



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

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

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

RESUMO DOS DADOS

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

OBJETO	
Contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) aos reeducandos das unidades prisionais de Porto Velho/RO assegurando prestação de serviço público essencial, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos.	
FUNDAMENTO: Lei federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021. Decreto estadual nº 28.874, 25 de Janeiro de 2024. dentre outros.	
PROCESSO ADMINISTRATIVO : 0033.032205/2025-33	
UASG: 925373 ENDEREÇO ELETRÔNICO : https://www.gov.br/compras/pt-br .	
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO	
ORÇAMENTO ANUAL	R\$ 36.814.163,77 (trinta e seis milhões, oitocentos e quatorze mil cento e sessenta e três reais e setenta e sete centavos)
VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL
Facultativa	Contrato
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	
Requisitos Básicos: 1. Habilitação jurídica: Conforme estabelecido no <u>item 30.1 do Termo de Referência</u>. 30.1 RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA 30.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; 30.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio http://www.portaldoempreendedor.gov.br/; 30.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores; 30.1.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores; 30.1.5. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971; 30.1.6. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, <u>nos termos do Decreto nº 11.802/2023</u>. 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 <u>Instrução Normativa RFB nº 2110, de 2022</u>. 30.1.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. 30.1. 9. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva. 2. Qualificação econômico e financeira: Conforme estabelecido no <u>item 30.3 do Termo de Referência</u>. 30.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA 30.3.1Os interessados/licitantes deverão apresentar ainda: a) Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei nº. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos 90 (noventa) dias caso não conste o prazo de validade. b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que o(a) pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídos há mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídos há menos de um ano), de 10% (dez por cento) do valor estimado do item/ lote que o licitante estiver participando. b.1) No caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referencias; b.2) Caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;	Requisitos Específicos:

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

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

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

30.3.5. **OBS:** As exigências de qualificação econômico-financeira encartadas acima estão em harmonia com o que prevê o art. 69 da Lei 14.133/21, sendo necessárias para garantir que a(s) vencedora(s) detenha(m) condições de garantir capacidade econômico-financeira para executar o futuro contrato.

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

30.2 RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

30.2.1.Conforme Art. 68 da Nova Lei de Licitações, as habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

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

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

III - a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV - a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

V - a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

VI - o cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#).

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

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

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

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

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

30.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

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

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

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

30.4.2. Será admitido a apresentação de atestados que em sua individualidade ou soma, comprove que a empresa forneceu ou fornece satisfatoriamente as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens almoço e jantar, com quantidades mínimas de 40% (quarenta por cento), em observância ao § 1º e § 2º do art. 67 da lei 14.133/21.

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

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

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

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

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

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

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

CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP?	RESERVA COTA ME/EPP?	EXIGE AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?
não	não	sim (Execução Contratual)
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MODO DE DISPUTA	CONTRATAÇÃO
Menor Preço por Lote	Aberto	sim
TELEFONES PARA CONTATO		E-MAIL PARA CONTATO:
Telefone: 69.3212-9243		cosegl.supel@gmail.com
OBSERVAÇÕES GERAIS:		

1. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados nas dependências da Superintendência Estadual Licitações, sito a Av. Farquar, 2986, Bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470.
2. Informamos que devido a atualização do sistema compras.gov.br, para fins de pesquisa da licitação deverá ser inserido o número **90000** antes do número do certame. (ex.: **90001/2024**)

SUMÁRIO

1. DO PREÂMBULO;
2. DO OBJETO;
3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO;
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO;
5. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
6. DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO;
7. DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE;
8. A FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS;
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO;
10. DO RECURSO;
11. DA HOMOLOGAÇÃO;
12. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO;
13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES;
14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;
15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS;
16. DOS ANEXOS;

1. DO PREÂMBULO

1.1. A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio da **Portaria nº 11/2026/GAB/SUPEL**, publicada no DOE na data 15 de Janeiro de 2026, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, **sob o nº 90646/2025/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, com o **Método de Disputa: ABERTO**, em conformidade com a [Lei Federal nº. 14.133, de 2021](#) e [Decreto Estadual nº 28.874/2024](#), a [Lei Complementar nº 123/06](#) e Decreto Estadual nº 21.675/2017, e suas alterações, e demais legislações vigentes, tendo como interessado (a) Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS.

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

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

1.1.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e locais estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

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

2.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), destinadas ao atendimento das necessidades alimentares dos internos das unidades prisionais de Porto Velho/RO, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência Anexo I.

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

2.3. Das especificações técnicas/quantidades do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 17 e 18 seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

17. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE

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

Lote I - Centro de Detenção Provisória - CDP "Urso Branco"				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	12.357	148.289
02	ALMOÇO	UND	12.454	149.444
03	JANTAR	UND	12.446	149.346
04	CEIA	UND	12.446	149.346
Total de Refeições		UND	49.7020	596.425

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

Lote III - Penitenciária Estadual "ARUANA"				
Penitenciária Estadual Milton Soares "470"				

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	22.576	270.910
02	ALMOÇO	UND	22.549	270.593
03	JANTAR	UND	22.577	270.927
04	CEIA	UND	22.577	270.927
Total de Refeições		UND	90.280	1.083.357

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

Centro de Ressocialização Vale do Guaporé

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

Lote V - Presídio Médio Porte "PANDINHA"

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

Centro de Correição da Polícia Militar "UPES"

Unidade de Internação Medidas de Segurança "UIMMS"

Penitenciária Estadual Suely Maria Mendonça

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

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

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	20.711	248.533
02	ALMOÇO	UND	20.709	248.513
03	JANTAR	UND	20.713	248.553
04	CEIA	UND	20.713	248.553
Total de Refeições		UND	82.846	994.152

Obs.:

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

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

17.4. O código **CATMAT** utilizado no **Catálogo de Materiais e Serviços – CATMAT**, foi o mais próximo dentre os ofertados no ([Link do catálogo \(CATMAT E CATSER\)](#)) (conforme art. 19, II, § 2º e art. 40, § 1º, I da Lei 14.133/2021), desta forma, prevalecerá as especificações contidas neste Termo de Referência.

18. ESCOPO DAS QUANTIDADES

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

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE I																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	11.124	12.134	11.733	10.812	11.491	11.868	13.297	12.100	13.040	12.849	13.836	14.005	148.289	12.357	412
	ALMOÇO	11.239	12.248	11.809	10.933	11.591	11.931	13.358	12.203	13.143	12.951	13.909	14.129	149.444	12.454	415
	JANTAR	11.257	12.225	11.828	10.904	11.592	11.942	13.332	12.168	13.120	12.910	13.929	14.139	149.346	12.446	415
	*CEIA	11.257	12.225	11.828	10.904	11.592	11.942	13.332	12.168	13.120	12.910	13.929	14.139	149.346	12.446	415
MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE II																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	17.801	17.819	17.770	18.714	18.876	17.561	20.493	20.431	20.986	20.559	20.788	20.751	232.549	19.379	646
	ALMOÇO	17.796	17.819	17.764	18.706	18.871	17.563	20.505	20.411	20.986	20.561	20.748	20.744	232.474	19.373	646
	JANTAR	17.831	17.802	17.786	18.754	18.865	17.574	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	232.725	19.394	646
	*CEIA	17.831	17.802	17.786	18.754	18.865	17.574	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	232.725	19.394	646

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

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

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE V																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	8.292	8.553	8.085	8.602	8.882	7.874	10.058	10.659	11.157	11.394	12.226	13.034	118.816	9.901	330
	ALMOÇO	8.168	8.436	7.968	8.468	8.735	7.748	9.916	10.486	10.971	10.243	12.141	12.889	116.169	9.681	323
	JANTAR	8.188	8.495	7.973	8.500	8.788	7.763	9.974	10.474	10.981	11.234	12.131	12.917	117.418	9.785	326
	*CEIA	8.188	8.495	7.973	8.500	8.788	7.763	9.974	10.474	10.981	11.234	12.131	3.956	108.457	9.038	301

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

18.2. Conforme Solicitação de Compra - Contratação de Serviços (0064990383);

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.

2.4. Da garantia do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 21 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

21. DAS CONDIÇÕES DO LOCAL UTILIZADO PARA FAZER AS MARMITAS

21.1. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos.

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

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);

2.5 Das condições contratuais/garantia do contratual: Ficam aquelas estabelecidas no itens 16, 22, 25 e 34 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

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 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.

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.

22. DA VISITA TÉCNICA

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

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

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

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

25. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

25.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do fornecimento e, ainda:

- a) Efetuar a entrega das refeições em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, Edital e seus anexos.
- b) Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidade relativa à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.
- c) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar nenhuma das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no item 26 **DA SUBCONTRATAÇÃO** deste Termo de Referência ou na minuta de contrato.
- e) Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, carregamento e descarregamento dos bens, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

34. GARANTIA CONTRATUAL

34.1. A futura CONTRATADA, no ato da assinatura/retirada do Contrato ou da ordem de fornecimento, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 96 da Lei n.º 14.133/2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais, optando por uma das seguintes modalidades:

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

c) ou fiança bancária.

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

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

2.6. Do reajuste e supressão contratual: Ficam aquelas estabelecidas no item 32 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

32. FORMALIZAÇÃO/ VIGÊNCIA e reajuste DO CONTRATO

32.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), para atender as necessidades das Unidades Prisionais do Município de **Porto Velho/RO**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos., em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.

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

32.3. O licitante vencedor deverá enviar, até a data estabelecida como termo inicial para o fornecimento, conforme indicado na respectiva Ordem de 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 33.8 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, até o limite de 60 (meses), conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração.

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

32.23.2.1. 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.

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

36. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

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

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

36.2. A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da CONTRATADA, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor e sabor), quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições. Ocorrendo tal hipótese, a direção da Unidade Prisional terá até 01 (uma) hora e 30 (trinta) minutos, a partir do horário da entrega, para comunicar a CONTRATADA, que então terá um prazo de 02h:00min, após constatação, para substituir as refeições recusadas.

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

36.4. Se ocorrer no jantar a CONTRATADA fornecerá lanche contendo:

- 02 (dois) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50 gr cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50 gr);
- 01 (uma) fatia de queijo mussarela (mínimo de 30 gr);
- 01 (uma) fruta da época (mínimo 100 gr) e suco de fruta (mínimo 250ml).

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

36.6. A qualidade do objeto fornecido será monitorado constantemente para evitar sua degeneração, devendo intervir para corrigir e aplicar as sanções previstas no edital e no contrato administrativo, quando verificar desconformidade no fornecimento do objeto à qualidade exigida.

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

19. DESTINAÇÃO DO OBJETO E LOCAL DE ENTREGA

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

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

20. HORÁRIOS DE ENTREGA

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

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

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

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

43. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

- 43.4. Ademais a CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal com **Imposto de Renda destacado**, e todos os documentos fiscais emitidos DEVERÃO apresentar o **destaque do IR ou com observação de Isenção**, em conformidade com o Decreto nº 27.546, de 20 de outubro de 2022 - Nova Retenção de IRRF, IN RFB nº 1.234/2012 e Instrução Normativa nº 35/2024/SEFIN-COTE que Regulamenta a retenção de Imposto de Renda para pagamentos realizados pelo estado de Rondônia.
- 43.5. A CONTRATADA deverá estar ciente das legislações vigentes quanto a Retenção do Imposto de Renda.
- 43.6. Caso não seja tecnicamente possível realizar o destaque nem qualquer observação no documento fiscal, isso não impedirá o órgão público de descontar o valor devido de Imposto de Renda ao proceder com o pagamento da obrigação, pois é de obrigação da CONTRATANTE realizar o pagamento com desconto do valor retido de Imposto de Renda. Dessa forma, é recomendável que o valor seja destacado no documento fiscal, a fim de confirmar os valores pagos de Imposto de Renda, que deverão constar no DIRF – Demonstrativo do Imposto de Renda Retido na Fonte, de periodicidade anual.
- 43.7. Além disso, as condições de pagamento observarão, **no que 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.
- 43.8. 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.
- 43.9. No prazo de cinco dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de apresentação dos documentos de cobrança por parte da empresa, a Comissão de Recebimento conferirá os dados dos documentos e emitirá Termo de Recebimento referente às refeições efetivamente entregues de acordo com as especificações do contrato e atendendo aos interesses da CONTRATANTE, e encaminhará, ao Núcleo de Alimentação, a documentação, juntamente com as requisições diárias a que se referem.
- 43.10. 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.
- 43.11. 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.
- 43.12. A liquidação da despesa deve ocorrer em até vinte dias corridos da apresentação dos documento à Comissão.
- 43.13. 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.
- 43.14. 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.
- 43.15. 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.
- 43.16. 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.
- 43.17. Considerando essa Secretaria ser substituta tributária no Estado de Rondônia, comunicamos que a SEJUS irá realizar o recolhimento de TODOS os impostos sobre serviços de empresas do estado, independentemente se a empresa também o fizer. Quanto as empresas de outros estados o recolhimento do ISS será analisado caso a caso.

2.10. Da obrigação da contratada: Ficam aquelas estabelecidas no **item 40.2 e subitens do Anexo I – Termo de Referência**, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

40.2. A CONTRATADA DEVERÁ:

- 40.2.1. Subordinar-se às normas internas da CONTRATANTE que regulamentam matérias relacionadas à segurança e ao objeto contratado.
- 40.2.2. Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente.
- 40.2.3. 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.
- 40.2.4. 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.
- 40.2.5. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam, mesmo que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidade relativa à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.
- 40.2.6. Não executar qualquer alteração ou acréscimo nos fornecimentos contratados sem autorização escrita da CONTRATANTE.
- 40.2.7. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento) (art. 125, da Lei 14.133/2021) (arts. 142, 143, 144 e 145, Decreto Estadual Nº 28.874/24).
- 40.2.8. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.
- 40.2.9. 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.
- 40.2.10. Manter disciplina nos locais de entrega, retirando imediatamente, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.
- 40.2.11. 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.
- 40.2.12. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's.
- 40.2.13. Manter sediado junto à Administração elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
- 40.2.14. Designar encarregados responsáveis pelo fornecimento, 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 do fornecimento. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável da Administração pelo acompanhamento do fornecimento e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- 40.2.15. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração.
- 40.2.16. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do contrato.
- 40.2.17. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato.
- 40.2.18. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.
- 40.2.19. 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.
- 40.2.20. 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.
- 40.2.21. 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.
- 40.2.22. 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 após a assinatura do contrato.
- 40.2.23. 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.
- 40.2.24. 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.
- 40.2.25. Elaborar Manual Padronizado de Dietas para as refeições com fins especiais, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato e apresentá-lo em até 60 (sessenta) dias após início do fornecimento.

- 40.2.26. Elaborar cardápio das dietas especiais, sob responsabilidade do Nutricionista da CONTRATADA, com base nas gramagens e composições do cardápio da alimentação padrão, promovendo as adequações necessárias. A CONTRATANTE poderá solicitar, a qualquer tempo, a apresentação dos cardápios das dietas especiais para fins de acompanhamento técnico, fiscalização e proposição de ajustes ou modificações, sem prejuízo do fornecimento regular das refeições. O fornecimento de dietas especiais não implicará em acréscimos ou supressões de valores contratuais, ainda que haja substituição de gêneros alimentícios por similares, devendo-se considerar, para todos os efeitos, os mesmos preços unitários das refeições normais estabelecidos no contrato.
- 40.2.27. Disponibilizar, às suas expensas, 03 (três) amostras das refeições servidas no **almoço e no jantar**, diariamente, para fins de degustação e avaliação pela Comissão de Recebimento, na respectiva unidade prisional atendida.
- 40.2.28. Disponibilizar amostras das refeições fornecidas — desjejum, almoço, jantar e ceia — sempre que solicitado pelos nutricionistas do Núcleo de Alimentação, com a finalidade de avaliação técnica da conformidade com os padrões estabelecidos.
- 40.2.29. Substituir às suas expensas, desde que solicitado pelo Diretor da Unidade, Gestor do Contrato, Fiscal de Contrato e Comissão de Recebimento, refeições eventualmente entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, ou do cardápio aprovado, ou que apresente vício de qualidade, ou peso inferior, ou má aceitação por parte dos presos ratificada pelo gestor do contrato, sem prejuízo às sanções previstas.
- 40.2.30. Apresentar a listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Gestor do Contrato e/ou equipe técnica.
- 40.2.31. Adotar o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle/APPCC, bem como as exigências das normas de Vigilância Sanitária na execução do objeto contratado.
- 40.2.32. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
- 40.2.33. Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.
- 40.2.34. Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.
- 40.2.35. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 40.2.36. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.
- 40.2.37. Executar o controle dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis em todas as etapas da produção, verificando qualidade, estado de conservação, condição de estocagem, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas a legislação pertinente.
- 40.2.38. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 40.2.39. Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades *per capitas* e com periodicidade das entregas.
- 40.2.40. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 40.2.41. A CONTRATADA deverá realizar a manipulação dos pães (porcionamento da margarina e acondicionamento em embalagens individuais) e do leite em pó (acondicionamento em embalagens individuais) nas dependências da cozinha.
- 40.2.42. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.(Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde);
- 40.2.43. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos da manipulação de alimentos (higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, relacionamento pessoal e atendimento, técnicas culinárias, entre outros), com lista de presença assinada pelos funcionários e apresentar à CONTRATANTE em todos os treinamentos realizados.
- 40.2.44. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;
- 40.2.45. Providenciar seguro para seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 40.2.46. Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.
- 40.2.47. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 40.2.48. Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada as suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:
- I- Separação e tratamento de gorduras (caixa (s), separador(s), etc);
- II - Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);
- III- Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).
- IV- Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.
- 40.2.49. Deverá a contratada manter estabelecida sua cozinha a uma distância máxima de 50km (cinquenta quilômetros) dos locais em que serão entregues, de forma a preservar os aspectos qualitativos da alimentação estabelecidos no Termo de Referência.
- 40.2.50. 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 40.3 e subitens do Anexo I – Termo de Referência**, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

40.3. A CONTRATANTE DEVERÁ:

- 40.3.1. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.
- 40.3.2. Designar formalmente, através de portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, **em até cinco dias** a contar da assinatura do contrato:
- a) Gestor do contrato.
- b) Fiscal de Contrato
- c) Comissão de Recebimento composta por, no mínimo, três servidores efetivos.
- 40.3.3. Solicitar as refeições à empresa fornecedora diariamente, por servidor autorizado, nos respectivos horários, exceto em casos excepcionais:
- a) Até às 9h00min para o almoço;
- b) Até às 14h00min para o jantar e ceia do dia;
- c) Para o desjejum do dia subsequente até as 17h00min.
- 40.3.4. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições assumidas, fornecendo os dados e os elementos necessários à execução do objeto contratado.
- 40.3.5. Fiscalizar a qualquer tempo, através do corpo técnico da CONTRATANTE e/ou fiscais de contrato, todas as dependências dos serviços da CONTRATADA podendo:
- a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições
- 40.3.6. Receber, conferir e distribuir as refeições aos comensais no prazo máximo de 01h30 (uma hora e trinta minutos).
- 40.3.7. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.
- 40.3.8. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.
- 40.3.9. Notificar a empresa, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas, das eventuais aplicações de advertências e multas previstas nos artigos 162 e 156 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 40.3.10. Aplicar à CONTRATADA, após a conclusão do processo administrativo, as penalidades previstas em lei que regem a matéria.

2.12 Dos critérios de sustentabilidade: Ficam aquelas estabelecidas no **item 46 e subitens do Anexo I – Termo de Referência**, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

46. DOS CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- 46.1. 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.
- 46.2. 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.
- 46.3. 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.
- 46.4. 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.
- 46.5. 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.
- 46.6. É de total responsabilidade da CONTRATADA o cumprimento das normas ambientais vigentes, no que diz respeito à poluição ambiental e destinação de resíduos.
- 46.7. 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.
- 46.8. 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.
- 46.9. 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.
- 46.10. 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.
- 46.11 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.
- 46.12. 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)
- 46.13. 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;
- 46.14. 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: cosseg1.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, protocolar o 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 do Anexo I - 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 sem plano homologado pelo juízo competente e em pleno vigor**.

- 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 Le 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-ASSESADM, a Administração não poderá inabilitar o licitante que ti ver 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.

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.

5. 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.

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.

6. 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 inexequível.
- 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,

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, 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/lotes 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.

7. 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](#).

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.

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.

8. 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.

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 referencias;

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

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

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

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

30.3.5. **OBS:** As exigências de qualificação econômico-financeira encartadas acima estão em harmonia com o que prevê o art. 69 da Lei 14.133/21, sendo necessárias para garantir que a(s) vencedora(s) detenha(m) condições de garantir capacidade econômico-financeira para executar o futuro contrato.

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 do Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

30.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

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

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

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

30.4.2. Será admitido a apresentação de atestados que em sua individualidade ou soma, comprove que a empresa forneceu ou fornece satisfatoriamente as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens almoço e jantar, com quantidades mínimas de 40% (quarenta por cento), em observância ao § 1º e § 2º do art. 67 da lei 14.133/21.

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

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

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

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

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

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

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

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 I deste edital - Termo de Referência

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.

9. **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 JUL GAMENTO 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 contrarrrazões, 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.

10. **DA HOMOLOGAÇÃO**

11.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados 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.

11. **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.

12. **DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

13.1. A licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas nos termos do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal e **sanções** previstas no item 44 e subitens do Termo de Referência - Anexo ao edital.

44. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS APURATÓRIOS DE RESPONSABILIDADE

- 44.1. 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).
- 44.2. 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.
- 44.3. 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.
- 44.4. 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.
- 44.5. 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.
- 44.6. 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.
- 44.7. 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.
- 44.8. 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.
- 44.9. 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.
- 44.10. 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.
- 44.11. Os servidores, gestor do contrato e membros das comissões, bem como o Ordenador de despesas serão responsabilizados se constatada omissão indevida na fiscalização, notificação, instauração do processo administrativo punitivo ou aplicação de sanções, na medida de sua omissão, considerando o princípio da indisponibilidade do interesse público.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Os recursos financeiros necessários para acobertar as despesas decorrentes da contratação, estão consignados no orçamento da Secretaria de Estado da Justiça. **Unidade Gestora** SEJUS/RO, conforme estabelecido no item 15 do Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. A qualquer momento, após a aceitação das propostas, poderão, os licitantes ser convocados a atualizar sua validade, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação.
- 15.2. Será divulgada ata da sessão pública nos sistemas eletrônicos: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> e no no site <https://rondonia.ro.gov.br/supel>.
- 15.3. As disposições atinentes à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento deverão ser observadas no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.
- 15.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 15.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 15.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 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.

15. DOS ANEXOS

- 18.1. Fazem parte deste instrumento convocatório, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:
- ANEXO I** - Termo de Referência (70015877);
- ANEXO II** - Cronograma de Atos (70015877);
- ANEXO III** - Das Especificações do Cardápio (70015877);
- ANEXO IV** - Memória de Cálculo da Quantidade (70015877);
- ANEXO V** - Análise de Risco (0066265743);
- ANEXO VI** - Mapa de Risco (0066265816);
- ANEXO VII** - Modelo de Minuta de Contrato (69321319);
- ANEXO VIII**- SAMS (67578831);
- ANEXO IX** – Quadro Estimativo de Preços (69752947);

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

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

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



Documento assinado eletronicamente por **KELVIN KLYSMAN DE OLIVEIRA LEAL, Pregoeiro(a)**, em 24/03/2026, às 11:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **69641756** e o código CRC **E2A80EDB**.



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

Informação nº 32/2026/SUPEL-COSEG1

Informamos que, em decorrência da análise das impugnações apresentadas ao certame, a unidade demandante optou pela consolidação das alterações promovidas em novo Termo de Referência, em substituição ao Adendo Modificador, de modo a permitir melhor sistematização das informações e das alterações realizadas, facilitando a análise e o acompanhamento do processo pelas unidades envolvidas.

Nesse sentido, foi elaborado o novo Termo de Referência, Id. (75487883), o qual contempla as adequações decorrentes da análise das impugnações, a revisão das remissões internas e os demais ajustes necessários.

Para fins de conferência, relacionam-se os itens e subitens objeto de alteração:

- **4.2. JUSTIFICATIVA** e todos os seus subitens;
- **16. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO** e todos os seus subitens;
- **17. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE** e todos os seus subitens;
- **18. MEMÓRIA DE CÁLCULO** e todos os seus subitens;
- **24. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS** e todos os seus subitens;
- **25. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**, especificamente o subitem 25.3;
- **28. DA NÃO RESERVA – COTA ME/EPP** e todos os seus subitens;
- **30. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** e todos os seus subitens;
- **32. FORMALIZAÇÃO, VIGÊNCIA E REAJUSTE DO CONTRATO** e todos os seus subitens;
- **43. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO** e todos os seus subitens.

BRUNA DA SILVA E SOUZA

Pregoeira Substituta da 1º Comissão de Segurança Pública - COSEG1/SUPEL/RO
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL/RO



Documento assinado eletronicamente por **Bruna da Silva e Souza, Pregoeiro(a)**, em 20/08/2026, às 13:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **75697100** e o código CRC **B3B50B4A**.

Referência: Caso responda esta Informação, indicar expressamente o Processo nº 0033.032205/2025-33

SEI nº 75697100



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

ADENDO

MODIFICADOR Nº 02

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90646/2025/SUPEL/RO

Processo Administrativo: 0033.032205/2025-33

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

A Superintendência Estadual de Licitações – SUPEL, através da Pregoeira nomeada na Portaria N.º 108/GAB/SUPEL, publicada no DOE de 30 de abril de 2026, torna público aos interessados e, em especial, às empresas que adquiriram o edital, que o mesmo sofreu alteração conforme segue:

I - FICA ALTERADO NO ESTUDO TÉCNICO (69353282), SOLICITAÇÃO DE COMPRAS (69353318) E NO TERMO DE REFERÊNCIA (70015877):

4.2. JUSTIFICATIVA

Onde se lê:

4.2.1. A presente contratação se justifica em razão da formalização, pela empresa **VAM Refeições e Eventos LDTA**, do **desinteresse na renovação contratual**, manifestado em 30/09/2025 (ID 0064996180), referente aos contratos nº 120/PGE-2024, 121/PGE-2024, 122/PGE-2024, 123/PGE-2024 e 124/PGE-2024. Os referidos contratos possuem vencimento previsto para 26/02/2026.

4.2.2. Diante disso, o Núcleo de Alimentação iniciou os trâmites do Processo Licitatório nº 0033.032205/2025-33, visando garantir a continuidade do fornecimento de refeições às pessoas privadas de liberdade, conforme determina a legislação vigente e as diretrizes institucionais.

4.2.3. 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.

4.2.4. A inclusão do Lote V justifica-se pela necessidade de adequar as unidades contempladas neste lote às atualizações dos parâmetros de composição alimentar e às diretrizes nutricionais aplicáveis à população privada de liberdade. A medida tem por objetivo garantir o equilíbrio e a proporção adequados dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e micronutrientes (vitaminas e minerais), observando as exigências de qualidade nutricional, segurança alimentar e conformidade com os padrões técnicos e normativos vigentes. Essa adequação reflete o compromisso com a melhoria contínua do fornecimento de alimentação, assegurando refeições nutricionalmente adequadas e alinhadas à preservação da saúde e do bem-estar dos custodiados.

Leia-se:

4.2.1. A presente contratação justifica-se em razão do desinteresse na renovação dos Contratos nº 120/PGE-2024, 121/PGE-2024, 122/PGE-2024, 123/PGE-2024 e 124/PGE-2024, cujos vencimentos estavam previstos para 26/02/2026, conforme manifestação apresentada pela empresa VAM Refeições e Eventos LTDA em 30/09/2025 Id. (0064996180).

4.2.2. Nos termos da Cláusula Quinta – Da Vigência Contratual, especialmente o item 5.3, a CONTRATADA obriga-se a manifestar-se, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias da data de vencimento do contrato, quanto ao interesse ou desinteresse em eventual prorrogação contratual, considerando a complexidade do objeto.

4.2.3. Em observância ao referido dispositivo, a empresa VAM Refeições e Eventos LTDA, por meio da manifestação Id. (0064996180), datada de 30/09/2025, declarou expressamente não possuir interesse na renovação dos mencionados contratos.

4.2.4. Registra-se que a referida manifestação foi apresentada dentro do prazo contratualmente estabelecido, atendendo integralmente às disposições previstas na Cláusula Quinta, item 5.3.

4.2.5. Diante disso, o Núcleo de Alimentação iniciou os trâmites do Processo Licitatório nº 0033.032205/2025-33, visando garantir a continuidade do fornecimento de refeições às pessoas privadas de liberdade, conforme determina a legislação vigente e as diretrizes institucionais.

4.2.6. Entretanto, considerando a proximidade do término da vigência contratual e o risco do processo licitatório não ser concluído em tempo hábil, evidenciou-se a possibilidade concreta de descontinuidade na prestação do serviço essencial. Diante dessa situação e pautada no interesse público, a Administração realizou nova tentativa de aditivo de prazo contratual junto à empresa, a qual concordou inicialmente em aditivar por 30 (trinta) dias, novamente por igual período e por fim aditivar por mais 10 (dez) meses, com cláusula que encerra o contrato assim que a licitação for concluída.

4.2.7. Todavia, embora a solução adotada assegure a continuidade temporária da prestação do serviço, verifica-se que o atual contrato não contempla adequadamente as novas demandas institucionais, especialmente:

- a) A ampliação da oferta para quatro refeições diárias (desjejum, almoço, jantar e ceia), visando também a redução do intervalo entre a última refeição do dia e a primeira do dia subsequente;
- b) A adequação do cardápio aos parâmetros nutricionais estabelecidos, com inclusão sistemática de frutas no desjejum, almoço e ceia, de modo a elevar o consumo de fibras, vitaminas e minerais in natura, alcançando a oferta mínima de 400g/dia entre frutas, verduras e legumes (FVL), conforme as diretrizes estabelecidas no Plano Pena Justa.

4.2.8. Ressalta-se que as adequações propostas encontram respaldo nas diretrizes do Plano Pena Justa, instrumento estratégico voltado ao enfrentamento do estado de coisas inconstitucional reconhecido no sistema prisional brasileiro pela Arguição de Descumprimento de Preceito Fundamental nº 347. No âmbito do Estado de Rondônia, o referido plano foi elaborado de forma interinstitucional, com a participação do Tribunal de Justiça de Rondônia, da Secretaria de Estado da Justiça e do Comitê Estadual de Políticas Penais, estabelecendo diretrizes destinadas ao aprimoramento das condições de custódia, dentre elas a revisão dos padrões alimentares ofertados às pessoas privadas de liberdade, com vistas a assegurar não apenas a suficiência alimentar, mas também a adequada qualidade nutricional das refeições.

4.2.9. Dessa forma, faz-se necessária a continuidade do presente procedimento licitatório, uma vez que a nova contratação contempla as adequações nutricionais e operacionais exigidas pela Administração, as quais não podem ser plenamente implementadas por meio dos contratos atualmente vigentes.

4.2.10. Registra-se, ainda, que a presente licitação também contempla o Lote V, atualmente executado pela empresa Caleche, em razão da necessidade de adequação das unidades por ele abrangidas às novas exigências nutricionais e operacionais decorrentes das alterações anteriormente descritas.

16. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

Onde se lê:

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. Extraí-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) nº 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 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.

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.

Leia-se:

16.1. O contrato poderá vir a ser rescindido, nas hipóteses do art. 137, e seus incisos, da Lei Federal nº 14.133/2021, se observando o art. 138, da Lei nº 14.133/21 que dispõe:

"Art. 138. A extinção do contrato poderá ser:

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

16.2. A CONTRATADA terá direito à extinção do contrato, nas seguintes hipóteses, se observando o disposto no art. 137, §2º e §3º:

"§ 2º O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

- I - supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no [art. 125 desta Lei](#);
- II - suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
- III - repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
- IV - atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

V - não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

§ 3º As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do § 2º deste artigo observarão as seguintes disposições:

I - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 desta Lei.](#)"

16.3. A CONTRATANTE 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, conforme disposto no art. 106, III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.4. Ressalta-se que a extinção contratual citada deverá observar obrigatoriamente a próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida notificação, nos termos do art. 106, §1º, da Lei Federal nº 14.133./21.

16.5. Ademais, em caso de extinção contratual que decorra de culpa exclusiva da Administração, o CONTRATADO será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, nos moldes do art. 138, §2º, da Lei nº 14.133/21, e terá direito a:

- I - devolução da garantia;
- II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- III - pagamento do custo da desmobilização.

16.6. Da Regionalização do Sistema Penitenciário

16.6.1. 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. Extraí-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, consequentemente, menor gasto do Executivo Estadual com armamento, viaturas e demais estrutura material dos presídios.

16.6.2. Considerando o planejamento de regionalização do Sistema Penitenciário, a desativação de unidade(s) prisional(is) poderá ocorrer no curso do contrato, ensejando a necessidade de extinção contratual por razões de interesse público, uma vez que haverá a perda do objeto, conforme a hipótese prevista nos arts. 106, inc. III, e 137, inciso VIII, ambos da Lei nº 14.133/2021.

16.6.3. A CONTRATANTE se obriga, num prazo mínimo de 60 (sessenta) 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.

16.7. Do Plano Pena Justa:

16.7.1. 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.

16.7.2. 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 2027, caberá à CONTRATANTE comunicar a CONTRATADA com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias antes do início das atividades da nova empresa que venha a atuar nos moldes do Plano Pena Justa.

16.7.3. 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

Onde se lê:

17.1. Existem previsões para as quantidades conforme Estudo Técnico Preliminar (69353282) e demonstrativo abaixo:

Lote I - Centro de Detenção Provisória - CDP "Urso Branco"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	12.357	148.289
02		ALMOÇO	UND	12.454	149.444
03		JANTAR	UND	12.446	149.346
04		CEIA	UND	12.446	149.346
Total de Refeições			UND	49.7020	596.425

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

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

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

Lote V - Presídio Médio Porte "PANDINHA" Divisão de Flagrantes da região Metropolitana/DIFLAG/CENTRAL DE POLÍCIA Centro de Correição da Polícia Militar "UPES" Unidade de Internação Medidas de Segurança "UIMMS" Penitenciária Estadual Suely Maria Mendonça					
---	--	--	--	--	--

Unidade de Internação de Regime Semiaberto, Aberto Feminino e Masculino "USAFAM"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	9.901	118.816
02		ALMOÇO	UND	9.681	116.169
03		JANTAR	UND	9.785	117.418
04		CEIA	UND	9.038	108.457
Total de Refeições			UND	38.405	460.860

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

Obs.:

- 17.2. *As refeições deverão ser preparadas de acordo com as especificações contidas no cardápio – anexo I deste Termo de Referência.*
- 17.3. A memória do cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais de setembro/2024 até agosto/2025 conforme Notas Fiscais (id.0065348151, 0065348222, 0065587233, 0065587306, 0065784809 e 0065587370), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.
- 17.4. O código **CATMAT** utilizado no **Catálogo de Materiais e Serviços – CATMAT**, foi o mais próximo dentre os ofertados no ([Link do catálogo \(CATMAT E CATSER\)](#)) (conforme art. 19, II, § 2º e art. 40, § 1º, I da Lei 14.133/2021), desta forma, prevalecerá as especificações contidas neste Termo de Referência.

Leia-se:

17.1. Existem previsões para as quantidades conforme Estudo Técnico Preliminar (69353282) e demonstrativo abaixo:

Lote I				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	14.954	179.447
02	ALMOÇO	UND	15.051	180.608
03	JANTAR	UND	15.032	180.388
04	CEIA	UND	15.032	180.388
Total de Refeições		UND	60.069	720.831

Lote II				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	19.535	234.420
02	ALMOÇO	UND	19.520	234.245
03	JANTAR	UND	19.544	234.532
04	CEIA	UND	19.544	234.532
Total de Refeições		UND	78.143	937.729

Lote III				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	22.832	273.984
02	ALMOÇO	UND	22.823	273.878
03	JANTAR	UND	22.830	273.963
04	CEIA	UND	22.830	273.963
Total de Refeições		UND	91.316	1.095.788

Lote IV				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	8.787	105.446
02	ALMOÇO	UND	8.771	105.249
03	JANTAR	UND	8.777	105.325
04	CEIA	UND	8.777	105.325
Total de Refeições		UND	35.112	421.345

Lote V				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	12.397	148.767
02	ALMOÇO	UND	12.266	147.193
03	JANTAR	UND	12.283	147.397
04	CEIA	UND	12.283	147.397
Total de Refeições		UND	49.230	590.754

Lote VI				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	DESJEJUM	UND	23.536	282.437
02	ALMOÇO	UND	23.536	282.427
03	JANTAR	UND	23.545	282.540
04	CEIA	UND	23.545	282.540
Total de Refeições		UND	94.162	1.129.944

Obs.:

- 17.2. *As refeições deverão ser preparadas de acordo com as especificações contidas no cardápio – anexo I deste Termo de Referência.*
- 17.3. A memória do cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais de março/2025 até fevereiro/2026 conforme Notas Fiscais (ids.71411152,71411298,71411448,71411583,71411835,71412246,71412363,71412723), 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.MÉMORIA DE CÁLCULO

Onde se lê:

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

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

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

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

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

MÉDIA ENTRE SETEMBRO/2024 ATÉ AGOSTO/2025 - LOTE V																
MUNICÍPIO	TIPO	set./2024	out./2024	nov./2024	dez./2024	jan./2025	fev./2025	mar./2025	abr/205	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	8.292	8.553	8.085	8.602	8.882	7.874	10.058	10.659	11.157	11.394	12.226	13.034	118.816	9.901	330
	ALMOÇO	8.168	8.436	7.968	8.468	8.735	7.748	9.916	10.486	10.971	10.243	12.141	12.889	116.169	9.681	323
	JANTAR	8.188	8.495	7.973	8.500	8.788	7.763	9.974	10.474	10.981	11.234	12.131	12.917	117.418	9.785	326
	*CEIA	8.188	8.495	7.973	8.500	8.788	7.763	9.974	10.474	10.981	11.234	12.131	3.956	108.457	9.038	301

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

Leia-se:

18.1. As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de março/2025 até fevereiro/2026 conforme Notas Fiscais (ids.71411152,71411298,71411448,71411583,71411835,71412246,71412363,71412723), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE I																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	13.297	12.100	13.040	12.849	13.836	14.005	14.442	15.742	16.411	17.244	18.784	17.697	179.447	14.954	498
	ALMOÇO	13.358	12.203	13.143	12.951	13.909	14.129	14.542	15.763	16.508	17.342	18.907	17.853	180.608	15.051	502
	JANTAR	13.332	12.168	13.120	12.910	13.929	14.139	14.466	15.793	16.506	17.299	18.909	17.817	180.388	15.032	501
	*CEIA	13.332	12.168	13.120	12.910	13.929	14.139	14.466	15.793	16.506	17.299	18.909	17.817	180.388	15.032	501

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE II																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	C	N
PVH	CAFÉ	20.493	20.431	20.986	20.559	20.788	20.751	20.077	19.664	17.984	17.791	18.512	16.384	234.420		
	ALMOÇO	20.505	20.411	20.986	20.561	20.748	20.744	20.065	19.626	17.958	17.771	18.480	16.390	234.245		
	JANTAR	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	20.088	19.652	17.962	17.819	18.503	16.395	234.532		
	*CEIA	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	20.088	19.652	17.962	17.819	18.503	16.395	234.532		

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE III																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	C	N
PVH	CAFÉ	22.931	20.953	22.023	21.407	22.195	23.077	22.347	23.228	23.181	24.713	25.180	22.749	273.984		
	ALMOÇO	22.929	20.935	22.009	21.405	22.178	23.043	22.343	23.223	23.171	24.708	25.188	22.746	273.878		
	JANTAR	22.860	20.955	22.019	21.415	22.183	23.108	22.347	23.222	23.196	24.730	25.169	22.759	273.963		
	*CEIA	22.860	20.955	22.019	21.415	22.183	23.108	22.347	23.222	23.196	24.730	25.169	22.759	273.963		

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE IV																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	C	N
PVH	CAFÉ	9.443	8.961	8.326	7.383	7.880	8.752	8.196	9.038	9.468	9.493	9.654	8.852	105.446		
	ALMOÇO	9.441	8.977	8.198	7.371	7.863	8.731	8.200	9.043	9.459	9.487	9.629	8.850	105.249		
	JANTAR	9.409	8.961	8.299	7.361	7.877	8.760	8.176	9.047	9.461	9.482	9.629	8.863	105.325		
	*CEIA	9.409	8.961	8.299	7.361	7.877	8.760	8.176	9.047	9.461	9.482	9.629	8.863	105.325		

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE V																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	C	N
PVH	CAFÉ	10.004	10.659	11.157	11.394	12.226	13.034	13.193	14.199	13.184	13.448	13.585	12.684	148.767		
	ALMOÇO	9.862	10.486	10.971	11.243	12.141	12.889	13.080	14.088	13.094	13.349	13.451	12.539	147.193		
	JANTAR	9.920	10.474	10.981	11.234	12.131	12.917	13.119	14.089	13.134	13.381	13.481	12.536	147.397		</

MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr./2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	C N
PVH	CAFÉ	21.038	20.587	22.321	21.760	23.032	22.695	23.197	25.388	24.780	26.522	26.647	24.470	282.437	:
	ALMOÇO	21.037	20.587	22.322	21.754	23.035	22.696	23.199	25.378	24.783	26.519	26.647	24.470	282.427	:
	JANTAR	21.025	20.623	22.325	21.771	23.007	22.714	23.220	25.400	24.781	26.534	26.665	24.475	282.540	:
	*CEIA	21.025	20.623	22.325	21.771	23.007	22.714	23.220	25.400	24.781	26.534	26.665	24.475	282.540	:

18.2. Conforme Estudo Técnico (69353282)

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.

24. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS

Onde se lê:

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 sem plano homologado pelo juízo competente e em pleno vigor**.
- 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 Le 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-ASSESADM, a Administração não poderá inabilitar o licitante que ti ver 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, Acordão nº 902/2012-Plenário, Acordão nº 3243/2012- Plenário e Acordão nº 842/2013-Plenário, todos do Tribunal de Contas da União.

Leia-se:

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

- a) 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 sem plano homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme a Orientação Administrativa 02, da Procuradoria Geral do Estado de Rondônia**.
- b) 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.

24.2. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:

- IV - 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.
- V - 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;
- VI - 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;
- VII - Estrangeiras que não funcionem no País;

24.3. 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.

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

24.5. 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.

24.6. Conforme Informação nº 28/2021/PGE-ASSESADM, a Administração não poderá inabilitar o licitante que ti ver 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, Acordão nº 902/2012-Plenário, Acordão nº 3243/2012- Plenário e Acordão nº 842/2013-Plenário, todos do Tribunal de Contas da União.

25. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Onde se lê:

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

Leia-se:

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, culturais ou religiosas, conforme demanda da Administração.

28. DA NÃO RESERVA – COTA ME/EPP

Onde se lê:

28.1. Por se tratar de uma Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), para atender às necessidades das unidades prisionais de Porto Velho/RO, não poderá ser aplicado o art. 8ºdo 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 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.

Leia-se:

28.1. Por se tratar de uma Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), para atender às necessidades das unidades prisionais de Porto Velho/RO, não poderá ser aplicado o art. 8ºdo 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. Tal escolha, sobre à ausência de reserva de cota para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), tem por objeto o fornecimento contínuo de refeições prontas destinadas às unidades prisionais, serviço essencial e de natureza ininterrupta, cuja execução demanda elevada capacidade operacional, logística especializada, rigoroso controle sanitário, cumprimento de horários rígidos de entrega e disponibilidade permanente para atendimento das necessidades da Administração.
- 28.4. Diante dessas características, o objeto exige estrutura operacional robusta, incluindo cozinha industrial, equipe técnica qualificada, logística de transporte adequada e capacidade de fornecimento contínuo em grande escala, o que influencia diretamente a modelagem da contratação.
- 28.5. Embora o volume global da contratação seja significativo, optou-se pelo parcelamento do objeto em lotes, medida que amplia a competitividade do certame e possibilita a participação de um maior número de empresas, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte que detenham capacidade técnica e operacional para execução integral de um ou mais lotes.
- 28.6. Assim, o parcelamento em lotes constitui instrumento suficiente para promover a ampliação da competitividade, sem comprometer a eficiência da execução contratual e a continuidade do serviço.
- 28.7. No que se refere à reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte, entende-se que sua adoção, nas condições específicas desta contratação, poderia não se mostrar a medida mais vantajosa para a Administração.
- 28.8. Considerando as exigências técnicas e operacionais do objeto, a implementação de cotas poderia, em tese, reduzir a competitividade do certame, caso o universo de ME/EPP aptas à execução do objeto seja restrito, diante da complexidade logística e da necessidade de estrutura compatível com o fornecimento contínuo de refeições em unidades prisionais.
- 28.9. Essa eventual redução de competitividade pode impactar a formação de preços, com possível aumento dos valores ofertados em razão da menor disputa, além de elevar o risco de eventual fracasso ou deserção da cota reservada, o que poderia comprometer a regularidade e a continuidade do fornecimento das refeições.
- 28.10. Ressalta-se que a Lei Complementar nº 123/2006 não estabelece a reserva de cota como imposição obrigatória, devendo o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte ser compatibilizado com as características do objeto e com o interesse público, sendo possível sua não adoção mediante justificativa técnica devidamente motivada.
- 28.11. Dessa forma, a modelagem adotada com parcelamento em lotes, sem reserva de cota busca assegurar o equilíbrio entre a ampliação da competitividade, a obtenção da proposta mais vantajosa, a eficiência da contratação e a continuidade do serviço essencial prestado nas unidades prisionais.

30. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Onde se lê:

30.1.RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 30.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 30.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>;
- 30.1.3.No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 30.1.4.No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 30.1.5.No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);
- 30.1.6.No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, **nos termos do Decreto nº 11.802/2023.**
- 30.1.7.No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da **Instrução Normativa RFB nº 2110, de 2022.**
- 30.1.8.No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 30.1.9.Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

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 referencias;
- b.2)** Caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotes em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;
- 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. Cabe frisar que todos os Lotes componentes deste objeto possuem valor superior a 4% (quatro por cento), desta forma, será exigido atestados de capacidade técnica em todos.**
- 30.4.3. Será admitido a apresentação de atestados que em sua individualidade ou soma, comprove que a empresa forneceu ou fornece satisfatoriamente as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens almoço e jantar, com quantidades mínimas de 40% (quarenta por cento), em observância ao § 1º e § 2º do art. 67 da lei 14.133/21.
- § 4º Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.
- 30.4.4. 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 II.**
- b)** Compatibilidade em quantidade: o(s) atestado(s) deve(m) contemplar, individualmente ou em soma, a entrega de materiais/produtos no período de execução, que comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento, condizentes com o percentual de 40% (quarenta por cento) as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens **almoço e jantar.**
- 30.4.5. 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 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.

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:

- VIII - 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.
- IX - A Certidão de Registro e Regularidade – CRR, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
- X - 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.
- XI - A **relação nominal da equipe técnica** (nível superior) e quantitativo da **equipe de produção**.
- XII - 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.
- XIII - 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.

Leia-se:

30.1. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

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

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

30.1.6. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do [Decreto Federal 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 17 de outubro de 2022 \(art. 15 a 17, e 146\)](#).

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. A habilitação jurídica será exigida em conformidade com os termos do art. 66, da Lei Federal nº 14.133/2021:o art. 68 da em Lei 14.133/2021, deverá:

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

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

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

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

VI - Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

VII - **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;

30.2.2. Apresentar a Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

30.2.3. Ademais, deverá apresentar também as seguintes declarações elencadas:

I - Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.

II - Apresentar a Declaração de ME/EPP.

III - Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.

IV - Apresentar a Declaração de Menor.

V - Apresentar a Declaração Independente de Proposta.

VI - Apresentar a Declaração de Acessibilidade.

VII - Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.

VIII - Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.

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

X - 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 infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, consoante o inciso §, do artigo 63 da Lei nº 14.133/21;

30.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PROFISSIONAL/OPERACIONAL

30.3.1. 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:

- § 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.

30.3.2. Cabe frisar que todos os Lotes componentes deste objeto possuem valor superior a 4% (quatro por cento), desta forma, será exigido atestados de capacidade técnica em todos.

30.3.3. Será admitido a apresentação de atestados que em sua individualidade ou soma, comprove que a empresa forneceu ou fornece satisfatoriamente as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens almoço e jantar, com quantidades mínimas de 40% (quarenta por cento), em observância ao § 1º e § 2º do art. 67 da lei 14.133/21.

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

30.3.4. 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 compatíveis com as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, correspondentes aos itens almoço e jantar, conforme especificações constantes no anexo II.
- b) Compatibilidade em quantidade: o(s) atestado(s) deve(m) contemplar, individualmente ou em soma, a entrega de materiais/produtos no período de execução, que comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento, condizentes com o percentual de 40% (quarenta por cento) as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, cujo o qual são os itens:

I - O Item 02 - Almoço de cada lote.

II - O Item 03 - Jantar de cada lote.

30.3.5. Considerando o fornecimento contínuo de refeições prontas, o atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo, que não poderá ser superior a 3 (três) anos, nos termos do art. 67, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

30.3.6. Em caso de adjudicação de mais de um lote ao mesmo licitante, a comprovação da capacidade técnica deverá considerar o somatório dos quantitativos correspondentes.

30.3.7. 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.

30.3.8. 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:

- a) 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.
- b) A Certidão de Registro e Regularidade – CRR, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
- c) 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.
- d) A **relação nominal da equipe técnica** (nível superior) e quantitativo da **equipe de produção**.
- e) 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.
- f) 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.

30.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

30.4.1. 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 referencias;

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

30.4.2. 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).

30.4.3. 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)

30.4.4. 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).

30.4.5. **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.

30.5. 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 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.

32. FORMALIZAÇÃO/ VIGÊNCIA E REAJUSTE DO CONTRATO

Onde se lê:

32.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), para atender as necessidades das Unidades Prisionais do Município de **Porto Velho/RO**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos., em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.

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

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

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

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

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**.

VII - 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.

VIII - 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 Fornecimento**.

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 Fornecimento**.

32.6. O Manual de Fornecimento 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**.

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, respeitada a vigência máxima decenal, conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

33.23.2..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.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.

Leia-se:

32.1. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

32.1.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), para atender as necessidades das Unidades Prisionais do Município de **Porto Velho/RO**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos., em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.

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

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

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

II - 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.

32.1.4. 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 Fornecimento**.

32.1.5. 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 Fornecimento**.

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

32.1.7. 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.

32.1.8. 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.

32.1.9. 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).

32.1.10. 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.

32.1.11. 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.

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

32.2. VIGÊNCIA/PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

32.2.1. 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, respeitada a vigência máxima decenal, conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração.

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

32.2.3. 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.

32.2.3. 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."

32.3. REAJUSTE CONTRATUAL

32.3.1. 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 do orçamento estimado definitivo da Administração. 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.

32.3.2. 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**.

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

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

32.3.3. 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;

32.3.4. 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.

32.3.5. 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;

32.3.6. 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;

32.4. Termo Aditivo:

32.4.1. Princípios Gerais

32.4.2. 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.

32.4.3. Formalização

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

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

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

32.4.7. Alterações Unilaterais e Equilíbrio Econômico-Financeiro

32.4.8. 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.

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

32.4.10. Prorrogação Contratual

32.4.11. 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.

32.4.12. Apostilamento

32.4.13. 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.

32.4.14. Índices de Reajuste

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

43. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Onde se lê:

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

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

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

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:

- c) Comprovação da efetiva entrega do quantitativo de refeições faturado.
- d) 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.

43.8. 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.

43.9. 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.

43.10. 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.

43.11. 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.

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

43.13. 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.

43.14. 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.

43.15. 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.

43.16. 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.

Leia-se:

43.1. Deverão ser apresentadas, imediatamente após o recebimento definitivo, na sede administrativa desta SEJUS, as Notas Fiscais/Faturas, emitidas em 02 (duas) vias, devendo conter no corpo destas a descrição do objeto, o número do Contrato e/ou Nota de Empenho e os dados da conta bancária da CONTRATADA para depósito do pagamento, o qual será efetuado após a devida conferência e atesto pelo fiscal do contrato. Tomador do serviço: CNPJ nº 07.172.665/0001-21.

43.2. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada.

43.3. A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal, preferencialmente, no 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, encaminhando-a ao setor responsável pelo recebimento.

44.3. A CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal com o devido destaque do Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF), ou com a indicação de sua isenção, em conformidade com o Decreto nº 27.546, de 20 de outubro de 2022, a Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 e a Instrução Normativa nº 35/2024/SEFIN-COTE.

45.3. A CONTRATADA deverá observar as legislações vigentes quanto à retenção do Imposto de Renda, ficando ciente de que, na hipótese de impossibilidade de destaque ou indicação no documento fiscal, a Administração realizará a retenção no momento do pagamento, conforme legislação aplicável.

43.4. O pagamento ficará condicionado à comprovação da efetiva prestação dos serviços, mediante apresentação do quantitativo de refeições fornecidas, bem como à apresentação de documentação de regularidade fiscal e trabalhista válida à época do pagamento, incluindo:

- I - Certificado de Regularidade do FGTS;
- II - Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União;
- III - Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- IV - Certidão Negativa de Tributos Municipais;
- V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

- 43.5. 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.
- 43.6. Na hipótese de erro, inconsistência ou dúvida quanto à documentação apresentada, a CONTRATADA será notificada para no prazo de três dias corridos para regularização, ficando suspenso o prazo para pagamento até a sua correção.
- 43.7. O pagamento observará, no que couber, a ordem cronológica das obrigações, conforme Art 141. da Lei 14.133 de 01 de Abril de 2021.

II - FICA INCLUÍDO NOVO TERMO DE REFERÊNCIA ID. (75487883).

III - FICA ALTERADA A DATA DE ABERTURA DA SESSÃO CONFORME ABAIXO:

DATA: 08 de setembro de 2026

HORÁRIO: 10h:00min (horário de Brasília)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

IV - Prevalecem inalteradas as demais cláusulas do edital.

Eventuais dúvidas poderão ser sanadas junto ao Pregoeiro e à Equipe de Apoio através do telefone (69) 3212-9243 ou pelo e-mail: coseg1.supel@gmail.com

Porto Velho, 21 de agosto de 2026.

BRUNA DA SILVA E SOUZA
Pregoeira Substituta da 1ª Comissão de Segurança Pública - COSEG1/SUPEL/RO
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL/RO



Documento assinado eletronicamente por **Bruna da Silva e Souza, Pregoeiro(a)**, em 21/08/2026, às 09:07, 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 **75770813** e o código CRC **E8792EF6**.



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

TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

2. DA INTRODUÇÃO E BASE LEGAL
- 2.1. O presente Termo de Referência foi elaborado em atendimento ao disposto na Lei Federal 14.133/21 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o qual **regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Estado de Rondônia.**
- 2.2. Dos Princípios a serem observados: conforme art. 5º da Lei 14.133/2021 eis os princípios a serem observados na sua aplicação:

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

3. DO OBJETO E OBJETIVO
- 3.1. **Objeto:** Contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) aos reeducandos das unidades prisionais de Porto Velho/RO assegurando prestação de serviço público essencial, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos.
- 3.2. **Objetivo:** Garantir a alimentação adequada e contínua aos reeducandos das unidades prisionais de Porto Velho/RO, assegurando condições dignas de custódia, segurança alimentar e a continuidade do serviço público essencial, por meio da contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia) durante 12 (doze) meses consecutivos.

4. DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO
- 4.1. MOTIVAÇÃO
- 4.1.1. A Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS, é total responsável pelo seu orçamento, atividades e manutenção de suas unidades, visto isso, a Secretaria busca contratar empresa especializada no fornecimento de refeições prontas para atender as Unidades Prisionais de Porto Velho.
- 4.1.2. As atividades na Administração Pública demandam a aquisição frequente de refeições e lanches que é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela SEJUS e pela demanda da unidade prisional.
- 4.1.3. Segue pois, algumas considerações necessárias:
- 4.1.4. A alimentação é direito da pessoa humana;
- 4.1.5. Quando o Estado se propõe a retirar o infrator do seio social, conseqüentemente, se compromete a prover suas necessidades básicas, dentre as quais se inclui a alimentação;
- 4.1.6. Atualmente, o Estado não dispõe de instalações apropriadas para preparar a alimentação nas dependências das unidades prisionais. Estudos demonstram que a terceirização é o método viável e econômico para esse tipo de consumo, especialmente pela natureza da complexidade de eventual falta de alimentação;
- 4.1.7. O fornecimento de refeições destinados aos reeducandos é caracterizado como continuado, haja vista que sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades das Unidades Prisionais;
- 4.1.8. 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. A presente contratação justifica-se em razão do desinteresse na renovação dos Contratos nº 120/PGE-2024, 121/PGE-2024, 122/PGE-2024, 123/PGE-2024 e 124/PGE-2024, cujos vencimentos estavam previstos para 26/02/2026, conforme manifestação apresentada pela empresa VAM Refeições e Eventos LTDA em 30/09/2025 Id. (0064996180).
- 4.2.2. Nos termos da Cláusula Quinta – Da Vigência Contratual, especialmente o item 5.3, a CONTRATADA obriga-se a manifestar-se, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias da data de vencimento do contrato, quanto ao interesse ou desinteresse em eventual prorrogação contratual, considerando a complexidade do objeto.
- 4.2.3. Em observância ao referido dispositivo, a empresa VAM Refeições e Eventos LTDA, por meio da manifestação Id. (0064996180), datada de 30/09/2025, declarou expressamente não possuir interesse na renovação dos mencionados contratos.
- 4.2.4. Registra-se que a referida manifestação foi apresentada dentro do prazo contratualmente estabelecido, atendendo integralmente às disposições previstas na Cláusula Quinta, item 5.3.
- 4.2.5. Diante disso, o Núcleo de Alimentação iniciou os trâmites do Processo Licitatório nº 0033.032205/2025-33, visando garantir a continuidade do fornecimento de refeições às pessoas privadas de liberdade, conforme determina a legislação vigente e as diretrizes institucionais.
- 4.2.6. Entretanto, considerando a proximidade do término da vigência contratual e o risco do processo licitatório não ser concluído em tempo hábil, evidenciou-se a possibilidade concreta de descontinuidade na prestação do serviço essencial. Diante dessa situação e pautada no interesse público, a Administração realizou nova tentativa de aditivo de prazo contratual junto à empresa, a qual concordou inicialmente em aditar por 30 (trinta) dias, novamente por igual período e por fim aditivar por mais 10 (dez) meses, com cláusula que encerra o contrato assim que a licitação for concluída.
- 4.2.7. Todavia, embora a solução adotada assegure a continuidade temporária da prestação do serviço, verifica-se que o atual contrato não contempla adequadamente as novas demandas institucionais, especialmente:

a) A ampliação da oferta para quatro refeições diárias (desjejum, almoço, jantar e ceia), visando também a redução do intervalo entre a última refeição do dia e a primeira do dia subsequente;

b) A adequação do cardápio aos parâmetros nutricionais estabelecidos, com inclusão sistemática de frutas no desjejum, almoço e ceia, de modo a elevar o consumo de fibras, vitaminas e minerais in natura, alcançando a oferta mínima de 400g/dia entre frutas, verduras e legumes (FVL), conforme as diretrizes estabelecidas no Plano Pena Justa.
- 4.2.8. Ressalta-se que as adequações propostas encontram respaldo nas diretrizes do Plano Pena Justa, instrumento estratégico voltado ao enfrentamento do estado de coisas inconstitucional reconhecido no sistema prisional brasileiro pela Arguição de Descumprimento de Preceito Fundamental nº 347. No âmbito do Estado de Rondônia, o referido plano foi elaborado de forma interinstitucional, com a participação do Tribunal de Justiça de Rondônia, da Secretaria de Estado da Justiça e do Comitê Estadual de Políticas Penais, estabelecendo diretrizes destinadas ao aprimoramento das condições de custódia, dentre elas a revisão dos padrões alimentares ofertados às pessoas privadas de liberdade, com vistas a assegurar não apenas a suficiência alimentar, mas também a adequada qualidade nutricional das refeições.
- 4.2.9. Dessa forma, faz-se necessária a continuidade do presente procedimento licitatório, uma vez que a nova contratação contempla as adequações nutricionais e operacionais exigidas pela Administração, as quais não podem ser plenamente implementadas por meio dos contratos atualmente vigentes.
- 4.2.10. Registra-se, ainda, que a presente licitação também contempla o Lote V, atualmente executado pela empresa Caleche, em razão da necessidade de adequação das unidades por ele abrangidas às novas exigências nutricionais e operacionais decorrentes das alterações anteriormente descritas.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DO BEM
- 5.1. Trata-se de item comum código: 3.3.90.30
- 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, de 2021, a Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, o Decreto Estadual nº 28.874, bem como demais normativas aplicáveis.
- 6.2. **Critério de Julgamento**
- 6.2.1. O critério de julgamento será o **menor preço 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 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 por lote** 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.

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

1. Ampliação da Competitividade

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

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

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

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

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 8.1. A solução proposta consiste na contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas às unidades prisionais, abrangendo de forma integrada as etapas de planejamento do cardápio, preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, com preparo realizado em instalações próprias da contratada, devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância sanitária.
- 8.2. A execução do fornecimento deverá observar as normas sanitárias, nutricionais, operacionais e de segurança institucional vigentes, assegurando o fornecimento regular, contínuo e padronizado de alimentação, compatível com as necessidades nutricionais das pessoas privadas de liberdade e com as especificidades da rotina prisional, garantindo qualidade, segurança alimentar e previsibilidade operacional.
- 8.3. A terceirização do fornecimento mostra-se adequada diante das limitações estruturais e operacionais da Administração para execução direta, transferindo à contratada a responsabilidade pela manutenção de instalações, equipamentos, pessoal especializado, insumos e controles sanitários necessários à adequada prestação do trabalho, permanecendo sob responsabilidade da Administração as atividades de fiscalização e gestão contratual.
- 8.4. A solução adotada contribui para maior eficiência administrativa e racionalização de recursos públicos, reduzindo riscos sanitários, operacionais e jurídicos, bem como assegurando flexibilidade para adequações de quantitativos e rotinas, conforme a variações da população carcerária e das demandas institucionais.
- 8.5. 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 (0066527147)**.

10. DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

10.1. Consta nos autos Estudo Técnico Preliminar 13 (69353282).

11. ANÁLISE DE RISCOS

11.1. Consta nos autos Análise de Riscos 56 (0066265743).

12. MAPA DE RISCO

12.1. Consta nos autos Mapa de Risco 62 (0066265816).

12.2. A matriz de risco se encontra dentro do mapa de risco.

13. PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

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

14. DO PCA - PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

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

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

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

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

16. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

16.1. O contrato poderá vir a ser rescindido, nas hipóteses do art. 137, e seus incisos, da Lei Federal nº 14.133/2021, se observando o art. 138, da Lei nº 14.133/21 que dispõe:

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

16.2. A CONTRATADA terá direito à extinção do contrato, nas seguintes hipóteses, se observando o disposto no art. 137, §2º e §3º:

- "§ 2º O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:
- I - supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no [art. 125 desta Lei](#);
- II - suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
- III - repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
- IV - atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
- V - não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.
- § 3º As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do § 2º deste artigo observarão as seguintes disposições:
- I - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;
- II - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da [alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 desta Lei](#)."

16.3. A CONTRATANTE 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, conforme disposto no art. 106, III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.4. Ressalta-se que a extinção contratual citada deverá observar obrigatoriamente a próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida notificação, nos termos do art. 106, §1º, da Lei Federal nº 14.133./21.

16.5. Ademais, em caso de extinção contratual que decorra de culpa exclusiva da Administração, o CONTRATADO será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, nos moldes do art. 138, §2º, da Lei nº 14.133/21, e terá direito a:

- I - devolução da garantia;
- II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- III - pagamento do custo da desmobilização.

16.6. Da Regionalização do Sistema Penitenciário

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

16.6.2. Considerando o planejamento de regionalização do Sistema Penitenciário, a desativação de unidade(s) prisional(is) poderá ocorrer no curso do contrato, ensejando a necessidade de extinção contratual por razões de interesse público, uma vez que haverá a perda do objeto, conforme a hipótese prevista nos arts. 106, inc. III, e 137, inciso VIII, ambos da Lei nº 14.133/2021.

16.6.3. A CONTRATANTE se obriga, num prazo mínimo de 60 (sessenta) 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.

16.7. Do Plano Pena Justa:

16.7.1. 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.

16.7.2. 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 2027, caberá à CONTRATANTE comunicar a CONTRATADA com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias antes do início das atividades da nova empresa que venha a atuar nos moldes do Plano Pena Justa.

16.7.3. 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 (69353282) e demonstrativo abaixo:

Lote I - Centro de Detenção Provisória - CDP "Urso Branco"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	14.954	179.447
02		ALMOÇO	UND	15.051	180.608
03		JANTAR	UND	15.032	180.388
04		CEIA	UND	15.032	180.388
Total de Refeições			UND	60.069	720.831

Lote II - Penitenciária Estadual Edvan Mariano Rosendo "PANDA"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	19.535	234.420
02		ALMOÇO	UND	19.520	234.245
03		JANTAR	UND	19.544	234.532
04		CEIA	UND	19.544	234.532
Total de Refeições			UND	78.143	937.729

Lote III - Penitenciária Estadual "ARUANA"					
Penitenciária Estadual Milton Soares "470"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	22.832	273.984
02		ALMOÇO	UND	22.823	273.878
03		JANTAR	UND	22.830	273.963
04		CEIA	UND	22.830	273.963
Total de Refeições			UND	91.316	1.095.788

Lote IV - Colônia Agrícola Penal Ênio dos Santos Pinheiro "CAPEP I"					
Centro de Ressocialização Vale do Guaporé					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	8.787	105.446
02		ALMOÇO	UND	8.771	105.249
03		JANTAR	UND	8.777	105.325
04		CEIA	UND	8.777	105.325
Total de Refeições			UND	35.112	421.345

Lote V - Presídio Médio Porte "PANDINHA"					
Divisão de Flagrantes da região Metropolitana/DIFLAG/CENTRAL DE POLÍCIA					
Centro de Correição da Polícia Militar "UPES"					
Unidade de Internação Medidas de Segurança "UIMMS"					
Penitenciária Estadual Suely Maria Mendonça					
Unidade de Internação de Regime Semiaberto, Aberto Feminino e Masculino "USAFAM"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	12.397	148.767
02		ALMOÇO	UND	12.266	147.193
03		JANTAR	UND	12.283	147.397
04		CEIA	UND	12.283	147.397
Total de Refeições			UND	49.230	590.754

Lote VI - Penitenciária Estadual Jorge Thiago Aguiar Afonso "603 Vagas"					
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
01	3697	DESJEJUM	UND	23.536	282.437
02		ALMOÇO	UND	23.536	282.427
03		JANTAR	UND	23.545	282.540

04		CEIA	UND	23.545	282.540
Total de Refeições			UND	94.162	1.129.944

Obs.:

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

17.3. A memória do cálculo tem por base o arquivo de notas fiscais de março/2025 até fevereiro/2026 conforme Notas Fiscais (ids.71411152,71411298,71411448,71411583,71411835,71412246,71412363,71412723), 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. MÉMORIA DE CÁLCULO

18.1. As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de março/2025 até fevereiro/2026 conforme Notas Fiscais (ids.71411152,71411298,71411448,71411583,71411835,71412246,71412363,71412723), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE I																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	13.297	12.100	13.040	12.849	13.836	14.005	14.442	15.742	16.411	17.244	18.784	17.697	179.447	14.954	498
	ALMOÇO	13.358	12.203	13.143	12.951	13.909	14.129	14.542	15.763	16.508	17.342	18.907	17.853	180.608	15.051	502
	JANTAR	13.332	12.168	13.120	12.910	13.929	14.139	14.466	15.793	16.506	17.299	18.909	17.817	180.388	15.032	501
	*CEIA	13.332	12.168	13.120	12.910	13.929	14.139	14.466	15.793	16.506	17.299	18.909	17.817	180.388	15.032	501

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE II																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	20.493	20.431	20.986	20.559	20.788	20.751	20.077	19.664	17.984	17.791	18.512	16.384	234.420	19.503	616
	ALMOÇO	20.505	20.411	20.986	20.561	20.748	20.744	20.065	19.626	17.958	17.771	18.480	16.390	234.245	19.503	616
	JANTAR	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	20.088	19.652	17.962	17.819	18.503	16.395	234.532	19.503	616
	*CEIA	20.541	20.422	21.004	20.596	20.771	20.779	20.088	19.652	17.962	17.819	18.503	16.395	234.532	19.503	616

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE III																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	22.931	20.953	22.023	21.407	22.195	23.077	22.347	23.228	23.181	24.713	25.180	22.749	273.984	22.749	708
	ALMOÇO	22.929	20.935	22.009	21.405	22.178	23.043	22.343	23.223	23.171	24.708	25.188	22.746	273.878	22.746	708
	JANTAR	22.860	20.955	22.019	21.415	22.183	23.108	22.347	23.222	23.196	24.730	25.169	22.759	273.963	22.759	708
	*CEIA	22.860	20.955	22.019	21.415	22.183	23.108	22.347	23.222	23.196	24.730	25.169	22.759	273.963	22.759	708

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE IV																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	9.443	8.961	8.326	7.383	7.880	8.752	8.196	9.038	9.468	9.493	9.654	8.852	105.446	9.493	287
	ALMOÇO	9.441	8.977	8.198	7.371	7.863	8.731	8.200	9.043	9.459	9.487	9.629	8.850	105.249	9.487	287
	JANTAR	9.409	8.961	8.299	7.361	7.877	8.760	8.176	9.047	9.461	9.482	9.629	8.863	105.325	9.482	287
	*CEIA	9.409	8.961	8.299	7.361	7.877	8.760	8.176	9.047	9.461	9.482	9.629	8.863	105.325	9.482	287

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE V																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	10.004	10.659	11.157	11.394	12.226	13.034	13.193	14.199	13.184	13.448	13.585	12.684	148.767	13.448	417
	ALMOÇO	9.862	10.486	10.971	11.243	12.141	12.889	13.080	14.088	13.094	13.349	13.451	12.539	147.193	13.349	417
	JANTAR	9.920	10.474	10.981	11.234	12.131	12.917	13.119	14.089	13.134	13.381	13.481	12.536	147.397	13.381	417
	*CEIA	9.920	10.474	10.981	11.234	12.131	12.917	13.119	14.089	13.134	13.381	13.481	12.536	147.397	13.381	417

MÉDIA ENTRE MARÇO/2025 a FEVEREIRO/2026 - LOTE VI																
MUNICÍPIO	TIPO	mar./2025	abr/2025	mai./2025	jun./2025	jul./2025	ago./2025	set./2025	out./2025	nov./2025	dez./2025	jan./2026	fev./2026	QUANT. REFEIÇÕES	QUANT. MENSAL	QUANT. DIÁRIA
PVH	CAFÉ	21.038	20.587	22.321	21.760	23.032	22.695	23.197	25.388	24.780	26.522	26.647	24.470	282.437	26.522	813
	ALMOÇO	21.037	20.587	22.322	21.754	23.035	22.696	23.199	25.378	24.783	26.519	26.647	24.470	282.427	26.519	813
	JANTAR	21.025	20.623	22.325	21.771	23.007	22.714	23.220	25.400	24.781	26.534	26.665	24.475	282.540	26.665	813
	*CEIA	21.025	20.623	22.325	21.771	23.007	22.714	23.220	25.400	24.781	26.534	26.665	24.475	282.540	26.665	813

18.2. Conforme Estudo Técnico (69353282)

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

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

Lote	Estabelecimento Penal	Endereço
V	Presídio Médio Porte "PANDINHA"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural
	Divisão de Flagrantes da região Metropolitana/DIFLAG/CENTRAL DE POLÍCIA	Avenida Governador Jorge Teixeira, nº 162, Trevo do Roque
	Centro de Correição da Polícia Militar "UPES"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural

	Unidade de Internação Medidas de Segurança "UIMMS"	Estrada da Penal, KM - 4,5 - Zona Rural
	Penitenciária Estadual Suely Maria Mendonça	RUA ANTÔNIO VIOLÃO, Nº 4675, BAIRRO ESCOLA DE POLÍCIA
	Unidade de Internação de Regime Semiaberto, Aberto Feminino e Masculino "USAFAM"	Rua Rui Barbosa, nº 517, Bairro Arigolândia

20. HORÁRIOS DE ENTREGA

20.1. Deverão ser fornecidas 4 (quatro) refeições diárias por interno, conforme Solicitação de Compra - Contratação de Serviços (69353318):

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

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

21. DAS CONDIÇÕES DO LOCAL UTILIZADO PARA FAZER AS MARMITAS

- 21.1. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais e Estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos.
- 21.2. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
- 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. Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:
- a) 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 sem plano homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme a Orientação Administrativa 02, da Procuradoria Geral do Estado de Rondônia**.
- b) 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.
- 24.2. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:
- I - 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.
- II - 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;
- III - 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;
- IV - Estrangeiras que não funcionem no País;
- 24.3. 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.
- 24.4. A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços, independente do resultado do procedimento licitatório.
- 24.5. 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.
- 24.6. Conforme Informação nº 28/2021/PGE-ASSESDM, a Administração não poderá inabilitar o licitante que ti ver 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, culturais 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 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.
- 25.6. A execução do trabalho de entrega 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 CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 27.1. No Estudo Técnico Preliminar 13 (69353282), 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 Porto Velho/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. Tal escolha, sobre à ausência de reserva de cota para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), tem por objeto o fornecimento contínuo de refeições prontas destinadas às unidades prisionais, serviço essencial e de natureza ininterrupta, cuja execução demanda elevada capacidade operacional, logística especializada, rigoroso controle sanitário, cumprimento de horários rígidos de entrega e disponibilidade permanente para atendimento das necessidades da Administração.
- 28.4. Diante dessas características, o objeto exige estrutura operacional robusta, incluindo cozinha industrial, equipe técnica qualificada, logística de transporte adequada e capacidade de fornecimento contínuo em grande escala, o que influencia diretamente a modelagem da contratação.
- 28.5. Embora o volume global da contratação seja significativo, optou-se pelo parcelamento do objeto em lotes, medida que amplia a competitividade do certame e possibilita a participação de um maior número de empresas, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte que detenham capacidade técnica e operacional para execução integral de um ou mais lotes.

- 28.6. Assim, o parcelamento em lotes constitui instrumento suficiente para promover a ampliação da competitividade, sem comprometer a eficiência da execução contratual e a continuidade do serviço.
- 28.7. No que se refere à reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte, entende-se que sua adoção, nas condições específicas desta contratação, poderia não se mostrar a medida mais vantajosa para a Administração.
- 28.8. Considerando as exigências técnicas e operacionais do objeto, a implementação de cotas poderia, em tese, reduzir a competitividade do certame, caso o universo de ME/EPP aptas à execução do objeto seja restrito, diante da complexidade logística e da necessidade de estrutura compatível com o fornecimento contínuo de refeições em unidades prisionais.
- 28.9. Essa eventual redução de competitividade pode impactar a formação de preços, com possível aumento dos valores ofertados em razão da menor disputa, além de elevar o risco de eventual fracasso ou deserção da cota reservada, o que poderia comprometer a regularidade e a continuidade do fornecimento das refeições.
- 28.10. Ressalta-se que a Lei Complementar nº 123/2006 não estabelece a reserva de cota como imposição obrigatória, devendo o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte ser compatibilizado com as características do objeto e com o interesse público, sendo possível sua não adoção mediante justificativa técnica devidamente motivada.
- 28.11. Dessa forma, a modelagem adotada com parcelamento em lotes, sem reserva de cota busca assegurar o equilíbrio entre a ampliação da competitividade, a obtenção da proposta mais vantajosa, a eficiência da contratação e a continuidade do serviço essencial prestado nas unidades prisionais.

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 fornecimento 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.portaldoempreendedor.gov.br/>;
- 30.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 30.1.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 30.1.5. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);
- 30.1.6. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do [Decreto Federal 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 17 de outubro de 2022 \(art. 15 a 17, e 146\)](#).
- 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. A habilitação jurídica será exigida em conformidade com os termos do art. 66, da Lei Federal nº 14.133/2021:o art. 68 da em Lei 14.133/2021, deverá:
- I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- II - 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 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta [nº 1.751, de 02/10/2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- IV - Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- V - Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- VI - Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento a regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- VII - **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;
- 30.2.2. Apresentar a Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- 30.2.3. Ademais, deverá apresentar também as seguintes declarações elencadas:
- I - Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.
- II - Apresentar a Declaração de ME/EPP.
- III - Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.
- IV - Apresentar a Declaração de Menor.
- V - Apresentar a Declaração Independente de Proposta.
- VI - Apresentar a Declaração de Acessibilidade.
- VII - Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.
- VIII - Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.
- IX - Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com **deficiência e para reabilitado da Previdência Social**, previstas em lei e em outras normas específicas, consoante o inciso IV, do artigo 63 da Lei nº 14.133/21;
- X - 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 infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, consoante o inciso §, do artigo 63 da Lei nº 14.133/21;

30.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PROFISSIONAL/OPERACIONAL

- 30.3.1. 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:

- § 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.

- 30.3.2. Cabe frisar que todos os Lotes componentes deste objeto possuem valor superior a 4% (quatro por cento), desta forma, será exigido atestados de capacidade técnica em todos.
- 30.3.3. Será admitido a apresentação de atestados que em sua individualidade ou soma, comprove que a empresa forneceu ou fornece satisfatoriamente as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, ou seja, os itens almoço e jantar, com quantidades mínimas de 40% (quarenta por cento), em observância ao § 1º e § 2º do art. 67 da lei 14.133/21.

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

- 30.3.4. 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 compatíveis com as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, correspondentes aos itens almoço e jantar, conforme especificações constantes no anexo II.
- b) Compatibilidade em **quantidade**: o(s) atestado(s) deve(m) contemplar, individualmente ou em soma, a entrega de materiais/produtos no período de execução, que comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento, condizentes com o percentual de 40% (quarenta por cento) as parcelas de maior relevância do objeto desta licitação, cujo o qual são os itens:
- I - O Item 02 - Almoço de cada lote.
- II - O Item 03 - Jantar de cada lote.
- 30.3.5. Considerando o fornecimento contínuo de refeições prontas, o atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo, que não poderá ser superior a 3 (três) anos, nos termos do art. 67, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 30.3.6. Em caso de adjudicação de mais de um lote ao mesmo licitante, a comprovação da capacidade técnica deverá considerar o somatório dos quantitativos correspondentes.
- 30.3.7. 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.
- 30.3.8. 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:
- a) 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.
- b) A Certidão de Registro e Regularidade – CRR, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.
- c) 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.
- d) A **relação nominal da equipe técnica** (nível superior) e quantitativo da **equipe de produção**.

- e) 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.
- f) 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.
- 30.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**
- 30.4.1. 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 referencias;
- b.2) Caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;
- 30.4.2. 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).
- 30.4.3. 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)
- 30.4.4. 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).
- 30.4.5. **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.
- 30.5. 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 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.

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 32.1.8. 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. **FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

- 32.1.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e ceia), para atender as necessidades das Unidades Prisionais do Município de **Porto Velho/RO**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos., em conformidade com este Termo de Referência e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.
- 32.1.2. O adjudicatário deverá assinar o Contrato Administrativo num prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a contar da data de sua disponibilização.**
- 32.1.3. O licitante vencedor deverá enviar, até a data estabelecida como termo inicial para o fornecimento, conforme indicado na respectiva Ordem de Fornecimento, os documentos relacionados abaixo para o e-mail do **Núcleo de Alimentação: (nuali@sejus.ro.gov.br/sejus.alime@gmail.com):**
- I - O **Alvará de Localização e Funcionamento, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará do Corpo de Bombeiro, Licença Ambiental** Municipal ou Estadual **do local** onde serão produzidas as refeições.
 - II - 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.
- 32.1.4. 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 Fornecimento**.
- 32.1.5. 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 Fornecimento**.
- 32.1.6. O Manual de Fornecimento de Alimentação da Secretaria de Estado de Justiça e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.
- 32.1.7. 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.
- 32.1.8. 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.
- 32.1.9. A empresa deverá informar a CONTRATANTE através de Ofício, que se utilizará do prazo de 30 (trinta) dias, descrita no item 32.1.8. deste Termo de Referência, para adequação das instalações (cozinha industrial).
- 32.1.10. 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.
- 32.1.11. 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.
- 32.1.12. O Instrumento Contratual, será instruído nos parâmetros do **Art. 25, §7º e Art. 124 a 136 da Lei 14.133/2021**.

32.2. **VIGÊNCIA/PRORROGAÇÃO DO CONTRATO**

- 32.2.1. 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, respeitada a vigência máxima decenal, conforme estabelece o art. 107, da Lei 14.133/21, desde que demonstrado nos autos que a proposta do contratado continua mais vantajosa para a Administração.
- 32.2.2. O prazo de vigência do contrato contar-se-á a partir da data definida como termo inicial para o fornecimento constante na Ordem de Fornecimento.**
- 32.2.3. 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.
- 32.2.3. 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."

32.3. REAJUSTE CONTRATUAL

32.3.1. 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 do orçamento estimado definitivo da Administração. 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.

32.3.2. 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**.

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

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

32.3.3. 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;

32.3.4. 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.

32.3.5. 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;

32.3.6. 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;

32.4. TERMO ADITIVO:

32.4.1. Princípios Gerais

32.4.1.1. 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.

32.4.2. Formalização

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

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

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

32.4.3. Alterações Unilaterais e Equilíbrio Econômico-Financeiro

32.4.3.1. 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.

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

32.4.4. Prorrogação Contratual

32.4.4.1. 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.

32.4.5. Apostilamento

32.4.5.1. 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.

32.4.6. Índices de Reajuste

32.4.6.1. 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.	GARANTIA CONTRATUAL
34.1.	A futura CONTRATADA, no ato da assinatura/retirada do Contrato ou da ordem de fornecimento, prestará <u>garantia equivalente a 5% (cinco por cento)</u> do valor do contrato, nos termos do art. 96 da Lei n.º 14.133/2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais, optando por uma das seguintes modalidades: a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, b) seguro – garantia; c) ou fiança bancária.
34.2.	A garantia prestada pela Contratada será liberada ou restituída após a execução do contrato, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devido à Contratante.
35.	DA METODOLOGIA E/ OU PROCEDIMENTO A SER UTILIZADO NA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO
35.1.	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.
35.2.	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.
35.3.	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.
35.4.	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.
35.5.	A presença de servidores designados para fiscalização do contrato, qualquer que seja a natureza da fiscalização, não diminuirá em nada a responsabilidade da empresa.
35.6.	A subcontratação apenas será cabível exclusivamente para o serviço de transporte de refeições, ficando às custas da CONTRATADA.
35.7.	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.
35.8.	As solicitações de refeições à empresa fornecedora deverão ser realizadas diariamente, por servidor autorizado, em correspondência com os quantitativos de apenados.
35.9.	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.
36.	DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO
36.1.	O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção da unidade, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se, no mínimo, a seguinte rotina: a) Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos. b) Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais. c) Pesagem e verificação de temperatura de três marmitas retiradas aleatoriamente de um recipiente <i>hotbox</i>. d) Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição.
36.2.	A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da CONTRATADA, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor e sabor), quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições. Ocorrendo tal hipótese, a direção da Unidade Prisional terá até 01 (uma) hora e 30 (trinta) minutos, a partir do horário da entrega, para comunicar a CONTRATADA, que então terá um prazo de 02h:00min, após constatação, para substituir as refeições recusadas.
36.3.	Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição deverá se fazer por refeições em preparo para o jantar.
36.4.	Se ocorrer no jantar a CONTRATADA fornecerá lanche contendo: - 02 (dois) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50 gr cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50 gr) e 01 (uma) fatia de queijo mussarela (mínimo de 15 gr); - 01 (uma) fruta da época (mínimo 100 gr); - suco de fruta (mínimo 250ml).
36.5.	A substituição das refeições em desacordo com as especificações, não exime a CONTRATADA das eventuais sanções cabíveis.
36.6.	A qualidade do objeto fornecido será monitorado constantemente para evitar sua degeneração, devendo intervir para corrigir e aplicar as sanções previstas no edital e no contrato administrativo, quando verificar desconformidade no fornecimento do objeto à qualidade exigida.
37.	DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO
37.1.	Quando se trata de gêneros perecíveis e alimentação preparada, será dispensada o recebimento provisório.
37.2.	Com relação ao recebimento definitivo, seguem as regras e condições descritas no Item 36 do Termo de Referência - Do Acompanhamento da Execução do Fornecimento.
38.	DAS ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS DE VERIFICAÇÃO DE GRAMAGEM E TEMPERATURA
38.1.	A contratada deverá dispor dos equipamentos de verificação de gramagem e temperatura em todos os procedimentos relacionados às entregas das etapas diárias de refeições, conforme as especificações e quantitativos estabelecidos no quadro abaixo, com utilização exclusiva para as finalidades previstas neste Termo de Referência, garantindo a precisão e a confiabilidade dos controles realizados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	EXEMPLO DE MODELO
BALANÇA ELETRÔNICA	• Capacidade de pesagem: até 15 kg; • Divisão: 2g ou 5g; • Display/Visor: cristal líquido (LCD) ou LED; Os valores apresentados pelo visor digital (display), do valor de divisão real até a carga máxima 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)	• Visor em cristal líquido; • Haste em aço inox, de +/- 15 cm de comprimento e +/- 4mm; • Material do corpo: Plástico ABS; • Escala: -45/-50 até a maior ou igual 100°C • Resolução: 1°C; • Precisão: +/- 1°C; • Função Hold (registro de dados); • Função: Auto desliga; • Cor: indiferente; • Manual de instruções em português.	01	

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

38.3. **Balanças digitais eletrônicas**

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

38.4. **Termômetros digitais**

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

38.5. **Disponibilidade e Manutenção dos Equipamentos**

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

39. **DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS**

- 39.1. As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela Contratada, no ato da confecção das refeições da alimentação. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4 ºC ou sob congelamento a -18 ºC. 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.
- 39.2. 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.
- 39.3. Análises microbiológicas de amostras poderão ser realizadas a pedido da CONTRATANTE, às expensas da CONTRATADA, periodicamente para fins de fiscalização dos ingredientes ou preparações.
- 39.4. 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.
- 39.5. 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.
- 39.6. Sempre que constatadas irregularidades, a CONTRATADA tomará as medidas urgentes para sanar as possíveis falhas ensejadoras de contaminação, sem prejuízo das eventuais sanções cabíveis.

40. **DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES**

- 40.1. 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:
- 40.2. **A CONTRATADA DEVERÁ:**
- 40.2.1. Subordinar-se às normas internas da CONTRATANTE que regulamentam matérias relacionadas à segurança e ao objeto contratado.

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

40.2.3. 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.

40.2.4. 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.

40.2.5. 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.

40.2.6. 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.

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

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

40.2.9. 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.

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

40.2.11. 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.

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

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

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

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

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

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

- 40.2.18. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.
- 40.2.19. 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.
- 40.2.20. 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.
- 40.2.21. 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.
- 40.2.22. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços de entrega, 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.
- 40.2.23. 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.
- 40.2.24. 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.
- 40.2.25. 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.
- 40.2.26. 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.
- 40.2.27. 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.
- 40.2.28. 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.
- 40.2.29. 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.
- 40.2.30. 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.
- 40.2.31. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução e entrega do objeto, em perfeitas condições de uso.
- 40.2.32. Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.
- 40.2.33. 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.
- 40.2.34. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 40.2.35. 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.
- 40.2.36. 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.
- 40.2.37. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 40.2.38. Manter seus estoques de matéria prima em nível seguro, compatível com as quantidades *per capita*s e com periodicidade das entregas.
- 40.2.39. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 40.2.40. 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.
- 40.2.41. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.(Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde);
- 40.2.42. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos da manipulação de alimentos (higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, relacionamento pessoal e atendimento, técnicas culinárias, entre outros), com lista de presença assinada pelos funcionários e apresentar à CONTRATANTE em todos os treinamentos realizados.
- 40.2.43. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;
- 40.2.44. Providenciar seguro para seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 40.2.45. Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.
- 40.2.46. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 40.2.47. Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada as suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:

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

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

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

IV - Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.
- 40.2.48. Deverá a contratada manter estabelecida sua cozinha a uma distância máxima de 50km (cinquenta quilômetros) dos locais em que serão entregues, de forma a preservar os aspectos qualitativos da alimentação estabelecidos no Termo de Referência.
- 40.2.49. Deverá apresentar as seguintes declarações:

I - Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

II - Declaração de Fato Superveniente.

III - Declaração de Ciência do Edital.

IV - Declaração de conhecimento do Termo de Referência.

V - Declaração de Menor.

VI - Declaração Independente de Proposta.

VII - Declaração de Acessibilidade.

VIII - Declaração de Cota de Aprendizagem.

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

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

XI - **Declaração de nada consta da "CAGEFIMP".**

XII - Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Art. 67, VI da Lei 14.133/21).
- 40.3. **A CONTRATANTE deverá:**
- 40.3.1. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.
- 40.3.2. Designar formalmente, através de portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia, **em até cinco dias** a contar da assinatura do contrato:

a) Gestor do contrato.

b) Fiscal de Contrato

c) Comissão de Recebimento composta por, no mínimo, três servidores efetivos.
- 40.3.3. Solicitar as refeições à empresa fornecedora diariamente, por servidor autorizado, nos respectivos horários, exceto em casos excepcionais:

a) Até às 9h00min para o almoço;

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

c) Até às 17h00min para o desjejum do dia subsequente.
- 40.3.4. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições assumidas, fornecendo os dados e os elementos necessários à execução do objeto contratado.
- 40.3.5. Fiscalizar a qualquer tempo, através do corpo técnico da CONTRATANTE e/ou fiscais de contrato, todas as dependências dos trabalhos da CONTRATADA podendo:

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

b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições
- 40.3.6. Receber, conferir e distribuir as refeições aos comensais no prazo máximo de 01h30 (uma hora e trinta minutos).
- 40.3.7. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.
- 40.3.8. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

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

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

41. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

41.1. O valor estimado (69752947) da aquisição que foi apurado pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO foi de R\$ 36.814.163,77 (trinta e seis milhões, oitocentos e quatorze mil cento e sessenta e três reais e setenta e sete centavos).

41.2. Ademais, esta Secretaria de Estado de Justiça, considerando o objeto da presente aquisição, realizou o levantamento de mercado para que se estimasse um valor referencial com fim de subsidiar a pesquisa de preços realizada pela SUPEL, formulando as tabelas a seguir:

LOTE I														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.(A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	148.289	5,21	5,59	5	4,9	10	10,5	6,99	4,9	6,88	5,59	MÉDIO	R\$ 1.020.228,32
2	almoço	149.444	9,67	10,45	10,2	12,9	17,5	18,5	12,5	9,67	13,1	12,5	MÉDIO	R\$ 1.957.716,40
3	jantar	149.346	9,68	10,45	10,8	12,4	17,5	18,5	15	9,68	13,48	12,4	MEDIANO	R\$ 1.851.890,40
4	ceia	149.346	5,32	1,94	5,95	4,9	10,5	11	6,66	1,94	6,61	5,95	MEDIANO	R\$ 888.608,70
VALOR TOTAL DO LOTE														R\$ 5.718.443,82

LOTE II														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.(A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	232.549	5,21	5,59	5	4,9	10	10,5	6,99	4,9	6,88	5,59	MÉDIO	R\$ 1.599.937,12
2	almoço	232.474	9,67	10,45	10,2	12,9	17,5	18,5	12,5	9,67	13,1	12,5	MÉDIO	R\$ 3.045.409,40
3	jantar	232.725	9,68	10,45	10,8	12,4	17,5	18,5	15	9,68	13,48	12,4	MEDIANO	R\$ 2.885.790,00
4	ceia	232.725	5,32	1,94	5,95	4,9	10,5	11	6,66	1,94	6,61	5,95	MEDIANO	R\$ 1.384.713,75
VALOR TOTAL DO LOTE														R\$ 8.915.850,27

LOTE III														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.(A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	270.910	5,21	5,59	5	4,9	10	10,5	6,99	4,9	6,88	5,59	MÉDIO	R\$ 1.863.860,80
2	almoço	270.593	9,67	10,45	10,2	12,9	17,5	18,5	12,5	9,67	13,1	12,5	MÉDIO	R\$ 3.544.768,30
3	jantar	270.927	9,68	10,45	10,8	12,4	17,5	18,5	15	9,68	13,48	12,4	MEDIANO	R\$ 3.359.494,80
4	ceia	270.927	5,32	1,94	5,95	4,9	10,5	11	6,66	1,94	6,61	5,95	MEDIANO	R\$ 1.612.015,65
VALOR TOTAL DO LOTE														R\$ 10.380.139,55

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

LOTE V														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.(A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	118.816	5,21	5,59	5	4,9	10	10,5	6,99	4,9	6,88	5,59	MÉDIO	R\$ 817.454,08
2	almoço	116.169	9,67	10,45	10,2	12,9	17,5	18,5	12,5	9,67	13,1	12,5	MÉDIO	R\$ 1.521.813,90
3	jantar	117.418	9,68	10,45	10,8	12,4	17,5	18,5	15	9,68	13,48	12,4	MEDIANO	R\$ 1.455.983,20
4	ceia	108.547	5,32	1,94	5,95	4,9	10,5	11	6,66	1,94	6,61	5,95	MEDIANO	R\$ 645.854,65
VALOR TOTAL DO LOTE														R\$ 4.441.105,83

LOTE VI														
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.(A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL [AxC] e [AxD]
1	desjejum	248.533	5,21	5,59	5	4,9	10	10,5	6,99	4,9	6,88	5,59	MÉDIO	R\$ 1.709.907,04
2	almoço	248.513	9,67	10,45	10,2	12,9	17,5	18,5	12,5	9,67	13,1	12,5	MÉDIO	R\$ 3.255.520,30
3	jantar	248.553	9,68	10,45	10,8	12,4	17,5	18,5	15	9,68	13,48	12,4	MEDIANO	R\$ 3.082.057,20
4	ceia	248.553	5,32	1,94	5,95	4,9	10,5	11	6,66	1,94	6,61	5,95	MEDIANO	R\$ 1.478.890,35
VALOR TOTAL DO LOTE														R\$ 9.526.374,89

NOTA EXPLICATIVA:

IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES

EMP1 - CONTRATO Nº186 - Ji-Paraná (0027765947)

EMP2 - Contrato nº133 - Vilhena (0024320512)

EMP3 - Contrato nº822 - Ariquemes (0063515243)

EMP4 - COTAÇÃO 01 (0065958283)

EMP5 - COTAÇÃO 02 (0065958331)

EMP6 - COTAÇÃO 03 (0065958379)

EMP7- Painel de Preços (0065976386)

42. DO FATURAMENTO MENSAL

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

42.2. 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.

43. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

43.1. Deverão ser apresentadas, imediatamente após o recebimento definitivo, na sede administrativa desta SEJUS, as Notas Fiscais/Faturas, emitidas em 02 (duas) vias, devendo conter no corpo destas a descrição do objeto, o número do Contrato e/ou Nota de Empenho e os dados da conta bancária da CONTRATADA para depósito do pagamento, o qual será efetuado após a devida conferência e atesto pelo fiscal do contrato. Tomador do serviço: CNPJ nº 07.172.665/0001-21.

43.2. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada.

43.3. A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal, preferencialmente, no 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, encaminhando-a ao setor responsável pelo recebimento.

44.3. A CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal com o devido destaque do Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF), ou com a indicação de sua isenção, em conformidade com o Decreto nº 27.546, de 20 de outubro de 2022, a Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 e a Instrução Normativa nº 35/2024/SEFIN-COTE.

45.3. A CONTRATADA deverá observar as legislações vigentes quanto à retenção do Imposto de Renda, ficando ciente de que, na hipótese de impossibilidade de destaque ou indicação no documento fiscal, a Administração realizará a retenção no momento do pagamento, conforme legislação aplicável.

43.4. O pagamento ficará condicionado à comprovação da efetiva prestação dos serviços, mediante apresentação do quantitativo de refeições fornecidas, bem como à apresentação de documentação de regularidade fiscal e trabalhista válida à época do pagamento, incluindo:

I - Certificado de Regularidade do FGTS;

II - Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União;

- III - Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- IV - Certidão Negativa de Tributos Municipais;
- V - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

43.5. 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.

43.6. Na hipótese de erro, inconsistência ou dúvida quanto à documentação apresentada, a CONTRATADA será notificada para no prazo de três dias corridos para regularização, ficando suspenso o prazo para pagamento até a sua correção.

43.7. O pagamento observará, no que couber, a ordem cronológica das obrigações, conforme Art 141. da Lei 14.133 de 01 de Abril de 2021.

44. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS APURATÓRIOS DE RESPONSABILIDADE

44.1. 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).

44.2. 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 45.

44.3. 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.

44.4. 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.

44.5. 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.

44.6. 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.

44.7. 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.

44.8. 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.

44.9. 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.

44.10. 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.

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

45. MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

45.1. 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

45.2. 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.

45.3. 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.

45.4. 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.

45.5. 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.

45.6. 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.

45.7. 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.

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

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

45.10. 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

45.11. 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.

45.12. 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).

45.13. 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.

45.14. 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.

45.15. 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;

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

45.17. 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.

45.18. 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](#).

45.19. 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.

45.20. 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.

- 45.21. 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.
46. **DOS CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**
- 46.1. 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.
- 46.2. 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.
- 46.3. Assim, considerando o impacto ambiental decorrente das características do 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.
- 46.4. 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.
- 46.5. 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.
- 46.6. É de total responsabilidade da CONTRATADA o cumprimento das normas ambientais vigentes, no que diz respeito à poluição ambiental e destinação de resíduos.
- 46.7. 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.
- 46.8. 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.
- 46.9. 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.
- 46.10. 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.
- 46.11. 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.
- 46.12. 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)

- 46.13. A CONTRATADA deverá utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, ser livre de corantes e buscar a redução drástica de hipoclorito de sódio;
- 46.14. 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.

47. **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 **cadastro**”, 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 Revisão: MARIA EDUARDA QUEIROZ DE ARAÚJO DOS SANTOS, Chefe do Núcleo de Compras em Substituição Portaria nº 771 de 23 de fevereiro de 2026 (69368653) - 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 Primaria à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

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

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

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

1.1 DESJEJUM: no mínimo, deverá constar de:

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

1.2 ALMOÇO: no mínimo, deverá constar:

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

1.3 JANTAR: no mínimo, deverá constar:

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

1.4 CEIA: no mínimo, deverá constar:

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

2. AS CARNES UTILIZADAS NO CARDÁPIO PODERÃO SER BOVINAS, SUÍNAS, AVES E PEIXES, DEVENDO OBEDECER A SEGUINTE FREQUÊNCIA DE:

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

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

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

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

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

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

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

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

- A gramatura da melancia e melão é sem a casca.
- Laranja/mexerica deverão ser fornecidas descascadas.

5. ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS ÀS GRAMAGENS E ÀS CALORIAS:

5.1 DESJEJUM

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS APROXIMADAS*
Leite integral em pó	2 colheres de sopa rasas	20g	99,2
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	285,6
Café com açúcar	2 xícaras	250 mililitros	93
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	143,8
Fruta	1 unidade	100 gramas	80
		Total Quilocalorias	701
OU			
Leite integral fluído	1 copo	200 mililitros	122
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	285,6
Café com açúcar	1 xícara	100 mililitros	37
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	143,8
Fruta	1 unidade	100 gramas	80
		Total Quilocalorias	668
ALTERNADAMENTE COM			
Leite integral fluído	1 copo	200 mililitros	122
Achocolatado	2 colheres de sopa rasas	20 gramas	80
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	285,6
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	143,8
Fruta	1 unidade	100 gramas	80
		Total Quilocalorias	711

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

5.2 ALMOÇO

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

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

5.3 JANTAR

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

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

5.4 LANCHE NOTURNO COMO SUBSTITUTO OPCIONAL DO JANTAR

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.

5.5 CEIA

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

OU			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	160
Biscoito doce	10 unidades	50 gramas	225
Quilocalorias Totais			372

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

6. CARDÁPIO SEMANAL SUGERIDO PARA APENADOS ADULTOS

DIA	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
DOMINGO	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina ou manteiga Banana	Alface e cenoura Frango Frito Macarrão temperado Arroz/Feijão Preto Maçã 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 Iscas aceboladas Purê rose Arroz/Feijão Preto Melão Farinha de mandioca	Alface e beterraba Carne de porco frita Farofa de ovo Arroz/Feijão	Biscoito água e sal Suco de laranja
QUINTA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina ou manteiga	Acelga e tomate Estrogonofe de carne Batata Frita Arroz/Feijão Banana Farinha de mandioca	Almeirão e pepino Carne de panela Torta de legumes Arroz/Feijão	Pão com margarina Suco de cajá
SEXTA	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina ou manteiga	Repolho e tomate Bife a role Chuchu ao molho c/calabresa Arroz/Feijão Maçã Farinha de mandioca	Abobrinha e cenoura Costela assada Purê de mandioca Arroz/Feijão	Bolo formigueiro Suco de limão
SÁBADO	Leite c/ café Pão Manual com margarina ou manteiga	Tomate e pepino Feijoada completa Couve refogada Arroz Laranja Farinha de mandioca	Beterraba e acelga Frango ao molho Macarrão Parafuso c/bacon Arroz/Feijão	Biscoito doce tipo rosquinha Suco de graviola

7. ALIMENTAÇÃO INFANTIL

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

7.1 Crianças aos 6 meses de idade

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

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

7.2 Crianças de 7 meses a 11 meses e 29 dias de idade

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

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

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

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

	- 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	
--	--	---	--

*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.

8. CARDÁPIO SUGERIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

8.1 Crianças aos 6 meses de idade

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

8.2 Crianças de 7 meses a 11 meses e 29 dias de idade

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

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

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

9. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

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

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

9.2 O cardápio das **crianças** que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, deverá ser de acordo com o especificado no item 8, conforme idade da criança.

10. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES DE PROTEÍNAS:

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

- a) Carne bovina magra e sem osso: com no mínimo 120g.
- b) Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadas, bife ao molho.
- c) Linguiça mista poderá ser utilizada como opção de carne de 2ª no máximo 1 vez por semana.
- d) Coxa, sobre coxa, peito de frango: frito, assado, grelhado ou ao molho – com no mínimo 120g por porção.
- e) Carne suína (exceto salsicha) com no máximo 10% de gordura externa e excluindo o osso e a pele: assada, frita ou grelhada – com no mínimo 120g por porção.
- f) Linguiça (como opção de carne suína/frango): assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g, podendo ser utilizada no máximo 1 vez por semana.
- g) Filé de peixe sem espinha: assado, frito, grelhado ou ao molho – com no mínimo 120g por porção.
- 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, seja de origem bovina, suína, de frango ou de peixe, deverá ser servida como prato proteico com frequência semanal máxima de 01 (uma) vez por semana, considerando apenas um único tipo de carne moída no período semanal, **não sendo permitido o uso de mais de um tipo de carne moída na mesma 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;

11. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS FRUTAS e sucos de frutas:

11.1 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

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

11.3 As frutas ofertadas em qualquer uma das refeições deverão se repetir no máximo três vezes na semana;

11.4 Não poderá haver repetição do tipo de fruta em dias consecutivos, salvo mediante autorização prévia do Núcleo de Alimentação;

11.5 As frutas que serão ofertadas no desjejum, no almoço e no complemento (qualquer tipo de complemento) não poderão se repetir durante o dia;

11.6 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;

11.7 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;

11.8 O sabor do suco de fruta poderá se repetir no máximo três (03) vezes na semana e não poderá se repetir durante o dia.

12. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES EM GERAL:

12.1 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;

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

12.3 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;

12.4 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;

- 12.5 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);
- 12.6 A preparação farofa com farinha de mandioca como opção de guarnição deverá ser ofertada apenas no jantar;
- 12.7 É expressamente proibida a utilização de substâncias como salitre, bicarbonato de sódio ou assemelhados, no preparo dos alimentos.
- 12.8 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 12.9 especificações de cada patologia. Em unidades sem atendimento médico, a solicitação dessas dietas poderá ser feita por um enfermeiro ou outro profissional legalmente habilitado;
- 12.9 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. DAS ESPECIFICAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E DOS CARDÁPIOS DIFERENCIADOS**;
- 12.10 O almoço e jantar deverão ser servidos utilizando-se embalagens de marmitex descartáveis no formato redondo nº 8 ou 9.
- 12.11 A embalagem deverá ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura da cela com certa folga.
- 12.12 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.
- 12.13 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.
- 12.14 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.
- 12.15 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;**
- 12.16 O café e/ou leite fluído (líquido) fornecidos no desjejum deverão ser entregues em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada. Ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café e/ou leite não deverá ser utilizado para servir o suco e vice-versa.
- 12.17 O leite utilizado tanto no desjejum quanto em qualquer preparação necessária do cardápio padrão deverá ser o integral. **NÃO SERÁ ACEITO** composto lácteo;
- 12.18 O leite em pó no desjejum deverá ser fornecida em embalagens plásticas transparentes atóxicas devidamente fechadas, embaladas individualmente e no *per capita* de no mínimo 20g.
- 12.19 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.
- 12.20 Os sanduíches e as frutas deverão ser acondicionados em caixas *hot Box* para entrega.
- 12.21 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.
- 12.22 A base para a elaboração dos cardápios deverá ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.
- 12.23 A oferta e a comercialização de alimentos processados deverá ser limitada e os alimentos ultraprocessados deverão ser evitados na composição das refeições, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.
- 12.24 A oferta de alimentos adequados e saudáveis para as crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, deverão estar em conformidade com as diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos.
- 12.25 A oferta de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) deverão ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo duas preparações por semana, com exceção do leite em pó utilizado como uma das opções no desjejum.
- 12.26 As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, a Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais normas sanitárias locais, por profissionais, utilizando técnicas dietéticas específicas para o preparo dos alimentos e seguindo o cardápio elaborado por nutricionista do quadro de pessoal permanente da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com a produção das refeições, conforme Art 3º, Inciso II da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991.
- 12.27 A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratada, com utensílios de propriedade da contratada.
- 12.28 As preparações oferecidas deverão atender a aceitação da maioria dos internos da unidade e em casos de grandes rejeições deverão ser suprimidas do cardápio. Toda e qualquer alteração deverá ser **comunicada previamente** ao Núcleo de Alimentação para autorização;
- 12.29 Deverão ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.
- 12.30 Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estejam devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 12.31 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.
- 12.32 A ceia deverá ser entregue juntamente com o jantar.
- 12.33 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.
- 12.34 O bolo ofertado deverá ser sem recheio e/ou cobertura, embalado individualmente e o sabor não poderá se repetir durante a semana.
- 12.35 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.
- 12.36 O sabor do mingau e da vitamina da alimentação complementar poderão se repetir no máximo três vezes na semana
- 12.37 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.
- 12.38 O doce do cardápio diferenciado deverá ser entregue em embalagens individuais, transparentes e que seja possível a visualização de todo o conteúdo interno.
- 12.39 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.
- 12.40 O complementar 03 deverá ser entregue envasado e transportado em copo de isopor, com tampa e capacidade para 300mL.

13. DAS ESPECIFICAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E DOS CARDÁPIOS DIFERENCIADOS

13.1 ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- 13.1.1 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.
- 13.1.2 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.
- 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.

13.1.4 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.

13.2 CARDÁPIOS DIFERENCIADOS

- 13.2.1 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.
- 13.2.2 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..
- 13.2.3 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

13.3 DISPOSIÇÕES GERAIS

13.3.1 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.

13.3.2 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 13/08/2026, às 11:58, 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 13/08/2026, às 14:03, 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 13/08/2026, às 14:03, 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 13/08/2026, às 14:04, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Suzana Cristina de Amorim Gomes, Nutricionista**, em 13/08/2026, às 14:12, 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 **NASLIM ANANDA GUZMAN FEITOSA, Chefe de Núcleo**, em 13/08/2026, às 14:43, 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 13/08/2026, às 14:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ebenézer Moreira Borges, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 14/08/2026, às 14:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **75487883** e o código CRC **154D19C1**.