primas, recursos naturais não-renováveis, energia e água, bem como a necessidade de reduzir o crescente impacto ambiental associado à extração, geração, beneficiamento, transporte, tratamento e destinação final de matérias-primas, provocando o aumento de lixões e aterros sanitários, fica recomendada a utilização pela CONTRATANTE de coletores de resíduos, conforme o abaixo elencado:

- a) vidro (recipiente verde)
- b) plástico (recipiente vermelho)
- c) papéis secos (recipiente azul)
- d) metais (recipiente amarelo)

A CONTRATADA deverá utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade,

ser livre de corantes e buscar a redução drástica de hipoclorito de sódio;

O veículo destinado à entrega das refeições nas Unidades prisionais deverá possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

18. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

O Manual de Fornecimento, Recebimento e Distribuição de Refeições no Âmbito do Sistema Prisional do Estado de Rondônia foi instituído através da Resolução nº 001/GAB/SEJUS, de 12 de Setembro de 2013 e integrará o instrumento contratual. Nele constam orientações a respeito dos procedimentos a serem adotados no acompanhamento, controle e fiscalização dos Contratos celebrados de fornecimento de refeições prontas nas Unidades Prisionais.

Para que os contratos atinjam satisfatoriamente seus objetivos, o Núcleo de Alimentação, previamente à celebração dos instrumentos, reforçará aos servidores das unidades prisionais designados para fiscalização e acompanhamento do recebimento das refeições, acerca dos procedimentos que deverão ser adotados de acordo com as atribuições estabelecidas no Manual de Fornecimento.

A CONTRATANTE deverá formalizar a designação dos responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, conforme disposto no Termo de Referência. Esta designação deve ser publicada em portaria no Diário Oficial do Estado de Rondônia, em até (5) cinco dias após a assinatura do contrato.

A CONTRATADA deve apresentar um plano de capacitação de seus funcionários que atuarão na execução do contrato, garantindo que estejam aptos a cumprir as exigências de segurança alimentar e normas de higiene estabelecidas.

A CONTRATANTE deve agendar uma reunião pré-contratual com a CONTRATADA para alinhar expectativas, esclarecer dúvidas e discutir detalhes operacionais, incluindo cronograma de fornecimento e procedimentos de fiscalização.

A CONTRATANTE deverá realizar uma vistoria inicial nas instalações da CONTRATADA para verificar a adequação das condições de manipulação e fornecimento dos alimentos, bem como a infraestrutura necessária para garantir a qualidade e segurança alimentar.

A CONTRATADA deve apresentar um plano de contingência para situações de emergência, como falta de insumos ou problemas de logística, garantindo a continuidade do fornecimento.

19. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Após análise detalhada dos requisitos e necessidades específicas do sistema prisional, conclui-se que a contratação do fornecimento de alimentação é essencial para garantir o atendimento das necessidades básicas dos detentos, em conformidade com a legislação vigente e os princípios de dignidade humana. A alimentação adequada é um direito fundamental, sendo crucial para a manutenção da saúde e do bem-estar da população carcerária.

A contratação de empresas especializadas assegura que as refeições fornecidas atendam aos padrões nutricionais recomendados pelo Institute of Medicine – Dietary Reference Intakes (2005) e às normas de higiene e segurança alimentar previstas na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, contribuindo para a redução de problemas de saúde e de custos médicos. Além disso, empresas especializadas possuem a expertise necessária para gerenciar grandes volumes de refeições, garantindo qualidade, segurança alimentar e regularidade no fornecimento, enquanto a Administração pode concentrar-se em suas funções principais, como segurança e reabilitação.

Por meio de um processo licitatório transparente e competitivo, a contratação também possibilita a obtenção de melhores preços e condições, promovendo eficiência, economicidade e uso racional dos recursos públicos, com previsibilidade, padronização e maior eficiência operacional na gestão das unidades prisionais.

20. EXCLUSÃO DE PESSOA FÍSICA NA LICITAÇÃO

Em atenção ao art. 34, inciso XIV do Decreto Estadual nº 28.874/2024, justifica-se a **exclusão de participação de pessoas físicas no presente processo**, considerando que a Administração Pública tem a obrigação de garantir a segurança e a qualidade dos serviços que contrata.

Em razão disso, é importante que os contratados tenham a capacidade técnica e a estrutura necessária para prestar o serviço de forma adequada.

Desta forma, as pessoas físicas, em geral, não possuem a mesma capacidade técnica e estrutura que empresas especializadas. Por isso, a participação de pessoas físicas na contratação pretendida pode colocar em risco a segurança e a qualidade dos serviços a serem prestados.

21. ÁREA REQUISITANTE

Núcleo de Alimentação - NUALI / GAF

22. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Considerando a análise realizada sobre a demanda, os requisitos do serviço e os resultados pretendidos, **declara-se a viabilidade econômica e administrativa** da contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas às unidades prisionais.

A solução proposta apresenta condições de execução compatíveis com a estrutura e rotina das unidades prisionais, garantindo regularidade, qualidade nutricional, segurança alimentar e conformidade com a legislação vigente, incluindo normas sanitárias e de dignidade humana. Além disso, a terceirização do serviço permite à Administração concentrar-se em suas atividades-fim, enquanto assegura eficiência, economicidade e previsibilidade na gestão do fornecimento alimentar.

Dessa forma, conclui-se que a contratação atende aos princípios da legalidade, economicidade e eficiência, mostrando-se plenamente **viável para implementação**.

Portanto, declara-se a viabilidade da contratação pretendida, momento em que também sugerimos a utilização da Modalidade Pregão Eletrônico.

23. DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

23.1. Das Condições do Local onde as Refeições serão Preparadas

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.

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

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);

23.2. Da Metodologia e/ou Procedimentos a ser utilizado na Execução do Fornecimento

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

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

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

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

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

A subcontratação apenas será cabível **exclusivamente** para o serviço de transporte de refeições, ficando às custas da CONTRATADA.

Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente

com as outras exigências no ato da vistoria, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

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

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

23.3. **Do Acompanhamento da Execução do Fornecimento**

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.

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.

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

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).

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

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.

23.4. **Dos Deveres e Obrigações da Contratada e Contratante**

23.4.1. **A CONTRATADA deverá:**

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

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

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

Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação.

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.

Não executar qualquer alteração ou acréscimo nos fornecimentos contratados sem autorização escrita da CONTRATANTE.

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

Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que se envolverão na execução do contrato, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas respectivas carteiras de trabalho.

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

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

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

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

Designar encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos permanecendo no local do trabalho, em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

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

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

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

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

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.

Apresentar comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação (exclusivamente para o serviço de transporte de refeições, à custa da CONTRATADA), de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, conforme prazo estipulado nas cláusulas contratuais relativas à formalização e vigência do contrato. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de um novo veículo que se destine ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas.

Responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e calibração dos instrumentos utilizados para aferição do peso da alimentação pronta (balança digital) e para medição da temperatura (termômetro específico para alimentos), que serão disponibilizados em regime de comodato à CONTRATANTE, na proporção de um par para cada unidade prisional. Os equipamentos devem possuir configurações e especificações técnicas adequadas à sua finalidade, garantindo a precisão e confiabilidade das medições. A contratada deverá assegurar a calibração periódica desses instrumentos conforme normas e exigências dos órgãos reguladores competentes, bem como promover a manutenção preventiva e corretiva necessária para o pleno funcionamento dos equipamentos, mantendo-os atualizados tecnologicamente durante toda a vigência do contrato.

Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato e apresentá-lo em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.

Elaborar cardápio mensal de acordo com as especificações exigidas no Termo de Referência, com 20 (vinte) dias de antecedência ao início do fornecimento, submetendo-o à análise das nutricionistas da SEJUS. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifiquem alteração(ões) no(s) cardápio(s)

aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, solicitará a anuência das nutricionistas da SEJUS, com 01 (um) dia útil de antecedência fornecimento, devendo a substituição ocorrer por produto em condições similares sob os aspectos nutritivos.

Oferecer dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, que se fizerem necessárias, bem como fracionar a alimentação em número de refeições que concilie com a prescrição médica, considerando as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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

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

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.

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

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.

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.

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

Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades *per capita* e com periodicidade das entregas.

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

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.

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);

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.

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

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;

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

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

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

- I. Separação e tratamento de gorduras (caixa (s), separador(s), etc);
- II. Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);
- III. Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).
- IV. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.

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.

23.4.2. **A CONTRATANTE deverá:**

Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.

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.

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

- Até às 9h00min para o almoço;
- Até às 14h00min para o jantar e ceia do dia;
- Para o desjejum do dia subsequente até as 17h00min.

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.

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

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

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



Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

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.

Aplicar à CONTRATADA, após a conclusão do processo administrativo, as penalidades previstas em lei que regem a matéria.

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

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 devem ser visualizados em gramas (g). • Alimentação Elétrica: 110-220v (Bivolt); Função tara 100%; • Prato de Pesagem em aço inox; • Funções do teclado constituído por no mínimo dispositivo de tara, zero, liga/desliga. • Bateria Interna Recarregável com carregador de bateria automático; • Cor: indiferente. • Manual de instruções em português; 	01	
TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO (TERMÔMETRO CULINÁRIO)	<ul style="list-style-type: none"> • 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	

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.

23.5.1. Balanças digitais eletrônicas

- 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.

- 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;

- 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.

- 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.

- 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.

23.5.2. Termômetros digitais

- O termômetro digital deverá ser calibrado inicialmente e periodicamente por laboratório que possua padrão rastreável ou que seja acreditado pelo INMETRO.

- 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.

- Caso a CONTRATANTE identifique modificações que possam comprometer as propriedades metroológicas do termômetro, poderá exigir a realização de nova calibração, mesmo que o certificado esteja dentro do prazo de validade.

23.5.3. Disponibilidade e Manutenção dos Equipamentos

- 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 1.4.1, a partir do início da execução do contrato.

- Os equipamentos deverão ser mantidos em perfeito estado de funcionamento, com manutenção preventiva e corretiva realizada pela CONTRATADA.

- A CONTRATANTE poderá solicitar a manutenção ou substituição dos equipamentos sempre que constatar inadequações em seu funcionamento durante as verificações diárias.

24. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Portaria nº 4668 de 24 de outubro de 2025 publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia - DOE na data 29 de Outubro 2025 (68184448).

25. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Considerando a necessidade da continuidade da prestação do serviço público, os elementos que compõem este Estudo Técnico Preliminar evidenciaram que a contratação mostra-se possível e necessária.

Diante do exposto, declara-se a viabilidade da contratação pretendida. Por fim, considera-se imprescindível e plenamente justificável a contratação dos serviços para atender as necessidades desta Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS, contempladas neste Estudo Técnico Preliminar, conforme condições e especificações que constarão discriminadas em termo de referência e seus anexos, nos quantitativos e exigências definidos.

Portanto, declara-se a viabilidade da contratação pretendida, momento em que também sugerimos a utilização da Modalidade Pregão Eletrônico.

26. ANEXOS

26.1. ANEXO I: CRONOGRAMA DE ATOS

26.2. ANEXO II: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

ANEXO I - CRONOGRAMA DE ATOS

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 Medicine - 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 Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

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

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

26.3. Deverão ser fornecidas refeições seguindo a seguinte composição de cardápio:

26.3.1. DESJEJUM: no mínimo, deverá constar de:

- a) Leite integral líquido 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

26.3.2. 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

26.3.3. **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

26.3.4. **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

26.4. **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.

26.5. **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

26.6. **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.

26.7. **ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS ÀS GRAMAGENS E ÀS CALORIAS:**

26.7.1. **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 fluido	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 fluido	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.

26.7.2. ALMOÇO

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Arroz cozido	7 colheres de sopa cheias	180 gramas	224
Feijão carioca/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.

26.7.3. JANTAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Arroz cozido	8 colheres de sopa cheias	180 gramas	224
Feijão carioca/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.

26.7.3.1. LANCHE NOTURNO COMO SUBSTITUTO OPCIONAL DO JANTAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Pão de leite	02 unidades	100 gramas totais	279
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas totais	208
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.

26.7.4. 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.

26.8.

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 Farinha de mandioca	Beterraba e couve Carne Assada Purê de batatas Arroz/Feijão	Pão com margarina Suco de maracujá
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 sauté 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	Seleto 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 Farofa de ovo Arroz/Feijão Preto Melão Farinha de mandioca	Alface e beterraba Carne de porco frita Purê rose 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

26.9.

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.

26.9.1.

Crianças aos 6 meses de idade

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

26.9.2.

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.	2 colheres de sopa de cada alimento preparados e oferecidos separados	250g
	- 1 alimento do grupo das Frutas (diferente da oferecida no café da manhã)	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 Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

26.9.3.

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

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

*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.

26.10. CARDÁPIO SUGERIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

26.10.1. Crianças aos 6 meses de idade

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

26.10.2. 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

26.10.3. 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

26.11. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

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

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

26.11.2. 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.

26.12. **ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES DE PROTEÍNAS:**

- 26.12.1. O prato proteico do almoço e do jantar deverá ter as seguintes variações e peso mínimo por pessoa, **considerando pesagem pós cocção:**
- a) Carne bovina magra e sem osso: com no mínimo 120g.
 - b) Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadas, bife ao molho.
 - 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.
 - h) Empanados industrializados de carnes diversas e enlatados de peixe (sardinha ou atum): com no mínimo 120g por porção, uma vez a cada 15 dias.
 - i) Hambúrguer com ovo: 01 hambúrguer de no mínimo 70g e 01 ovo de 50g.
 - j) Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 70 g e 01 ovo de 50g.
 - k) Linguiça com ovo: linguiça (assada/grelhada/frita) no mínimo 70g e 01 ovo de 50g.
 - l) Fígado: com no mínimo 120g, podendo ser substituído por carne de 2ª, uma vez a cada 15 dias.
 - m) Salsicha e Mortadela: NÃO poderão ser utilizados como prato proteico principal, somente como ingrediente de preparações tais como: macarrão, recheios de tortas, farofas, etc.
 - n) Deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
 - o) Nas preparações com frango deve-se utilizar coxa e sobrecoxa desossada no mínimo 1 vez na semana.
 - p) Para as preparações que envolvem uso de carne de primeira utilizar somente cortes para bife ou para assado de panela, não sendo aceitos cortes tipo cubo, isca, picadinho.
 - q) A carne moída de cada tipo (bovina, suína, frango, peixe) deverá ser servida como prato proteico numa frequência semanal de no máximo 01 (uma) vez por semana.
 - r) Preparações que envolvem massas proteicas (lasanha, macarrão à bolonhesa) e tortas salgadas (de carne ou frango) só serão aceitas como guarnição.
 - s) Preparações proteicas da alimentação infantil só podem ser cozidas, assadas ou grelhadas, não sendo permitido o uso de frituras;
 - t) Na alimentação infantil não é permitido o uso de embutidos, empanados industrializados, enlatados;

26.13. **ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS FRUTAS e sucos de frutas:**

- 26.13.1. As frutas deverão ser entregues da forma indicada, salvo quando liberado excepcionalmente pelo Núcleo de Alimentação;
- a) Manga: fatiada e s/ casca e s/ caroço
 - b) Melão e melancia: fatiados e s/ casca
 - c) Laranja e mexerica: s/ casca
 - d) Mamão e melão: sem sementes
 - e) Maçã, pera, banana, goiaba: inteiros
- 26.13.2. As frutas deverão ser entregues em embalagens plásticas transparentes atóxicas, em porções individuais e o **transporte deverá ser obrigatoriamente em recipientes térmicos;**
- 26.13.3. As frutas ofertadas em qualquer uma das refeições deverão se repetir no máximo três vezes na semana;
- 26.13.4. Não poderá haver repetição do tipo de fruta em dias consecutivos, salvo mediante autorização prévia do Núcleo de Alimentação;
- 26.13.5. As frutas que serão ofertadas no desjejum, no almoço e no complemento (qualquer tipo de complemento) não poderão se repetir durante o dia;
- 26.13.6. Para o preparo de suco de fruta deverá ser utilizada a polpa de fruta diluída em água numa proporção de 20 a 30% de polpa. A água utilizada deverá ser filtrada ou mineral;
- 26.13.7. O suco deverá ser entregue em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada. Ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o suco não deverá ser utilizado para servir o café e vice-versa;
- 26.13.8. O sabor do suco de fruta poderá se repetir no máximo três (03) vezes na semana e não poderá se repetir durante o dia.

26.14. **ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES EM GERAL:**

- 26.14.1. As saladas deverão ser variadas entre dois tipos, sendo um do grupo A (acelga, alface, almeirão, repolho, rúcula entre outros) e/ou outro do grupo B (cenoura, beterraba, berinjela, vagem, chuchu entre outros). Poderão ser servidos vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais;
- 26.14.2. Não serão considerados como componentes da salada: cebola, cheiro verde, ervilha, milho verde, pimentão, mas poderão ser adicionados como temperos;
- 26.14.3. As saladas quando cruas e as frutas deverão ser entregues em embalagens plásticas transparentes atóxicas, em porções individuais e o transporte deverá ser obrigatoriamente em recipientes térmicos;
- 26.14.4. As saladas quando cozidas ou refogadas deverão ser incluídas juntamente com as preparações quentes, dentro do marmitex, salvo em situações específicas e pontuais autorizadas previamente pelo Núcleo de Alimentação;
- 26.14.5. As guarnições deverão utilizar o mesmo ingrediente principal no máximo 3 vezes na semana, desde que a forma de preparo seja modificada (ex: macarrão alho e óleo, macarrão à bolonhesa, macarrão ao sugo);
- 26.14.6. A preparação farofa com farinha de mandioca como opção de guarnição deverá ser ofertada apenas no jantar;
- 26.14.7. É expressamente proibida a utilização de substâncias como salitre, bicarbonato de sódio ou assemelhados, no preparo dos alimentos.
- 26.14.8. A contratada fornecerá dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, podendo ser incluídas outras refeições além das já pré-estabelecidas. Essas refeições devem estar alinhadas com a prescrição médica e considerar as especificações de cada patologia. Em unidades sem atendimento médico, a solicitação dessas dietas poderá ser feita por um enfermeiro ou outro profissional legalmente habilitado;
- 26.14.9. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dia das Mães, etc. (de acordo com a prévia solicitação do Núcleo de Alimentação). Os cardápios diferenciados deverão seguir o especificado no item **13**.
- 26.14.10. O almoço e jantar deverão ser servidos utilizando-se embalagens de marmitex descartáveis no formato redondo nº 8 ou 9.
- 26.14.11. A embalagem deverá ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura da cela com certa folga.
- 26.14.12. Nas dietas que necessitem de preparações tipo mingau ou vitamina, deverão ser utilizados copos descartáveis tipo isopor com tampa e em temperatura

adequada. Nas dietas em que se utilizem preparações tipo sopas (liquidificadas ou não), deverão ser utilizadas embalagens descartáveis tipo isopor no formato redondo.

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

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

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

a) Quando houver recusa da referida refeição, após constatada alimentação imprópria para o consumo;

b) Como cardápio opcional para o jantar, conforme Tabela Lanche Noturno (opcional) descritos no Item 5.4 deste anexo, de acordo com a solicitação do Núcleo de Alimentação, sendo a frequência também definida pelo Núcleo de Alimentação;

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

26.14.17. As preparações como bolo, pão, biscoitos e as frutas deverão ser fornecidos em embalagens individuais descartáveis atóxicas, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição. O material utilizado deverá estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

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

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

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

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

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

26.14.23. A oferta de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) deverão ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo duas preparações por semana, com exceção do leite em pó utilizado como uma das opções no jejum.

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

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

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

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

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

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

26.14.30. A ceia deverá ser entregue juntamente com o jantar.

26.14.31. A farinha de mandioca que compõe o cardápio do almoço diariamente, deverá ser fornecida em embalagens plásticas transparentes atóxicas devidamente fechadas, embaladas individualmente e no *per capita* de 30g.

26.14.32. O bolo ofertado deverá ser sem recheio e/ou cobertura, embalado individualmente e o sabor não poderá se repetir durante a semana.

26.14.33. Os biscoitos deverão conter a especificação “isentos em gorduras trans”, não poderão ter recheio e/ou cobertura, devendo ainda se apresentar em adequadas condições de consumo, consistência crocante, inteiros, odor característico, *per capita* e embalados individualmente.

26.14.34. O sabor do mingau e da vitamina da alimentação complementar poderão se repetir no máximo três vezes na semana

26.14.35. O refrigerante do cardápio diferenciado deverá ser entregue em garrafas plásticas transparentes e lacradas e que seja possível a visualização de todo o conteúdo interno.

26.14.36. O doce do cardápio diferenciado deverá ser entregue em embalagens individuais, transparentes e que seja possível a visualização de todo o conteúdo interno.

26.14.37. Os complementares 01-A e 01-B deverão ser entregues no interior do marmitex junto com as demais alimentos. O ovo deverá ser entregue descascado.

26.14.38. O complementar 03 deverá ser entregue envasado e transportado em copo de isopor, com tampa e capacidade para 300mL.

26.15. DAS ESPECIFICAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E DOS CARDÁPIOS DIFERENCIADOS

26.15.1. ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

26.15.2. A alimentação complementar deverá ser fornecida sempre que houver necessidade de suplementação de alimentos e/ou nutrientes em relação à refeição padrão, destinando-se exclusivamente aos grupos previamente autorizados, conforme critérios técnicos do NUALI.

26.15.3. As refeições complementares deverão observar o padrão do cardápio regular, podendo ser ajustadas ou modificadas quanto à composição, quantidade, valor nutricional, de acordo com a indicação clínica, nutricional ou funcional.

26.15.4. 13.1.3. São elegíveis ao recebimento de alimentação complementar:

a) Gestantes e lactantes, em razão das demandas metabólicas e fisiológicas específicas que exigem maior aporte nutricional;

b) Reeducandos que requerem alimentação com maior valor energético e nutricional, incluindo aqueles que desempenham atividades operacionais ou de elevado esforço físico; os que se enquadram em risco nutricional ou em estado de desnutrição, bem como pós-cirúrgicos;

c) Outros grupos que, após análise e deliberação do NUALI, forem considerados enquadrados para o recebimento de alimentação complementar.

26.15.5. Para fins de padronização e controle, as complementações alimentares estão descritas no quadro abaixo, contendo a discriminação dos alimentos adicionais, a refeição em que serão ofertados e o respectivo grupo de reeducandos que deverão ser beneficiados.

TIPO	COMPOSIÇÃO	GRUPOS
Complementar 01	A - Adicional de 02 unidades de ovo ou 50g de carne (branca ou vermelha) na refeição do Almoço.	Gestantes e lactantes Hiperproteica
	B - Adicional de 02 unidades de ovo ou 50g de carne (branca ou vermelha) na refeição do Almoço.	Gestantes e lactantes Hiperproteica
Complementar 02	01 fruta (100g) no jantar.	Hiperclórica

Complementar 03	01 copo (250ml) vitamina ou mingau na ceia.	Gestantes e lactantes Hiperproteica Hipercalórica
-----------------	---------------------------------------------	---------------------------------------------------------

Observação: A alimentação complementar refere-se à adição de alimentos nas refeições e não substitui os itens já determinados nos cardápios.

26.16. CARDÁPIOS DIFERENCIADOS

26.16.1. Os cardápios diferenciados serão disponibilizados em datas comemorativas, tais como: **Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dia das Mães**, entre outras que forem definidas pela CONTRATADA.

26.16.2. As preparações deverão apresentar maior grau de elaboração e diferenciação em relação às usualmente servidas, devendo seguir rigorosamente as orientações técnicas estabelecidas pelos nutricionistas do NUALI.

26.16.3. A execução dos cardápios diferenciados seguirá o quadro detalhado abaixo, contendo a descrição das preparações por refeição e quantidade per capita.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Desjejum	Leite integral em pó	20g
	Cafê com açúcar	250ml
	Pão francês/Manual ou Massa Fina	01 unidade 50g
	Bolo (sem recheio/sem cobertura)	01 pedaço 50g
	Fruta	01 unidade ou fatia
Almoço	Arroz cozido colorido	180g
	Feijão	150g
	Guarnição	80g
	Porção proteica	120g
	Salada crua ou cozida	80g
	Farinha de mandioca	30g
	Doce (bananada, pé de moleque, goiabada, doce de leite, paçoca)	20g
	Refrigerante de cor clara/transparente	250ml
Jantar	Arroz cozido	180g
	Feijão	150g
	Guarnição	80g
	Porção proteica	120g
	Salada crua ou cozida	80g
	Doce (bananada, pé de moleque, goiabada, doce de leite, paçoca)	20g
	Refrigerante de cor clara/transparente	250ml

26.17. DISPOSIÇÕES GERAIS

26.17.1. O fornecimento de alimentação complementar e de cardápios diferenciados em datas comemorativas, quando houver, não implicará em acréscimos de preços, devendo ser considerados os mesmos valores unitários correspondentes às refeições normais, conforme pactuado no contrato.

26.17.2. As complementações alimentares têm caráter de **ajuste nutricional**, não constituindo refeição adicional, e deverão ser fornecidas sem ônus adicional para a CONTRATADA, integrando-se ao serviço contratado de fornecimento de alimentação regular.

	Documento assinado eletronicamente por Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo , em 13/02/2026, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.
	Documento assinado eletronicamente por Paula Gonçalves Melo Martins, Nutricionista , em 13/02/2026, às 14:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.
	Documento assinado eletronicamente por Sirlene Jesus dos Santos, Nutricionista , em 13/02/2026, às 14:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.
	Documento assinado eletronicamente por Thelisson Cassio Santos Barreto, Nutricionista , em 13/02/2026, às 14:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.
	Documento assinado eletronicamente por Suzana Cristina de Amorim Gomes, Nutricionista , em 13/02/2026, às 14:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.
	Documento assinado eletronicamente por Gilmara Aguiar de Sa, Gerente , em 19/02/2026, às 10:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.
	Documento assinado eletronicamente por MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretor(a) Executivo(a) , em 19/02/2026, às 12:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.
	Documento assinado eletronicamente por Ebenézer Moreira Borges, Secretário(a) Adjunto(a) , em 19/02/2026, às 13:50, 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 **69191462** e o código CRC **E1ADF0EA**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS
Núcleo de Alimentação - SEJUS-NUALI

ANÁLISE DE RISCOS

1- Dados do processo

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

2- Riscos referente à fase de Planejamento da contratação

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

RISCO 2	
Descrição do risco:	Não aprovação do Estudo Técnico ou do Termo de Referência.
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano(s):	Atraso no processo de contratação e, conseqüentemente, atraso no início do fornecimento de refeições.
Ação preventiva:	
Responsável:	

Instruir o Estudo Técnico e o Termo de Referência em estrita aderência às disposições dos normativos aplicados à contratação.	NUALI, NUCOM, ASTEC
Ação de contingência:	Responsável:
Exposição do arcabouço legal em que a contratação de aquisição de refeições prontas deva seguir.	NUALI, NUCOM, ASTEC

3- Riscos referente à fase de Licitação:

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

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

RISCO 5	
Descrição do risco:	Proposta do Pregão com valor muito inferior ao do mercado.

Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto
Dano(s):	Licitação fracassada.
Ação preventiva:	
Responsável:	
Acompanhamento das apresentações de propostas	Equipe de Licitação
Verificar a planilha de custos da empresa e analisar o risco de falha na execução do contrato por oferecimento de preços inexequíveis	Equipe de Licitação
Ação de contingência:	
Responsável:	
Desclassificar empresa caso haja previsão no Termo de Referência.	Setor competente SUPEL

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

4- Riscos referente a fase de Gestão do Contrato:

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

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

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

RISCO 10	
Descrição do risco:	Inércia frente ao descumprimento de obrigações contratuais; falha ou omissão no registro dos atos e fatos do contrato.
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto
Dano(s):	- Deficiência na prestação dos serviços. - Prejuízos financeiros à Administração
Ação preventiva:	
Responsável:	
Capacitação de servidores;	NUALI, Fiscal, Diretor Geral da Unidade Prisional
Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado;	NUALI, Diretor Geral da Unidade Prisional, Fiscal e Comissão de Recebimento
Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais e comissão de recebimento;	NUALI, Diretor Geral da Unidade Prisional, Fiscal e Comissão de Recebimento
Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual.	NUALI
Ação de contingência:	
Responsável:	
Sanções administrativas.	Gestor de Contrato ou quem designar

5. Responsáveis pela elaboração da Análise de Riscos:

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



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 04/11/2025, às 12:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Suzana Cristina de Amorim Gomes, Nutricionista**, em 04/11/2025, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Sirlene Jesus dos Santos, Nutricionista**, em 04/11/2025, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Paula Gonçalves Melo Martins, Nutricionista**, em 04/11/2025, às 13:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Thelisson Cassio Santos Barreto, Nutricionista**, em 05/11/2025, às 11:42, 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 **0066016368** e o código CRC **0E8870CD**.

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

MAPA DE RISCO

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

Processo: 0033.033230/2025-34

RISCO	IDENTIFICAÇÃO DO RISCO			ANÁLISE DO RISCO			RESPOSTA AO RISCO		
	FASE	EVENTO	CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	IMPACTO	NÍVEL DE ACEITAÇÃO DO RISCO	AÇÕES PREVENTIVAS	RESPONSÁVEL	AÇÃO CONTINUA
01	Planejamento da contratação	Estudos Técnicos Preliminares (ETP), Mapa de Risco (MR) e Termo de Referência (TR) deficientes ou inconsistentes.	Especificação com inconsistências técnicas; - Elaboração do ETP, MR e PB com ausência de itens normativamente previstos; - Requisitos técnicos não atendidos.	Média	Alto	Inaceitável	Qualificação da equipe de planejamento Conhecimento do escopo Revisão dos documentos pelos servidores que compõem as áreas envolvidas Pesquisa de contratos semelhantes no âmbito da Administração Pública	Setores competentes da SEJUS NUALI, NUCOM	Reexames durante o planejamento contratado
02	Planejamento da contratação	Não aprovação do Estudo Técnico ou do Termo de Referência.	Atraso no processo de contratação e, conseqüentemente, atraso no início do fornecimento de refeições.	Média	Média	Média aceitação	Instruir o Estudo Técnico e o Termo de Referência em estrita aderência às disposições dos normativos aplicados à contratação.	NUALI, NUCOM, ASTEC	Exposições arcabouçadas em contratação aquisição de refeições deve seguir
03	Licitação	Deficiências do ato convocatório; critérios de julgamento, prazos e sanções, entre outros.	Impugnação da Licitação.	Baixa	Alto	Média aceitação	Capacitação de servidores; incorporar as atualizações da legislação; Estabelecer rotinas de revisão.	Equipe de Licitação	Suspensão de licitação

04	Licitação	Atraso ou suspensão do Processo Licitatório em face de impugnações.	Atraso no processo de contratação e, consequentemente, atraso no início do fornecimento de refeições.	Média	Alto	Inaceitável	Elaboração do planejamento da contratação consultando soluções similares em outros órgãos e instituições. Verificação do teor de impugnações e recursos em contratações similares Observar as recomendações da área jurídica Revisar os documentos que compõem o instrumento convocatório	Equipe de Licitação	Alocação da Equipe Planejar Contratações em resposta a migração de causas originárias suspensas no processo licitatório Migração e eliminação de causas obstrutoras no processo licitatório Ajuste e republicação do edital
05	Licitação	Proposta do Pregão com valor muito inferior ao do mercado.	Licitação fracassada.	Média	Alto	Inaceitável	Acompanhamento das apresentações de propostas Verificar a planilha de custos da empresa e analisar o risco de falha na execução do contrato por oferecimento de preços inexequíveis	Equipe de Licitação	Desclassificação de empresa por não atendimento ao Termo de Referência
06	Licitação	Apresentação de Recurso.	Atraso na contratação	Média	Médio	Média aceitação	Realizar adequada instrução processual Realizar boa condução do certame	Equipe de Licitação e Setor competente da SUPEL Pregoeiro	Reabrir o processo com aproveitamento de todos os recursos e propostas
07	Gestão de contrato	Atraso no início do contrato.	Não atendimento das necessidades da unidade demandante.	Baixa	Alto	Média aceitação	Acompanhar e cobrar da empresa o cumprimento integral do contrato Solicitar a aplicação das penalidades cabíveis por inexecução parcial ou total do contrato	Gestor do Contrato, Fiscal	Solicitar a suspensão temporária de outros processos

08	Gestão do contrato	Descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada	Atendimento parcial das necessidades da unidade demandante.	Média	Alto	Inaceitável	Prever penalidades no Termo de Referência, por descumprimento de cláusulas contratuais Realizar reunião inicial do contrato para clareza acerca da prestação dos serviços	NUALI, NUCOM, ASTEC Gestor do Contrato e demais Setores competentes da SEJUS	Aplicar penalidade prevista no Termo de Referência No caso de descumprimento grave, definir o contrato rescindido e convocar o próximo classificado Realizar pagamento conforme resultado
09	Gestão do contrato	Baixa qualificação técnica dos profissionais da empresa para execução do contrato	Atraso nas entregas; baixa qualidade do produto; instabilidade na segurança das Unidades Prisionais.	Baixa	Alto	Média aceitação	Previsão de exigência de experiência profissional	NUALI, NUCOM	Aplicar penalidade prevista no Termo de Referência Solicitar substituição profissional
10	Gestão do contrato	Inércia frente ao descumprimento de obrigações contratuais; falha ou omissão no registro dos atos e fatos do contrato.	Deficiência na prestação dos serviços. - Prejuízos financeiros à Administração	Média	Alto	Inaceitável	Capacitação de servidores; Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado; Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual.	NUALI, Diretor Geral da Unidade Prisional NUALI, Diretor Geral da Unidade Prisional, Fiscal e Comissão de Recebimento NUALI	Sanções administrativas Responsabilidade fiscalizadora do contrato

Para elaboração do Mapa acima foram consideradas a Matriz de Risco e a Escala abaixo:

MATRIZ DE RISCO

PROBABILIDADE	ALTA	MÉDIO	ALTO	ALTO
	MÉDIA	BAIXO	MÉDIO	ALTO
	BAIXA	BAIXO	BAIXO	MÉDIO
		BAIXO	MÉDIO	ALTO
		IMPACTO		

NÍVEL DE ACEITAÇÃO DO RISCO
Inaceitável
Média Aceitação
Aceitável



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 04/11/2025, às 12:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Suzana Cristina de Amorim Gomes, Nutricionista**, em 04/11/2025, às 13:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Sirlene Jesus dos Santos, Nutricionista**, em 04/11/2025, às 13:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paula Gonçalves Melo Martins, Nutricionista**, em 04/11/2025, às 13:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Thelisson Cassio Santos Barreto, Nutricionista**, em 05/11/2025, às 11:40, 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 **0066016471** e o código CRC **63ED833B**.

MINUTA



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS

Núcleo de Compras - SEJUS-NUCOM

MINUTA DE CONTRATO

* MINUTA DE DOCUMENTO

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

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

Os Contratantes celebram, por força do presente instrumento, CONTRATO ADMINISTRATIVO, mediante Pregão Eletrônico, o qual se regerá pelas disposições do Art. 6º - XLI, XLV, Art. 29 da Lei nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes, vinculando-se aos termos do Processo Administrativo nº 0033.033230/2025-34, e à proposta da Contratada, mediante as seguintes cláusulas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) aos reeducandos das unidades prisionais de Machadinho/RO, assegurando prestação de serviço público essencial, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, conforme solicitação do Núcleo de Alimentação e em conformidade com o Documento de Oficialização da Demanda (DOD) e demais documentos anexos aos autos.

1.2. Das Especificações Técnicas e Quantidades:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	5.489	65.866
02		ALMOÇO	UND	5.537	66.438
03		JANTAR	UND	5.361	64.333
04		CEIA	UND	5.361	64.333
Total de Refeições			UND	21.748	260.970

Obs.: As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio no I do Termo de Referência

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

2.1. O fornecimento deverá ser prestado no local, prazos e condições estabelecidos nos itens 20 a 22 do Termo de Referência.

2.2. Dos Locais e Horários de Realização dos fornecimentos:

Estabelecimento Penal	Endereço
Centro de Ressocialização de Machadinho do Oeste	RO 133, KM 06, S/N, ÁREA RURAL

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

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

2.4. Deverão ser fornecidas até 4 (quatro) refeições diárias por interno, conforme Termo de Referência.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA DILIGÊNCIA

3.1. No prazo máximo de 15 (quinze) dias da homologação do certame, a empresa vencedora deverá comunicar o endereço da cozinha industrial que atenderá ao contrato. A CONTRATANTE, por intermédio de representantes da SEJUS especialmente designados, efetuará a primeira vistoria *in loco* nesse endereço, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a comunicação, com o objetivo de verificar a estrutura do local de produção das refeições.

3.2. Optando em utilizar o prazo de 30 (trinta) dias descrito no item 4.8 deste Termo de Contrato, a CONTRATANTE fará uma segunda visita às instalações da cozinha em até 10 (dez) dias antes da finalização do prazo solicitado, para fins de:

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

4. CLAUSULA QUARTA- DA FORMALIZAÇÃO/ VIGÊNCIA E REAJUSTE DO CONTRATO

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

4.2. **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.**
- III - **A Certidão de Registro e Regularidade – CRR, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.**
- IV - **Documentação do pessoal técnico (Portaria nº 419/2008-CFN e Lei 8.234/91), de**

instalações e equipamentos (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 - Ministério da Saúde), adequados para preparo dos alimentos.

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

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

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

4.3. A CONTRATADA deverá apresentar análise microbiológica de amostras da água a ser coletada direto da fonte (poço ou hidrômetro, por exemplo), dos reservatórios (cisternas e caixas d'água) e das torneiras, no prazo de **10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento**.

4.4. A CONTRATADA deverá apresentar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato, no prazo de **10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento**.

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

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

4.7. Num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do Contrato, o fornecedor deverá iniciar a entrega das refeições. Caso necessário, o prazo poderá ser prorrogado uma única vez por igual período 30 (trinta) dias, desde que haja justificativa devidamente fundamentada e aceita pela CONTRATANTE.

4.8. A empresa deverá informar a CONTRATANTE através de Ofício, que se utilizará do prazo de 30 (trinta) dias, descrita no item 32.9 deste Termo de Referência, para adequação das instalações (cozinha industrial).

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

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

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

4.12. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente por meio de Termo Aditivo, caso seja interesse de ambas as partes, conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21;

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

4.14. A não renovação contratual deverá ser comunicada com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias, ficando a contratada obrigada a manter o fornecimento do objeto até que a nova licitante firme o respectivo contrato.

4.15. Quedando-se inerte no prazo estipulado acima, fica a critério da CONTRATANTE a

renovação contratual em razão da conveniência do Estado e desde que haja justificativa para tanto, observado o disposto nos artigos da lei 14.133/21.

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

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

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

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

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

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

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

4.16. 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.

4.17. 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**.

4.18. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

4.19. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo, referente ao reajustamento de preços, sempre que este ocorrer, devidamente fundamentado e instruído, além daqueles constante no art. 152, com os seguintes documentos:

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

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

Art. 154 - § 8º É nula qualquer estipulação de reajuste com periodicidade inferior a um ano.

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

4.20. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

4.21. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;

4.22. **Termo Aditivo:**

4.22.1. **Princípios Gerais**

4.22.1.1. O Termo Aditivo será formalizado com base nos princípios da legalidade, eficiência, interesse público e manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, conforme os artigos 130 a 136 da Lei 14.133/2021, visando garantir segurança jurídica para as partes.

4.22.2. **Formalização**

4.22.2.1. A formalização do Termo Aditivo é condição indispensável para a execução de quaisquer alterações contratuais, sendo precedida de justificativas que atendam ao interesse público.

4.22.2.2. Em situações de urgência, a antecipação dos efeitos do Termo Aditivo poderá ser autorizada, desde que haja justificativa expressa.

4.22.2.3. A formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês, conforme o art. 132 da Lei 14.133/2021.

4.22.3. **Alterações Unilaterais e Equilíbrio Econômico-Financeiro**

4.22.3.1. Caso a Administração altere unilateralmente o contrato, resultando em aumento ou diminuição dos encargos do contratado, deverá restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial, conforme o disposto no art. 130 da Lei 14.133/2021.

4.22.3.2. Para tanto, será obrigatória a apresentação de justificativa técnica detalhada e, quando aplicável, a realização de auditoria financeira.

4.22.4. **Prorrogação Contratual**

4.22.4.1. A prorrogação da vigência contratual seguirá as disposições dos artigos 146 e 154, §§ 3º e 7º, do Decreto Estadual 28.874/24, observando-se os requisitos constantes em checklist aprovado pela Procuradoria-Geral do Estado.

4.22.5. **Apostilamento**

4.22.5.1. Situações que não caracterizem alterações contratuais substanciais, como variações no valor contratual para reajustes, compensações financeiras, ou alterações na razão social do contratado, poderão ser formalizadas por apostilamento, dispensando-se a celebração de termo aditivo, nos termos do art. 136 da Lei 14.133/2021.

4.22.6. **Índices de Reajuste**

4.22.6.1. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto para reajustamento do preço, as partes elegerão novo índice oficial mediante celebração de Termo Aditivo.

5. **CLÁUSULA QUINTA – GARANTIA CONTRATUAL**

5.1. A 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.

5.2. 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.

6. **CLÁUSULA SEXTA - DA METODOLOGIA E/ OU PROCEDIMENTOS A SER UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO**

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

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

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

de de Rondônia - DIOF.

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

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

6.6. A subcontratação apenas será cabível **exclusivamente** para o serviço de transporte de refeições, ficando às custas da CONTRATADA.

6.7. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

6.8. As solicitações de refeições à empresa fornecedora deverão ser realizadas diariamente, por servidor autorizado, em correspondência com os quantitativos de apenados.

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

7.1. 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:

7.2. A CONTRATADA DEVERÁ:

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

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

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

7.2.4. Prestar as informações referentes a execução do contrato por escrito, quando solicitadas pela CONTRATANTE, no prazo máximo de cinco dias contínuos e ininterruptos, salvo quando determinado prazo inferior no instrumento de solicitação.

7.2.5. A CONTRATADA deverá apresentar Plano de Contingência, para aprovação da equipe técnica do NUALI, em até 10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento, visando assegurar a continuidade do fornecimento das refeições, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus adicional à CONTRATANTE. O Plano deverá contemplar, no mínimo, as seguintes situações:

I. Ocorrências na UAN, tais como alagamento, falta de água, energia elétrica ou gás, quebra de equipamentos, greves e outras intercorrências que comprometam o preparo das refeições;

II. Problemas com veículos de entrega, incluindo indisponibilidade, avarias ou acidentes;

III. Interrupções ou restrições de trânsito, com previsão de rotas alternativas;

IV. Problemas no fornecimento de insumos, como atrasos ou falta de gêneros alimentícios;

V. Cadastro atualizado de fornecedores alternativos, preferencialmente próximos à empresa e à Unidade Prisional;

VI. Impossibilidade de preparo das refeições na UAN da CONTRATADA, prevendo soluções alternativas que garantam o atendimento contratual.

7.2.6. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus

deveres e responsabilidade relativa à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.

7.2.7. Não executar qualquer alteração ou acréscimo nos fornecimentos contratados sem autorização escrita da CONTRATANTE.

7.2.8. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.

7.2.9. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que se envolverão na execução do contrato, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas respectivas carteiras de trabalho.

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

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

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

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

7.2.14. Designar encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos permanecendo no local do trabalho, em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos fornecimentos. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento dos fornecimentos e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

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

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

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

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

7.2.19. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos.

7.2.20. Apresentar comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação (exclusivamente para o serviço de transporte de refeições, à custa da CONTRATADA), de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, conforme prazo estipulado nas cláusulas contratuais relativas à formalização e vigência do contrato. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de um novo veículo que se destine ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas.

7.2.21. Responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e calibração dos instrumentos utilizados para aferição do peso da alimentação pronta (balança digital) e para medição da temperatura (termômetro específico para alimentos), que serão disponibilizados em regime de comodato à CONTRATANTE, na proporção de um par para cada unidade prisional. Os equipamentos devem possuir configurações e especificações técnicas adequadas à sua finalidade, garantindo a precisão e confiabilidade das medições. A contratada deverá assegurar a calibração periódica desses instrumentos conforme normas e exigências dos órgãos reguladores competentes, bem como promover a manutenção preventiva e corretiva necessária para

o pleno funcionamento dos equipamentos, mantendo-os atualizados tecnologicamente durante toda a vigência do contrato.

7.2.22. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato e apresentá-lo em até 10 (dez) dias, contados a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento.

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

7.2.24. Oferecer dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, que se fizerem necessárias, bem como fracionar a alimentação em número de refeições que concilie com a prescrição médica, considerando as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.

7.2.25. 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.

7.2.26. 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.

7.2.27. 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.

7.2.28. 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.

7.2.29. 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.

7.2.30. 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.

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

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

7.2.33. 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.

7.2.34. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente

inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

7.2.35. 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.

7.2.36. 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.

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

7.2.38. Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades *per capita* e com periodicidade das entregas.

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

7.2.40. 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.

7.2.41. 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);

7.2.42. 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.

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

7.2.44. 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;

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

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

7.2.47. 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.

7.2.48. 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.

7.3. **A CONTRATANTE deverá:**

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

7.3.2. 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.

7.3.3. 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.

7.3.4. 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.

7.3.5. 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

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

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

7.3.8. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

7.3.9. 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.

7.3.10. Aplicar à CONTRATADA, após a conclusão do processo administrativo, as penalidades previstas em lei que regem a matéria.

8. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO VALOR E PAGAMENTO

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

8.2. DO FATURAMENTO MENSAL

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

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

8.3. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.3.1. 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;

8.3.2. Data de vencimento do pagamento da despesa, 30 dias contados a partir do recebimento da

nota fiscal.

8.3.3. 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;

8.3.4. 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.

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

8.3.6. 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. 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.

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

- a) Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.
- b) Prova de regularidade fiscal e trabalhista, vigentes na data do recebimento da Nota Fiscal pela Comissão, composta por no mínimo os seguintes documentos:
 - I - Certificado de Regularidade do FGTS.
 - II - Certidão Negativa de Débitos de Contribuições Previdenciárias.
 - III - Certidão Conjunta da SRF e PGFN Negativa – Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
 - IV - Certidão Negativa da Fazenda Estadual.
 - V - Certidão Negativa de Tributos Mobiliários Municipais.
 - VI - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

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

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

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

8.7. Se durante a liquidação for identificado erro ou falha documental sanável, salvo má-fé, o credor será notificado para no prazo de três dias corridos para sanear o processo, após esse prazo a

obrigação do pagamento terá sua exigibilidade suspensa e será excluída da ordem cronológica.

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

8.9. O pagamento ocorrerá após a apresentação da documentação necessária, devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios da manutenção dos requisitos exigidos no contrato, nos termos do Decreto nº 16.901 de 09 de julho de 2012.

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

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

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

9. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. 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 (68345001):

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

9.2. **Conforme o Item 15 do Termo de Referência.**

10. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

10.1. Será regulamentado pela Nova Lei de Licitações 14.133 de 1º de abril de 2021, todavia, na ausência de normativas que se amoldem, será utilizada a Portaria nº 1182 de 01 de Abril de 2024 (0047289922) e suas alterações:

Dispõe sobre o procedimento de apuração de responsabilidade e aplicação de penalidade a licitantes e contratados, no âmbito da Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS

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

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

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

10.5. Conforme art. 156 da Nova Lei de Licitações e Contratos, são sanções cabíveis nas contratações públicas:

1 - **Advertência;**

2 - **Multas**, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

3 - **Suspensão temporária de participação em licitação** e impedimento de contratar com a

Administração;

4 - **Declaração de inidoneidade para licitar** ou contratar com a Administração Pública.

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

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

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

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

10.9. Na aplicação dessa sanção, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.10. A sanção será formalmente emitida por escrito, observando o devido processo legal e assegurada ampla defesa. A reincidência na mesma infração será considerada circunstância agravante na dosimetria da sanção, conforme §1º, inciso III, do art. 156 da Lei nº 14.133/2021. Em caso de persistência da conduta inadequada por parte da contratada, poderá ser aplicada sanção mais gravosa, como o impedimento temporário de licitar e contratar com a Administração Pública observado os princípios da proporcionalidade e razoabilidade

10.11. Poderá ser aplicada a sanção **“Multa”** em caso de Inexecução Total ou Inexecução Parcial do Contrato, bem como em casos de comportamento inidôneo, ilícito e/ou fraudulento.

10.12. Fica estabelecido, em concordância ao art.156, § 3º da Lei 14.133/21, os seguintes critérios para os níveis de infrações e os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato e/ou sobre a parcela inadimplida:

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

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

10.14. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente conformfe § 8º da Lei 14.133/2021.

10.15. Conforme art. 156 §4º da Lei nº 14.133/21, ficará **impedido** temporariamente de participação em licitação e consequentemente de contratar com a Administração, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, a Contratada que:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) dar causa à inexecução total do contrato;
- c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

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

10.18. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar nos casos da Contratada:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos deste Termo de Referência;

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

10.20. A sanção de multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com outras sanções. As demais sanções – advertência, impedimento de licitar e contratar, e declaração de inidoneidade – são alternativas entre si e serão aplicadas de forma proporcional à infração cometida. Em todos os casos, será assegurado ao interessado o direito à ampla defesa e ao contraditório, mediante manifestação em processo próprio, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, conforme o disposto no art. 156 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO RISCO

11.1. A Análise de Riscos (0066016368) e o Mapa de Risco (0066016471), apresentados, respectivamente, nos itens 11 e 12 do Termo de Referência, conforme art. 39 do Decreto Estadual 28,874/24, foi elaborado pelo Setor Demandante, apresentando que a probabilidade de ocorrências dos riscos é ALTO, pois tem como objetivo definir as áreas de exposição da execução do objeto, advindas de eventos supervenientes à contratação. Dado este, relevante para a identificação, prevenção e respectivas responsabilidades pela eventual ocorrência, bem como para apresentação das propostas pelas licitantes/contratada.

11.2. A contratada deverá ter pleno conhecimento, quando da participação do processo licitatório, da natureza e extensão dos riscos por ela assumidos, e garantindo ter levado tais riscos em consideração quando na formulação de sua proposta.

12. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

12.1. Este Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133 de

2021, com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

13.1. Da Regionalização do Sistema Penitenciário:

13.1.1. 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 relocação dos servidores empossados no referido órgão da Administração Penitenciária e, conseqüentemente, menor gasto do Executivo Estadual com armamento, viaturas e demais estrutura material dos presídios.

13.1.2. 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.

13.1.3. 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.

13.2. Do Plano Pena Justa:

13.2.1. 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 cumpridas pelos Poderes Públicos Federal e Estaduais até o ano de 2027, dentre as quais se destaca a implantação de cozinhas internas em, no mínimo, 80% (oitenta por cento) das unidades prisionais do país.

13.2.2. Considerando que as unidades prisionais de Porto Velho estão previstas para receber a implantação de cozinha interna no Complexo Prisional, com início das atividades em 2026, caberá à CONTRATANTE comunicar a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias antes do início das atividades da nova empresa que venha a atuar nos moldes do Plano Pena Justa.

13.2.3. 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 dos serviços durante o processo de transição.

14. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA ARBITRAGEM COMO SOLUÇÃO DE CONFLITOS

15.1. A Administração utilizar-se-á da aplicação de juízo arbitral para dirimir conflitos relativos a direitos patrimoniais disponíveis, conforme disposto no Art. 11, da Lei Estadual 4.007 de 2017 a qual prevê a aplicação do juízo arbitral previsto na Lei n. 9.307 de 1996, alterada pela Lei Federal n. 13.129, de 2015.

16. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

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

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

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

18. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

18.1. Após as assinaturas deste Contrato, o mesmo será devidamente publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, no prazo legal, sem prejuízo de outras publicações que a Contratante tenha como necessárias.

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 16/03/2026, às 10:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **NASLIM ANANDA GUZMAN FEITOSA, Chefe de Núcleo**, em 16/03/2026, às 10:30, 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.](#)



Documento assinado eletronicamente por **MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretor(a) Executivo(a)**, em 16/03/2026, às 11:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **70138815** e o código CRC **007BB9AE**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS
Núcleo de Compras - SEJUS-NUCOM

SAMS

SOLICITAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS

Órgão Requisitante: Secretaria de Estado de Justiça – SEJUS

Processo: 0033.033230/2025-34

Fonte de Recurso: 1.5.00.000001

Projeto Atividade: 21.001.14.421.2102.2893

Elemento de

Despesa: 33.90.30.51.00

Exposição de Motivo: Contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) aos reeducandos das unidades prisionais de Machadinho/RO assegurando prestação de serviço público essencial, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, conforme solicitação do Núcleo de Alimentação e em conformidade com o Documento de Oficialização da Demanda (DOD) e demais documentos anexos aos autos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	Desjejum	Unid	65.866			
02	Almoço	Unid	66.438			
03	Jantar	Unid	64.333			
04	Ceia	Unid	64.333			
TOTAL						

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

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

C/C:

Assinatura:

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



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 13/03/2026, às 11:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **NASLIM ANANDA GUZMAN FEITOSA, Chefe de Núcleo**, em 13/03/2026, às 14:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa, Diretor(a) Executivo(a)**, em 13/03/2026, às 14:30, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ebenézer Moreira Borges, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 16/03/2026, às 13:04, 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 **69405400** e o código CRC **2CC9DA24**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	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)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIACÃO	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [F + G]
LOTE 1																	
1	Desjejum	Unid	65.866	R\$ 8,00	10,5*	10*	4*	R\$ 5,00	R\$ 8,00	8,20	R\$ 5,00	R\$ 7,30	R\$ 8,00	1,54	21,04%	MÉDIO	R\$ 480.821,80
2	Almoço	Unid	66.438	R\$ 16,00	R\$ 18,00	R\$ 19,50	R\$ 19,00	R\$ 14,00	R\$ 16,00	NC	R\$ 14,00	R\$ 17,08	R\$ 17,00	2,11	12,34%	MÉDIO	R\$ 1.134.761,04
3	Jantar	Unid	64.333	R\$ 17,00	R\$ 18,00	R\$ 19,50	R\$ 15,40	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 18,00	R\$ 15,00	R\$ 16,84	R\$ 17,00	1,76	10,47%	MÉDIO	R\$ 1.083.367,72
4	Ceia	Unid	64.333	R\$ 8,00	R\$ 11,00	12*	R\$ 8,00	5*	R\$ 6,90	NC	R\$ 6,90	R\$ 8,48	R\$ 8,00	1,76	20,77%	MÉDIO	R\$ 545.543,84
VALOR DO LOTE 1																	R\$ 3.244.494,40

VALOR TOTAL AMPLA CONCORRENCIA	R\$ 3.244.494,40
VALOR TOTAL	R\$ 3.244.494,40

LEGENDA:

NC = Não encontrado

* = Valores excluídos por elevar a taxa de desvio padrão acima de 25%, conforme estipulado na Instrução Normativa n° 01/2024/SUPEL-CPEAP.

NOTA EXPLICATIVA:

IDENTIFICAÇÃO DAS COT/EMP1 COTAÇÃO DIRETA
EMP2 COTAÇÃO DIRETA
EMP3 COTAÇÃO DIRETA
EMP4 BANCO DE PREÇOS
EMP5 BANCO DE PREÇOS
EMP6 BANCO DE PREÇOS

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