



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

Documento de Oficialização de Demanda nº 7/2024/SEJUS-NUALI

De: SEJUS-NUALI

Para: SEJUS-DIREX

Assunto: **Autorização para abertura de processo emergencial de Cerejeiras/RO**

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA – DOD

1. INTRODUÇÃO

Tal solicitação está prevista no Art. 18, *caput* da Lei 14.133/2021.

"Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação"

De igual forma, em conformidade com o art. 10 da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de abril de 2019, a fase de Planejamento da Contratação terá início com a elaboração do Documento de Oficialização da Demanda elaborado pela Área Requisitante da solução.

2. IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE DEMANDANTE

Gerência: Gerência de Administração e Finanças - GAF

Núcleo: Núcleo de Alimentação - NUALI

2.1. SERVIDOR RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA DEMANDA

Nome: Thaís dos Santos Feitosa

Matrícula: 300168079

E-mail: nuali@sejus.ro.gov.br

2.2. ITENS QUE COMPÕEM A SOLUÇÃO

DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO FINANCEIRA		
1.2.1 Ação: 21.001.14.421.2102.2893 Fornecimento de alimentação para população carcerária	Natureza da Despesa 3390-30	Fonte: 1.5.00.000001

3. ALINHAMENTO ESTRATÉGICO DA CONTRATAÇÃO

Instrumento

Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender às necessidades do Sistema Prisional de Cerejeiras-RO.

4. MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA

Este pedido justifica-se, pois o atual contrato n.º 0365/SEJUS/PGE/2022 (0050467741) terá seu vencimento em 15 de agosto de 2024 e a empresa detentora do referido contrato formalizou carta de não interesse de renovação contratual, conforme (ids.0050466542, 0050466619). Ressaltamos que foi aberto o Processo Licitatório n.º 0033.000980/2024-49, em 09 de janeiro de 2024, o qual atualmente encontra-se na Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL para confecção de instrumento convocatório.

Ressaltamos também que no dia 21 de junho de 2024 a empresa encaminhou o Ofício N.º 36/2024 (0050119220), informando sobre a Supressão do valor do objeto contratado, diante disto o NUALI solicitou análise e manifestação da Assessoria Técnica da SEJUS, onde a mesma exarou a Informação 99 (0050259932):

[...] esta Assessoria Técnica manifesta que deverá ser interrompida a continuidade do fornecimento dos alimentos por parte da contratada, haja vista que o caso em comento vai de encontro com a hipótese prevista, o qual seja, a concordância entre as partes contratuais, o que não se vislumbra quanto ao interesse da contratada.

Entretanto, este Núcleo de Alimentação deve proceder com novo procedimento licitatório para contratação de nova empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite).

Ante o exposto, poderá haver chamamento de nova empresa por meio de procedimento em **caráter emergencial**, a fim de garantir a continuidade da entrega dos alimentos nas unidades prisionais da comarca.

Diante do exposto acima, considerando que a licitação é morosa e poderá não estar conclusa até o encerramento do atual contrato e visando a continuidade do fornecimento de alimentação junto a Unidade Prisional, achou-se prudente iniciar o emergencial.

Por intermédio da transição entre as leis federais n.º 8.666/93 e nova Lei Federal 14.133/21, que estabelece novas normas gerais de licitação e contratação, foi necessário um dispêndio maior de tempo para a correta adequação do Estudo Técnico e Termo de Referência consoante a nova legislação, visto que a SEJUS não possui servidores com a expertise necessária para realizar os atos processuais em atendimento à normativa vigente e assemelhados, sendo que se buscou capacitação específica para desenvolver em tempo hábil o desenrolar dos trâmites, sendo esses de extrema complexidade.

E compreendendo a complexidade na execução do objeto, não devem ser realizados de forma parcial, sendo necessária à análise profunda do setor técnico competente, considerando que os ajustes impactam diretamente no objeto pretendido.

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

5. RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS

A presente contratação de empresa especializada em prestação de fornecimento de refeições prontas, as quais devem ser produzidas e entregues pela empresa contratada diretamente nas unidades prisionais conforme regras estabelecidas em contrato e no Manual de Fornecimento, Recebimento e Distribuição de Refeições no Âmbito do Sistema Prisional e Termo de Referência.

6. ENCAMINHAMENTO

Encaminhamos os autos do processo a essa Diretora Executiva para conhecimento e manifestação acerca da liberação orçamentária e posterior encaminhamento ao gabinete para análise e autorização do ordenar de despesa para o prosseguimento do **Processo Emergencial** visando a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender às necessidades do Sistema Prisional do município de Cerejeiras/RO.

THAIS DOS SANTOS FEITOSA

Chefe de Núcleo de Alimentação

JÉSSICA CAVALCANTE SANTOS SILVA

Gerente Administrativa e Financeira em Substituição

Portaria nº 2206 de 15 de julho de 2021 (0019300688)

CÉLIO LUIZ DE LIMA

Coordenador do Sistema Prisional/SEJUS

Porto Velho, 08 de julho de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **Jéssica Cavalcante Santos Silva, Assessor(a)**, em 08/07/2024, às 14:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 08/07/2024, às 14:06, 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 **CELIO LUIZ DE LIMA, Diretor(a)**, em 08/07/2024, às 17:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0050465457** e o código CRC **66564BC6**.

Referência: Caso responda este Documento de Oficialização de Demanda, indicar expressamente o Processo nº 0033.021117/2024-25

SEI nº 0050465457



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

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS (DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE, JANTAR E LANCHE DA NOITE), PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE PRISIONAL DO MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS/RO.

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 no Art. 75, incisos VIII, combinado com parágrafo § 6º da Lei Federal 14.133/21 e disposto no art. 88 e parágrafo § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

3. DO OBJETO E OBJETIVO

3.1. Objeto

3.1.1. Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de Cerejeiras/RO, pelo período de 12 (doze) meses **consecutivos, ininterruptos e improrrogáveis**, a pedido do Núcleo de Alimentação, de acordo com o Documento de Oficialização de Demanda 7 (0050465457), Solicitação de Compra - Contratação de Serviços (0050465504) e anexos.

3.2. Objetivo

3.2.1. Contratar empresa especializada no fornecimento de alimentação aos apenados da unidade prisional de Cerejeiras/RO, considerando que o fornecimento de alimentação ao Sistema Prisional do Estado é contínuo e permanente, não podendo sofrer interrupções. O fornecimento se dará pelo período de 12 (doze) meses **consecutivos, ininterruptos e improrrogáveis**.

3.2.2. No caso da finalização do **Processo Licitatório 0033.000980/2024-49**, a Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS notificará a empresa contratante quanto à interrupção do fornecimento **07 (sete) dias** antes do prazo de encerramento do fornecimento.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DO BEM E DA MODALIDADE

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

4.2. A presente contratação será realizada através de dispensa de licitação, com amparo legal no Art. 75, inciso VIII, §6º da Lei 14.133/21, conforme transcrito abaixo:

Art. 75. É dispensável a licitação:

VIII - nos casos de **emergência** ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

[...]

§ 6º Para os fins do inciso VIII do **caput** deste artigo, considera-se emergencial a contratação por dispensa com objetivo de manter a continuidade do serviço público, e deverão ser observados os valores praticados pelo mercado na forma do **art. 23 desta Lei** e adotadas as providências necessárias para a conclusão do processo licitatório, sem prejuízo de apuração de responsabilidade dos agentes públicos que deram causa à situação emergencial."

4.3. Essa demanda adotar o Modo de Disputa: ABERTO, em estrita conformidade com a legislação vigente, incluindo a Lei Federal nº. 14.133, de 2021, o Decreto Federal nº 11.462/2023, a Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, o Decreto Estadual nº 28.874, Instrução Normativa SEGES/ME nº 67 de 2021, a qual dispõe sobre a dispensa eletrônica, bem como demais normativas aplicáveis.

5. DO PCA - PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

5.1. Consta nos autos Portaria nº 4855 do [Plano de Contratação Anual](#) da Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS, com o objeto identificado pelo número de ordem 55, compatível com a Lei Orçamentária conforme quadro abaixo:

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

6. DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA -DFD

6.1. Consta nos autos o **Documento de Oficialização de Demanda 7 (0050465457)**

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

8. DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO

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

a) Administração do Sistema Penitenciário do Estado, supervisionando e fiscalizando o cumprimento das penas, promovendo o planejamento e estudos de atividades de ressocialização dos apenados ao convívio social;

b) A organização e administração do Sistema Penitenciário do Estado, proporcionando-lhe por meio de seus estabelecimentos penitenciários, condições necessárias à execução da pena privativa da liberdade, da medida de segurança e da custódia provisória;

c) A supervisão dos estabelecimentos penitenciários, bem como proceder à apuração das infrações penais, administrativas e disciplinares dos servidores do Sistema Penitenciário;

d) A administração orçamentária e financeira dos recursos destinados à Secretaria de Estado de Justiça;

e) A coordenação da programação física e financeira das ações desenvolvidas pelas diversas Unidades Penitenciárias infratores que compõem a estrutura da Secretaria de Estado de Justiça;

f) Elaboração e execução das políticas de administração penitenciária;

g) Elaborar e implementar a política de formação, qualificação, capacitação dos servidores do Sistema Penitenciário; e

h) Exercer outras competências afins.

8.2. Segue pois, algumas considerações necessárias:

a) A alimentação é direito da pessoa humana;

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

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

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

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

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

Parágrafo único. A assistência estende-se ao egresso.

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

f) Qualidade e diversidade das refeições oferecidas;

g) Rigor no cumprimento do cardápio preestabelecido;

h) Assegurar o aporte nutricional adequado;

i) Controle rigoroso de procedência e qualidade dos alimentos "in natura";

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

k) A garantia da sanidade alimentar com monitoramento constante através da coleta periódica de amostras dos alimentos para análise microbiológica às expensas da Contratada.

9. JUSTIFICATIVA DA DISPENSA

9.1. Solicita-se a contratação de forma emergencial por se tratar de um serviço essencial, *fornecimento de alimentação*, logo, em atenção ao princípio da "Continuidade do serviço público", necessita-se de uma empresa especializada na prestação desses serviços até a conclusão do processo licitatório principal que encontra-se em fase de abertura.

9.2. A Constituição Federal exigiu, em seu art. 37, XXI, que as obras, serviços, compras e alienações sejam contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes. Com efeito, a *contratação emergencial* se baseia em situações excepcionais, em que um fato extraordinário, que foge à previsibilidade ordinária do administrador, traz a necessidade irresistível de a Administração contratar em curto espaço de tempo que se mostra incompatível com a tramitação de uma licitação.

9.3. Portanto, esta SEJUS decide contratar empresa para fornecimento de alimentação para a unidade prisional do município de Cerejeiras - RO, de forma emergencial pelo prazo de até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias ininterruptos, consecutivos e improrrogáveis.

9.4. Ademais, com base legal no Decreto nº 28.874/24, em seu art. 88:

Art. 88. Na hipótese de dispensa de licitação com fundamento no inciso VIII do art. 75 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, incumbe ao setor requisitante apresentar também a devida caracterização da **situação emergencial** ou de calamidade pública, com a **indicação do prejuízo caso a contratação não se efetive**, bem como das razões pelas quais não é possível aguardar a instauração do regular processo licitatório.

§ 1º Para os fins do inciso VIII do caput do art. 75 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, considera-se emergencial a contratação por dispensa com objetivo de manter **a continuidade do serviço público**, e deverão ser observados os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 daquela Lei, bem como adotadas as providências necessárias para a conclusão do processo licitatório, sem prejuízo

9.5. Assim, justifica-se a necessidade da presente contratação, pois o atual contrato n.º 0365/SEJUS/PGE/2022 (0050467741) terá seu vencimento em 15 de agosto de 2024 e a empresa detentora do referido contrato formalizou carta de não interesse de renovação contratual, conforme (ids.0050466542, 0050466619). Ressaltamos que foi aberto o Processo Licitatório n.º 0033.000980/2024-49, em 09 de janeiro de 2024, o qual atualmente encontra-se na Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL para confecção de instrumento convocatório.

9.6. Ressaltamos também que no dia 21 de junho de 2024 a empresa encaminhou o Ofício Nº 36/2024 (0050119220), informando sobre a Supressão do valor do objeto contratado, diante disto o NUALI solicitou análise e manifestação da Assessoria Técnica da SEJUS, onde a mesma exarou a Informação 99 (0050259932):

[...] esta Assessoria Técnica manifesta que **deverá ser interrompida a continuidade do fornecimento dos alimentos por parte da contratada** haja vista que o caso em comento vai de encontro com a hipótese prevista, o qual seja, a concordância entre as partes contratuais, o que não se vislumbra quanto ao interesse da contratada.

9.7. Entretanto, este Núcleo de Alimentação **deve proceder com novo procedimento licitatório para contratação de nova empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite)**.

9.8. Ante o exposto, poderá haver chamamento de nova empresa por meio de procedimento em **caráter emergencial**, a fim de garantir a continuidade da entrega dos alimentos nas unidades prisionais da comarca.

9.9. Diante do exposto acima, considerando que a licitação é morosa e poderá não estar concluída até o encerramento do atual contrato e visando a continuidade do fornecimento de alimentação junto a Unidade Prisional, achou-se prudente iniciar o emergencial.

9.10. Por intermédio da transição entre as leis federais n.º 8.666/93 e nova Lei Federal 14.133/21, que estabelece novas normas gerais de licitação e contratação, foi necessário um dispêndio maior de tempo para a correta adequação do Estudo Técnico e Termo de Referência consoante a nova legislação, visto que a SEJUS não possui servidores com a expertise necessária para realizar os atos processuais em atendimento à normativa vigente e assemelhados, sendo que se buscou capacitação específica para desenvolver em tempo hábil o desenrolar dos trâmites, sendo esses de extrema complexidade.

9.11. E compreendendo a complexidade na execução do objeto, não devem ser realizados de forma parcial, sendo necessária à análise profunda do setor técnico competente, considerando que os ajustes impactam diretamente no objeto pretendido.

9.12. Em assim sendo, constata-se que estão presentes os requisitos legais que justificam a contratação emergencial, notadamente em razão da natureza do material, e os riscos iminentes irreversíveis que a demora da natural tramitação de um procedimento licitatório ordinário poderia ensejar. Portanto, o processo emergencial **poderá ser rescindido antes deste período, caso o Contrato Administrativo referente ao Processo Licitatório 0033.000980/2024-49 esteja concluso e apto para execução**.

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

9.14. **O prazo de vigência vislumbrado ao novo contrato será de 12 (doze) meses, e as quantidades a serem adquiridas, serão solicitadas pela diretoria da Unidade Prisional, conforme a necessidade daquele dia, em função da flutuação do número de reeducandos e plantonistas atendidos.**

10. DA DISPENSA ELETRÔNICA

10.1. **Da participação em dispensa:**

10.1.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Comprasnet 4.0, disponível no endereço eletrônico [ComprasNet](#).

10.1.2. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no Manual do Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, para acesso ao sistema e operacionalização.

10.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão emHdade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

- 10.1.4. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item
- 10.1.5. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.
- 10.1.6. A proposta também deverá conter declaração de que compreende 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.
- 10.1.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.
- 10.1.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;
- 10.1.9. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 10.1.10. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 10.1.11. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 10.1.12. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição
- 10.1.13. Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores NÃO poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la;
- 10.1.14. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:
- 10.1.15. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 10.1.16. 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;
- 10.1.17. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;
- 10.1.18. que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;
- 10.1.19. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.
- 10.1.20. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal.
- 10.2. **Fase de Lances:**
- 10.2.1. A fase de lance terá abertura na data indicada no Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Comprasnet 4.0, disponível no endereço eletrônico [ComprasNet](#).
- 10.2.2. A partir das 08h00min da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso.
- 10.2.3. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.
- 10.2.4. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta deenderá da especificidade do objeto.
- 10.2.5. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.
- 10.3. **Julgamento das Propostas de Preço:**
- 10.3.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.
- 10.3.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.
- 10.3.3. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.
- 10.3.4. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.
- 10.3.5. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.
- 10.3.6. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.
- 10.3.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (dias) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 10.3.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 10.3.9. contiver vícios insanáveis;
- 10.3.10. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Termo de Referência;
- 10.3.11. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste termo de Referência, desde que insanável.
- 10.3.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.
- 10.3.13. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

11. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE

11.1. Unidade Prisional de Cerejeiras - RO

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UND.	MÉDIA ANUAL	MÉDIA MENSAL
01	3697	DESJEJUM	Unidades	28148	2346
02	3697	ALMOÇO	Unidades	27056	2255
03	3697	LANCHE TARDE	Unidades	2706	225
04	3697	JANTAR	Unidades	28032	2336
05	3697	LANCHE NOITE	Unidades	1402	117

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

11.3. O código CATSER utilizado no Catálogo de Materiais e Serviços – CATMAT, foi o mais próximo dentre os ofertados no ([Link do catálogo \(CATMAT E](#)

12. ESCOPO DOS SERVIÇOS/ QUANTIDADES

12.1. As quantidades estimadas foram calculadas através da identificação da média de consumo no período de Junho/2023 a Maio/2024, conforme notas fiscais (ID.0050467100), e arredondamento das casas decimais para mais ou menos.

MÉDIA ENTRE JUNHO/2023 ATÉ MAIO/2024													
MUNICÍPIO	TIPO	jun./2023	jul./2023	ago./2023	set./2023	out./2023	nov./2023	dez./2023	jan./2024	fev./2024	mar./2024	abr./2024	mai./2024
CEREJEIRAS	CAFÉ	2634	2535	2603	2575	2567	2474	2389	2161	2068	2155	2004	1983
	ALMOÇO	2634	2534	2602	2574	2568	2472	2382	1958	1845	1966	1778	1743
	*LANCHE DA TARDE	263	253	260	257	257	247	238	196	185	197	178	174
	JANTAR	2624	2527	2596	2567	2557	2472	2375	2157	2058	2146	1995	1958
	**LANCHE DA NOITE	131	126	130	128	128	124	119	108	103	107	100	98

12.2. Previsões para as quantidades conforme demonstrativo abaixo:

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

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

12.2.3. Informamos que também deverá ser incluído refeição tipo lanche (*lanche da noite) para os reeducandos em medida de segurança, sendo tal solicitação autorizada pelo Secretário de Estado de Justiça através do processo id. 0033.093771/2022-79, e diante disto os reeducandos em medida de segurança receberão 5ª refeições, e não existindo arquivo para memória de cálculo, para quantidades dos lanches a serem adquiridos, consideramos uma margem de segurança de 5% (cinco por cento) do quantitativo médio diário das refeições do jantar.

13. DESTINAÇÃO DO OBJETO

13.1. Atender os reeducandos da Unidade Prisional de Cerejeiras/RO.

14. DO LOCAL DE ENTREGA

14.1. Conforme Solicitação de Compra - Contratação de Serviços (0050465504):

Cadeia Pública de Cerejeiras - CPCER

Endereço: AV. SÃO PAULO, Nº 1253 – BAIRRO ALVORADA

Telefones (069) 3342-3137 / 3342-2083

15. HORÁRIOS DE ENTREGA

15.1. Deverão ser fornecidas até 5 (cinco) refeições diárias por interno.

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

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

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

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

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

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

16. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

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

16.2. Com relação ao recebimento definitivo, seguem as regras e condições descritas no Item 20 do Termo de Referência - Do Acompanhamento da Execução do Fornecimento.

17. DAS CONDIÇÕES DO LOCAL ONDE OS SERVIÇOS SERÃO EXECUTADOS

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

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

17.3. 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).

18. DA REGIONALIZAÇÃO DO SISTEMA PENITENCIÁRIO

18.1. 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.

18.2. 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.

18.3. 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.

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

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

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

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

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

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

a) Gestor do contrato.

b) Fiscal de Contrato

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

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

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

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

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

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

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

20. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

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

a) Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos.

b) Pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente de um recipiente *hotbox*.

c) Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição.

d) Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais.

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

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

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

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

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

21. DA PROPOSTA DE PREÇOS

21.1. 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:

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

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

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

22. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS

22.1. Não poderão participar desta CONTRATAÇÃO DIRETA, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

22.2. Que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

22.3. Sob a forma de consórcio;

22.4. Sob a forma de cooperativa;

22.5. Fica vedada a participação de empresas sob a forma de consórcio e cooperativa, tendo em vista o objeto da licitação não ser de grande porte, execução técnica complexa, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa, portanto, a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos mínimo de habilitação do edital.

22.6. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção; conforme art.

156, inciso IV, da Lei nº 14.133/21;

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

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

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

22.10. Estrangeiras que não funcionem no País;

22.11. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:

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

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

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

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

23. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

23.1. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

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

23.1.3. 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;

23.1.4. 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;

23.1.5. 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](#);

23.1.6. 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**.

23.1.7. 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**.

23.1.8. 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.

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

24. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

24.1. 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.

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

24.3. 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.

25. OUTRAS DECLARAÇÕES

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

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

25.3. § 1º Constará do edital de licitação cláusula que exija dos licitantes, **sob pena de desclassificação**, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos **para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal**, nas **leis trabalhistas**, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

25.4. **Ainda, entende-se por pertinente e necessárias as seguintes declarações:**

I - Declaração de que a empresa apresentará no ato da assinatura do Contrato documentação que dispõe de pessoal técnico (Portaria nº419/2008-CFN e Lei 8.234/91), de instalações e equipamentos (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004-Ministério da Saúde), adequados para preparo dos alimentos e que disponibilizará veículos para atender a entrega do serviço objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente e com Certificado de inspeção sanitária do veículo (Decreto Municipal 11.768 26/08/2010 e Art. 10º do Código de Defesa Sanitária - Lei 1.562 29/10/2004).

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

III - Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato a Certidão de Registro e Regularidade – CRR, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição 7ª Região.

IV - Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato o **Alvará de Localização e Funcionamento, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará do Corpo de Bombeiro, Licença Ambiental** Municipal ou Estadual **do local** onde serão produzidas as refeições.

V - Declaração de que apresentará no ato da assinatura do Contrato, **relação nominal da equipe técnica** (nível superior) e quantitativo da **equipe de produção**.

VI - Comprovante de Inexistência de Proibição de Contratar com a Administração Pública - **Certidão CAGEFIMP**;

26. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

26.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais **demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, ou o Balanço de Abertura**, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que o(a) pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídos há mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídos há menos de um ano), **de 10% (dez por cento)** do valor estimado do item/ lote que o licitante estiver participando.

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

26.4. 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;

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

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

26.7. As regras descritas nos itens 26.5 e 26.6 deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).

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

27. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

27.1. 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.

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

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

28. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

I - Declaração de que o representante da empresa não é servidor público.

II - Declaração de conhecimento do Termo de Referência.

III - Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

29. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

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

29.3. 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.

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

29.5. 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.

30. DA DILIGÊNCIA

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

30.2. Tal visita poderá ser realizada após a apresentação das propostas, do resultado do certame e antes da formalização do contrato.

30.3. Caso a instalação da cozinha Industrial seja inapropriada, a empresa será automaticamente desclassificada, sendo chamada a segunda colocada.

31. FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

31.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para a aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional de **Cerejeiras/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.

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

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

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

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

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

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

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

VI - Certificado de inspeção sanitária do veículo (Decreto Municipal 11.768 26/08/2010 e Art. 10º do Código de Defesa Sanitária - Lei 1.562

29/10/2004) que vai atender a entrega do serviço objeto do certame, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente a execução do Contrato e a legislação vigente.

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

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

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

31.6. 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.

31.7. 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.

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

31.9. **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.**

31.10. A contar da data da assinatura do contrato e recebimento da Ordem de Fornecimento, a Contratada deverá iniciar o fornecimento das refeições em prazo imediato.

32. DO PREPOSTO

32.1. 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.

32.2. 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.

32.3. 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.

32.4. 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.

33. DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS

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

33.2. A CONTRATADA realizará, no prazo de 10 (dez) dias, contados da assinatura do contrato, análise microbiológica de amostras da água a ser utilizada no preparo das refeições, repetirá, no mínimo uma vez a cada semestre, a ser coletada direto da fonte (poço ou hidrômetro, por exemplo), dos reservatórios (cisternas e caixas d'água) e das torneiras.

33.3. Análises microbiológicas de amostras poderão ser realizadas a pedido da CONTRATANTE, às expensas da CONTRATADA, sempre que houver suspeitas de contaminação, ou periodicamente para fins de fiscalização dos ingredientes ou preparações.

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

34. DOS DEVERES E OBRIGAÇÕES

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

34.2. A CONTRATADA DEVERÁ:

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

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

34.2.3. 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.

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

34.2.5. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 34.2.20. Os veículos destinados para o transporte das refeições deverão passar por inspeção da vigilância sanitária, devendo apresentar o alvará sanitário juntamente com as outras exigências no ato da vistoria. Caso haja necessidade de um novo veículo que se destine ao transporte das refeições este deverá seguir as mesmas condições anteriormente citadas.
- 34.2.21. 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.
- 34.2.22. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.
- 34.2.23. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato, e apresentá-lo em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.
- 34.2.24. 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.
- 34.2.25. Adotar o método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle/APPCC, bem como as exigências das normas de Vigilância Sanitária na execução do objeto contratado.
- 34.2.26. Utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor os cardápios, observando-se o nº de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos responsáveis técnicos da SEJUS.
- 34.2.27. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 34.2.28. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.
- 34.2.29. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 34.2.30. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 34.2.31. Oferecer dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.
- 34.2.32. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.(Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 do Ministério da Saúde);
- 34.2.33. Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais. O dimensionamento do pessoal operacional deverá ser feito de modo que o quantitativo de funcionários seja suficiente para garantir a oferta de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitários, nutricionalmente balanceados e de acordo com todas as normas estabelecidas em contrato, sem prejuízo na execução de outros serviços essenciais (limpeza, transporte, manutenção, administrativo). Manter o quadro de profissional Nutricionista conforme Resolução CFN nº600, de 25/02/2018.
- 34.2.34. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 34.2.35. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança das unidades;
- 34.2.36. Providenciar seguro para seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 34.2.37. Todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.
- 34.2.38. Observar a conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução do contrato.
- 34.2.39. Possuir tratamento de seus efluentes (esgoto), com a adoção da tecnologia mais apropriada às suas necessidades, desde que devidamente aprovadas pelos órgãos competentes, e com um mínimo de:
- I. Separação e tratamento de gorduras (caixa (s), separador(s), etc);
 - II. Tratamento anaeróbico (caixa(s), filtro (s), etc);
 - III. Tratamento Biológico (caixa(s), filtro (s), etc).
 - IV. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios e princípios de menor poluição.
- 34.2.40. 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.
- 34.2.41. Cumprir fielmente os prazos estabelecidos no Termo de Referência para o fornecimento do objeto.
- 34.2.42. Observar quantitativos e qualidade da mão-de-obra, dos materiais e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários e suficientes para a perfeita execução do objeto e demais atividades correlatas.
- 34.2.43. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE durante o período de vigência do Contrato;
- 34.2.44. Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.
- 34.2.45. Obrigatoriedade de cumprimento das cotas para pessoas com deficiência e reabilitados da Previdência Social e a observância das regras de acessibilidade, fornecimento de recursos de tecnologia assertiva e adaptação razoável no ambiente de trabalho, que tenham como objeto a contratação e/ou prestação de serviços terceirizados.
- 34.2.46. Deverá apresentar as seguintes documentações complementares:
- I - Apresentar a Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
 - II - Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.
 - III - Apresentar a Declaração de ME/EPP.
 - IV - Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.
 - V - Apresentar a Declaração de Menor.
 - VI - Apresentar a Declaração Independente de Proposta.
 - VII - Apresentar a Declaração de Acessibilidade.
 - VIII - Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.
 - IX - Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.
- 34.3. **A CONTRATANTE DEVERÁ:**
- 34.3.1. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições assumidas, fornecendo os dados e os elementos necessários à execução do objeto contratado.
- 34.3.2. Informar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas a quantidade de refeições a serem servidas nas Unidades atendidas, que dependerá do número de comensais.

- 34.3.3. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa.
- 34.3.4. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.
- 34.3.5. Notificar a empresa, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para a correção das falhas, das eventuais aplicações de advertências e multas previstas nos artigos 162 e 156 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 34.3.6. Supervisionar, fiscalizar e atestar a execução do contrato.
- 35. DA VISITA TÉCNICA**
- 35.1. Fica facultada a licitante a realização de Vistoria “in loco”, que deve ser agendada previamente (via telefone) junto à Direção da Unidade.
- 35.2. 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.
- 35.3. De modo algum, as licitantes poderão arguir futuramente desconhecimento de qualquer peculiaridade para furtar-se do cumprimento das obrigações assumidas.
- 35.4. 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.
- 36. DO FATURAMENTO MENSAL**
- 36.1. A CONTRATADA emitirá Nota Fiscal Eletrônica, com faturamento do primeiro ao último dia de cada mês.
- 36.2. 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.
- 37. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**
- 37.1. 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;
- 37.2. 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 □□□□□□.
- 37.3. A CONTRATADA deverá estar ciente das legislações vigentes quanto a Retenção do Imposto de Renda.
- 37.4. Caso não seja tecnicamente possível realizar o destaque nem qualquer observação no documento fiscal, isso não impedirá o órgão público de descontar o valor devido de Imposto de Renda ao proceder com o pagamento da obrigação. Dessa forma, é recomendável que o valor seja destacado no documento fiscal, a fim de confirmar os valores pagos de Imposto de Renda, que deverão constar no DIRF – Demonstrativo do Imposto de Renda Retido na Fonte, de periodicidade anual.
- 37.5. 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.
- 37.6. 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.
- 37.7. 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.
- 37.8. 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.
- 37.9. 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.
- 37.10. A liquidação da despesa deve ocorrer em até vinte dias corridos da apresentação dos documentos à Comissão.
- 37.11. 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.
- 37.12. 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.
- 37.13. 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.
- 37.14. 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.
- 38. MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA**
- 38.1. As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da CONTRATADA, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou à terceiros.
- 38.2. A autoridade competente, na aplicação das sanções; levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observando o princípio da proporcionalidade.
- 38.3. As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.

- 38.4. São sanções cabíveis nas contratações públicas:
- a) Advertência;
 - b) Multas, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
 - c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
 - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 38.5. As sanções descritas no caput poderão ser aplicadas concomitantemente, devendo ser assegurada a oportunidade de defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, conforme o artigo 156 § 7º da Lei 14.133/21.
- 38.6. As sanções previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.
- 38.7. A sanção denominada “Advertência” será aplicada exclusivamente em razão da conduta consistente na inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.
- 38.8. A sanção descrita no caput, que será emitida por escrito, somente será cabível até a segunda aplicação para a mesma infração, ou seja, em caso de reincidência. Caso não se verifique a adequação da conduta por parte da CONTRATADA após a reincidência, será possível a aplicação da suspensão temporária de participação em licitação.
- 38.9. Será aplicado a sanção “Multa” em caso de Inexecução Total ou Inexecução Parcial do Contrato, bem como em casos de comportamento inidôneo, ilícito e/ou fraudulento.
- 38.10. Configura-se INEXECUÇÃO PARCIAL o descumprimento de QUALQUER dos deveres elencados no TERMO DE REFERÊNCIA, Contrato ou no Ato Convocatório, sem motivo justificado, são exemplos:
- a) Não efetuar a entrega de documentação prevista e exigida no certame ou para a contratação.
 - b) Alterar a proposta apresentada, assim como não assinar e/ou retirar o instrumento de contrato.
 - c) Retardar a execução ou entrega do objeto e/ou alterar o acordado em contrato.
- 38.11. Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada Inexecução Total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.
- 38.12. Fica estabelecido os seguintes critérios para os níveis de infrações e os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato e/ou sobre a parcela inadimplida:
- a) Infrações Leves (prejuízo posterior) - 0,5% (cinco décimos por cento);
 - b) Infrações Médias (prejuízo imediato) - Até 15% (quinze por cento);
 - c) Infrações Graves (prejuízo permanente) - Até 30% (trinta por cento).
- 38.13. 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.
- 38.14. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado.
- 38.15. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.
- 38.16. Ficará impedido temporariamente de participação em licitação e consequentemente de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos (Decreto nº 28.874/2024) o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:
- a) Não assinar o contrato;
 - b) Não entregar a documentação exigida no Termo de Referência;
 - c) Apresentar documentação falsa;
 - d) Causar o atraso na execução do objeto;
 - e) Não mantiver a proposta;
 - f) Falhar na execução do contrato;
 - g) Fraudar a execução do contrato;
 - h) Comportar-se de modo inidôneo;
 - i) Declarar informações falsas;
 - j) Cometer fraude fiscal; e
 - k) Receber duas Advertências e der causa a uma terceira.
- 38.17. A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.
- 38.18. Poderá o licitante ser Declarado Inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultante e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.
- 38.19. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com órgão licitante e de declaração de inidoneidade, as empresas ou profissionais que, em razão do atraso 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.
- 39. DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS APURATÓRIOS DE RESPONSABILIDADE**
- 39.1. 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).
- 39.2. 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 32.
- 39.3. Se da resposta à notificação, o setor responsável ou o fiscal de contrato, deferir pedido de dilação de prazo e 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, findado o prazo dado 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.
- 39.4. 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.
- 39.5. 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.
- 39.6. 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 art. 156 da Lei 14.133/21.

39.7. 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.

39.8. Não acolhidas as razões de defesa, a autoridade competente aplicará a sanção cabível, publicando a decisão no DOE/RO, e cientificando por ofício o fornecedor, abrindo-se prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de pedido de reconsideração ou interposição de recurso, conforme art. 24 Portaria nº 1182/2024.

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

39.10. 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.

40. FORÇA MAIOR OU CASO FORTUITO

40.1. 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 estatuidas neste Contrato, ficará isenta das multas e penalidades pertinentes.

41. DOS CRITÉRIOS DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

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

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

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

42. DOS CASOS OMISSOS

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

43. EMPREGO DA ARBITRAGEM COMO MÉTODO DE RESOLUÇÃO DE LITÍGIO

43.1. 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.

44. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

44.1. 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).

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

44.3. 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**.

45. DO FORO

45.1. 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.

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

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

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

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

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

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

Responsável pela Aprovação: GILMARA AGUIAR DE SÁ, Gerente de administração e finanças - SEJUS/GAF

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

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

46. ANEXOS

46.1. ANEXO I: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

ANEXO I - DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

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

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

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

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

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

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

2. ALMOÇO: no mínimo, deverá constar:

- 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

3. JANTAR: no mínimo, deverá constar:

- a) Um tipo de fruta: pode ser repetida no máximo 3 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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS AOS VALORES CALÓRICOS

4.1 DESJEJUM

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Leite integral em pó	2 colheres de sopa rasas	20g	99
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	1 unidade	100 gramas	294
Café com açúcar	2 xícaras	250 mililitros	156
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas	149
Total Quilocaloria			698
OU			

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

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

4.2 ALMOÇO

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

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

4.3 JANTAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Arroz cozido	8 colheres de sopa cheias	200 gramas	248
Feijão carioquinha ou preto cozido (alternadamente)	1 e ½ concha média	180 gramas	126
Guarnição (vegetal A ou vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha) - pós cocção	2 colheres de sopa cheias	80 gramas	164
Carne branca ou vermelha (alternadamente) - pós cocção	1 Bife grande	120 gramas	260
<u>Fruta</u>	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas (sem casca ou caroço)	70 Kcal
<u>Salada crua ou cozida</u>	-	80 gramas	22 Kcal
Óleo p/ cocção	1 colher de sopa rasa	5 mililitros	44
Quilocalorias Totais			864 opção com salada 912 opção com fruta

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

4.4 LANCHE NOTURNO (OPCIONAL)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Pão de leite	02 unidades	100 gramas totais	294
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas totais	210
Queijo muçarela	02 fatias finas	30 gramas totais	90

Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	2 colheres de chá	20 gramas totais	149
Fruta	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas	70
Suco de fruta	01 copo médio	250 mililitros	120
Quilocalorias Totais			933

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

5. CARDÁPIO SEMANAL - SUGERIDO

DIA	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR
DOMINGO	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina ou manteiga	Alface e cenoura Frango Frito Macarrão temperado Arroz/Feijão Preto	Mamão Carne Assada Purê de batatas Arroz/Feijão
SEGUNDA	Leite c/ café Pão Manual com margarina ou manteiga	Alface e tomate Peixe ao molho Pirão Arroz/Feijão	Maçã Carne moída c/ batata Abóbora sautê Arroz/Feijão
TERÇA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina ou manteiga	Rúcula e tomate Frango assado Polenta ao sugo Arroz/Feijão	Melancia Bife ao molho Banana frita Arroz/Feijão
QUARTA	Leite c/café Pão Manual com margarina ou manteiga	Seleta de legumes Isclas aceboladas Farofa de ovo Arroz/Feijão Preto	Melão Carne de porco frita Purê rose Arroz/Feijão
QUINTA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina ou manteiga	Acelga e cenoura Estrogonofê de carne Batata Frita Arroz/Feijão	Banana Carne de panela Torta de legumes Arroz/Feijão
SEXTA	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina ou manteiga	Repolho e tomate Bife a role Chuchu ao molho c/calabresa Arroz/Feijão	Laranja Costela assada Purê de mandioca Arroz/Feijão
SÁBADO	Leite c/ café Pão Manual com margarina ou manteiga	Tomate e pepino Feijoada completa Farofa de couve Arroz	Maçã Frango ao molho Macarrão Parafuso c/bacon Arroz/Feijão

6. ESPECIFICAÇÕES DO LANCHE DA TARDE

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

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	DE KILO CALORIAS*
OPÇÃO 1			
Suco de fruta	1 copo	300 mililitros	145
Pão francês/Manual ou Massa Fina ou de Hamburger, ou de forma (alternadamente na semana)	1 unidade	50 gramas	144
Queijo muçarela	1 fatia	15 gramas	45
Presunto	1 fatia	15 gramas	22
Fruta	1 unidade média ou 1 fatia média	100 gramas	70
Quilocalorias Totais			426
OPÇÃO 2			
Suco de fruta	1 copo	300 mililitros	145
Salgado de forno (esfiha de carne ou frango, saltenha de frango, enroladinho de queijo e presunto, pastel assado)	1 unidade média	100 gramas	228

Fruta	1 unidade média ou 1 fatia média	100 gramas	70
Quilocalorias Totais			443
OPÇÃO 3			
Suco de fruta	1 copo	300 mililitros	145
Torta salgada (de frango, de carne, de legumes)	1 fatia média	120 gramas	230
Fruta	1 unidade média ou 1 fatia média	100 gramas	70
Quilocalorias Totais			445
OPÇÃO 4			
Suco de fruta	1 copo	300 mililitros	145
Bolo (formigueiro, fubá, laranja, caseiro, cenoura, chocolate)	1 fatia média	70 gramas	212
Fruta	1 unidade média ou 1 fatia média	100 gramas	70
Quilocalorias Totais			427

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

7. FREQUÊNCIA SEMANAL

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

8. CARDÁPIO SEMANAL – SUGERIDO

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

9. ESPECIFICAÇÃO DO LANCHE DA NOITE

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

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Suco de fruta	01 copo médio	200 mililitros	97

Bolacha ou biscoito	10 unidades	50 gramas	233
Quilocalorias Totais			330

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

10. ALIMENTAÇÃO INFANTIL

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

10.1 Crianças aos 6 meses de idade

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

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

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

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

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

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

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
--------	---	---	------

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

10.4 CARDÁPIO SUGERIDO

10.4.1 Crianças aos 6 meses de idade

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

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

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

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

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

11. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

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

1. Desjejum;
2. Almoço;
3. Jantar.

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

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

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

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

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

12. ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

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

a) Carne bovina magra e sem osso: com no mínimo 120g.

b) Carne bovina magra com molho: almôndegas, picadas, bife ao molho – com no mínimo 140g, sendo 120g da carne e 20g de molho (a carne moída somente poderá ser

servida como prato proteico numa frequência semanal de no máximo 01 (uma) vez por semana).

c) Linguiça mista poderá ser utilizada como opção de carne de 2ª no máximo 1 vez por semana.

d) Coxa, sobre coxa, peito de frango: frito, assado, grelhado ao molho – com no mínimo 120g por porção.

e) Carne suína (exceto salsicha) com no máximo 10% de gordura externa e excluindo o osso e a pele: assada, frita ou grelhada – com no mínimo 120g por porção.

f) Linguiça (como opção de carne suína/frango): assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g, podendo ser utilizada no máximo 1 vez por semana.

g) Filé de peixe sem espinha: assado, frito, grelhado ou ao molho – com no mínimo 120g por porção.

h) Empanados industrializados de carnes diversas e enlatados de peixe (sardinha ou atum): com no mínimo 120g por porção, uma vez a cada 15 dias.

i) Hambúrguer com ovo: 01 hambúrguer de no mínimo 60g e 01 ovo de 50g.

j) Bife bovino com ovo: 01 bife com no mínimo 90 g e 01 ovo de 50g.

k) Linguiça com ovo: linguiça (assada/grelhada/frita) no mínimo 70g e 01 ovo de 50g.

l) Fígado: com no mínimo 120g, podendo ser substituído por carne de 2ª, uma vez a cada 15 dias.

m) Salsicha e Mortadela: **NÃO** poderão ser utilizados como prato proteico principal, somente como ingrediente de preparações tais como: macarrão, recheios de tortas, farofas, etc.

n) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

o) Nas preparações com frango deve-se utilizar coxa e sobrecoxa desossada no mínimo 1 vez na semana.

p) Para as preparações que envolvem uso de carne de primeira utilizar somente cortes para bife ou para assado de panela, **não** sendo aceitos cortes tipo cubo, isca, picadinho.

q) Preparações que envolvem massas proteicas (lasanha, macarrão à bolonhesa) e tortas salgadas (de carne ou frango) só serão aceitas como guarnição.

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;

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

12.2 As frutas liberadas no jantar, lanche noturno (opcional) e no lanche das gestantes, lactantes, laborais que atuam na frente de serviço da infraestrutura da COINF e internos em medida de segurança, deverão ser entregues da seguinte forma:

a) Manga: fatiada e s/ casca e s/ caroço

b) Melão e melancia: fatiados e s/ casca

c) Laranja e mexerica: s/ casca

d) Mamão e melão: sem sementes

e) Maçã, pera, banana, goiaba: inteiros

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

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

12.4 As saladas deverão ser variadas entre dois tipos, sendo um do grupo A (acelga, alface, almeirão, repolho, rúcula entre outros) e/ou outro do grupo B (cenoura, beterraba, berinjela, vagem, chuchu entre outros). Poderão ser servidos vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais, com no mínimo 50g do vegetal tipo A ou do vegetal tipo B;

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

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

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

12.8 As guarnições deverão utilizar o mesmo ingrediente principal no máximo 3 vezes na semana, desde que a forma de preparo seja modificada (ex: macarrão alho e óleo, macarrão à bolonhesa, macarrão ao sugo);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.20 O jantar deverá ser substituído por lanche noturno nas seguintes situações: onde houver recusa da referida refeição quando constatada alimentação imprópria para o consumo ou cardápio opcional para o jantar conforme item 4.4, de acordo com a solicitação do Núcleo de Alimentação, sendo a frequência também definida pelo Núcleo de Alimentação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.30 A oferta de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) deverão ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo duas preparações por semana, com exceção do leite em pó utilizado como uma das opções no desjejum.

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

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

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

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

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa**, **Chefe de Núcleo**, em 18/07/2024, às 11:59, 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 18/07/2024, às 11:59, 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 18/07/2024, às 12:00, 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 **Caroline Maria Algarinho Pereira**, **Chefe de Núcleo**, em 18/07/2024, às 12:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jéssica Cavalcante Santos Silva**, **Assessor(a)**, em 18/07/2024, às 12:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS**, **Diretor(a) Executivo(a)**, em 18/07/2024, às 13:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ebenézer Moreira Borges**, **Secretário(a) Adjunto(a)**, em 19/07/2024, às 15:27, 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 **0050666174** e o código CRC **B37590BF**.



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

MINUTA DE CONTRATO

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

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

Os Contratantes celebram, por força do presente instrumento, CONTRATO ADMINISTRATIVO, mediante Dispensa Eletrônica de Licitação, o qual se regerá pelas disposições do art. 75, inciso VIII, combinado com parágrafo § 6º da Lei nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes, vinculando-se aos termos do Processo Administrativo nº 0033.021117/2024-25, e à proposta da Contratada, mediante as seguintes cláusulas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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

1.2. Das Especificações Técnicas e Quantidades:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UND.	QUANTIDADE
01	3697	DESJEJUM	Unidades	28148
02	3697	ALMOÇO	Unidades	27056
03	3697	LANCHE TARDE	Unidades	2706
04	3697	JANTAR	Unidades	28032
05	3697	LANCHE NOITE	Unidades	1402

Obs.: As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio no I do Termo de Referência

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

2.1. O serviço deverá ser prestado no local, prazos e condições estabelecidos nos itens 14 e 15 do Termo de Referência.

2.2. Dos Locais e Horários de Realização dos fornecimentos:

2.2.1. Cadeia Pública de Cerejeiras - CPCER

2.2.2. Endereço: Av. São Paulo, nº 1253 – Bairro Alvorada

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

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	Entre 06:15 (seis horas e quinze minutos) e 06:45 (seis horas e quarenta e cinco minutos);
ALMOÇO	Entre 11:15 (onze horas e quinze minutos) e 11:45 (onze horas e quarenta e cinco minutos);

LANCHE TARDE	DA	Entre 15:15 (quinze horas e quinze minutos) e 15:45 (quinze horas e quarenta e cinco minutos);
JANTAR		Entre 17:15 (dezesete horas e quinze minutos) e 17:45 (dezesete horas e quarenta e cinco minutos).
LANCHE NOITE	DA	Entre 20:15 (vinte horas e quinze minutos) e 20:45 (vinte horas e quarenta e cinco minutos).

2.2.4. Deverão ser fornecidas até 5 (cinco) refeições diárias por interno, conforme Termo de Referência (0050666174).

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

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA DILIGÊNCIA

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

3.2. Tal visita poderá ser realizada após a apresentação das propostas, do resultado do certame e antes da formalização do contrato.

3.3. Caso a instalação da cozinha Industrial seja inapropriada, a empresa será automaticamente desclassificada, sendo chamada a segunda colocada.

4. CLAUSULA QUARTA- DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.10. A contar da data da assinatura do contrato e recebimento da Ordem de Fornecimento, a Contratada deverá iniciar o fornecimento das refeições em prazo imediato.

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

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

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

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

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

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

a) Gestor do contrato.

b) Fiscal de Contrato

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

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

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

etapas.

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

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

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

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

a) Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos.

b) Pesagem e verificação de temperatura de marmita retirada aleatoriamente de um recipiente *hotbox*.

c) Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição.

d) Conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos comensais

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

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

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

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

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

7.1. O recebimento dos alimentos deverá ser realizado conforme as regras e condições descritas no **Termo de Referência**, Item 16.

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

8.1. O serviço deverá ser realizado nas condições do **Item 17** do Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA -DAS OBRIGAÇÕES:

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

9.2. DA CONTRATADA

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

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

9.2.3. 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.

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

9.2.5. 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.

9.2.6. 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.

9.2.7. 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.

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

9.2.9. 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.

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

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

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

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

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

- 9.2.15. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo dos seus empregados durante a execução do contrato.
- 9.2.16. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítima, seu empregado ou terceiro, decorrente da má execução do contrato.
- 9.2.17. Responsabilizar-se pelos atrasos e/ou prejuízos decorrentes de paralisação parcial ou total na execução do contrato.
- 9.2.18. 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.
- 9.2.19. Apresentar no ato da assinatura do contrato, comprovação, através de notas fiscais e/ou contrato de locação (exclusivamente para o serviço de transporte de refeições, à custa da CONTRATADA), de que possui veículos adequados e que estejam obedecendo as normas de transportes de alimentos prontos realizado conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
- 9.2.20. 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.
- 9.2.21. 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.
- 9.2.22. Não utilizar-se de espaço físico dentro da Unidade prisional para confecção das refeições.
- 9.2.23. 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.
- 9.2.24. 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.
- 9.2.25. 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.
- 9.2.26. 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.
- 9.2.27. Garantir que os produtos, tais como: carnes, lácteos, a serem utilizados estão devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 9.2.28. 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.
- 9.2.29. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa, refrigeradores, câmaras frias) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 9.2.30. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 9.2.31. Oferecer dietas especiais, solicitadas pelo médico, para os comensais que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias,

entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e as especificações das patologias. Em unidades onde não há atendimento médico, o enfermeiro poderá fazer a solicitação de dietas, como também outro profissional legal.

9.2.32. 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);

9.2.33. Manter o quadro de pessoal operacional e técnico de forma a atender plenamente as obrigações contratuais. O dimensionamento do pessoal operacional deverá ser feito de modo que o quantitativo de funcionários seja suficiente para garantir a oferta de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitários, nutricionalmente balanceados e de acordo com todas as normas estabelecidas em contrato, sem prejuízo na execução de outros serviços essenciais (limpeza, transporte, manutenção, administrativo). Manter o quadro de profissional Nutricionista conforme Resolução CFN nº 600, de 25/02/2018.

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

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

9.2.36. 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;

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

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

9.2.39. 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.

9.2.40. 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.

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

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

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

9.2.44. Obedecer rigorosamente o horário de entrega das refeições.

9.2.45. Obrigatoriedade de cumprimento das cotas para pessoas com deficiência e reabilitados da Previdência Social e a observância das regras de acessibilidade, fornecimento de recursos de tecnologia assertiva e adaptação razoável no ambiente de trabalho, que tenham como objeto a contratação e/ou prestação de serviços terceirizados.

9.2.46. Deverá apresentar as seguintes documentações complementares:

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

9.3. **DA CONTRATANTE**

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

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

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

9.3.4. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

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

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

10. **CLÁUSULA DÉCIMA - DO VALOR E PAGAMENTO**

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

10.2. **DO FATURAMENTO MENSAL**

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

10.2.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidas, em 2(duas) vias, de acordo com os quantitativos efetivamente entregues conforme os requisitos de aceitação contratados, com os dados da Nota de Empenho, devendo conter no corpo destas, a descrição do objeto, o número do Contrato e/ou nota de empenho e os dados bancários 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.

10.3. 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□□□□□.

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

10.5. Caso não seja tecnicamente possível realizar o destaque nem qualquer observação no documento fiscal, isso não impedirá o órgão público de descontar o valor devido de Imposto de Renda ao

proceder com o pagamento da obrigação. Dessa forma, é recomendável que o valor seja destacado no documento fiscal, a fim de confirmar os valores pagos de Imposto de Renda, que deverão constar no DIRF – Demonstrativo do Imposto de Renda Retido na Fonte, de periodicidade anual.

10.6. **DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

10.6.1. 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.

10.6.2. 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.

10.6.3. 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.

10.6.4. 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.

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

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

10.6.7. 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.

10.6.8. 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.

10.6.9. 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.

10.6.10. 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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas com a contratação do serviço de que trata o objeto deste Contrato, sairão do seguinte crédito orçamentário:

11.2. Cód. U.O.: 21001 - Fornecer alimentação para população carcerária: 14.421.2102.2893

11.3. Natureza de Despesa: 33.90.30

11.4. **De acordo com o Item 7 do Termo de Referência.**

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – MULTAS PELO DESCUMPRIMENTO DO CONTRATO PELA CONTRATADA

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

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

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

12.4. São sanções cabíveis nas contratações públicas:

a) Advertência;

b) Multas, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

12.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

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

12.7. 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.

12.8. 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.

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

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

12.11. 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:

- 12.12. Não efetuar a entrega de documentação prevista e exigida no certame ou para a contratação.
- 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.
- 12.13. Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada Inexecução Total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.
- 12.14. Fica estabelecido os seguintes critérios para os níveis de infrações e os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato e/ou sobre a parcela inadimplida:
- a) Infrações Leves (prejuízo posterior) - 0,5% (cinco décimos por cento);
 - b) Infrações Médias (prejuízo imediato) - Até 15% (quinze por cento);
 - c) Infrações Graves (prejuízo permanente) - Até 30% (trinta por cento).
- 12.15. 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.
- 12.16. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado.
- 12.17. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.
- 12.18. Ficará impedido temporariamente de participação em licitação e consequentemente de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos (Decreto nº 28.874/2024) o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:
- a) Não assinar o contrato;
 - b) Não entregar a documentação exigida no Termo de Referência;
 - c) Apresentar documentação falsa;
 - d) Causar o atraso na execução do objeto;
 - e) Não manter a proposta;
 - f) Falhar na execução do contrato;
 - g) Fraudar a execução do contrato;
 - h) Comportar-se de modo inidôneo;
 - i) Declarar informações falsas;
 - j) Cometer fraude fiscal; e
 - k) Receber duas Advertências e der causa a uma terceira.
- 12.19. A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.
- 12.20. 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.
- 12.21. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar

com órgão licitante e de declaração de inidoneidade, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente deste Termo de Referência:

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1. Este Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133 de 2021, com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1. 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.

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

16.1. Considerando que esta avença é celebrada no bojo de processo virtual que tramita no âmbito do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, a data de celebração será correspondente a da aposição da assinatura eletrônica mais recente, de qualquer das partes qualificadas no preâmbulo.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA PUBLICAÇÃO

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

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

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



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 18/07/2024, às 11:59, 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 **Caroline Maria Algarinho Pereira, Chefe de Núcleo**, em 18/07/2024, às 12:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jéssica Cavalcante Santos Silva, Assessor(a)**, em 18/07/2024, às 12:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretor(a) Executivo(a)**, em 18/07/2024, às 13:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Ebenézer Moreira Borges, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 19/07/2024, às 15:27, 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 **0050747440** e o código CRC **D7E26D11**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Contrato, indicar expressamente o Processo nº 0033.021117/2024-25

SEI nº 0050747440



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

SAMS

SOLICITAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS

Órgão Requisitante: Secretaria de Estado de Justiça – SEJUS

Processo: 0033.021117/2024-25

Fonte de Recurso: 1500000001

Projeto Atividade: 21.001.14.421.2102.2 8 9 3

Elemento de Despesa: 33.90.30

Exposição de Motivo: Aquisição de refeições prontas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite), para atender as necessidades da Unidade Prisional do Município de Cerejeiras-RO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Desjejum	Unid	28148			
02	Almoço	Unid	27056			
03	Lanche da Tarde	Unid	2706			
04	Jantar	Unid	28032			
05	Lanche da Noite	Unid	1402			
TOTAL						
Obs.: As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio em anexo.						

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

- Os Órgãos requisitantes devem enviar além da via do processo, mais 3 (três) vias desta Solicitação e Aquisição de Materiais e Serviços.

2. As empresas vencedoras deverão apresentar no ato da entrega do objeto juntamente com a nota fiscal/fatura, os seguintes documentos: Certidão Negativa de Débito junto ao INSS, FGTS, FAZENDA MUNICIPAL, ESTADUAL E FEDERAL E DÉBITOS TRABALHISTAS (CNDT)



Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa, Chefe de Núcleo**, em 18/07/2024, às 11:59, 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 **Caroline Maria Algarinho Pereira, Chefe de Núcleo**, em 18/07/2024, às 12:38, 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 **Jéssica Cavalcante Santos Silva, Assessor(a)**, em 18/07/2024, às 12:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARIA ELILDE MENEZES DOS SANTOS, Diretor(a) Executivo(a)**, em 18/07/2024, às 13:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ebenézer Moreira Borges, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 19/07/2024, às 15:27, 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 **0050748305** e o código CRC **EFBF5F0C**.

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SOLICITAÇÃO E AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS

Órgão Requisitante: SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA - SEJUS Nº. Processo: 0033.021117/2024-25
Fonte de Recurso: 1.500.0.00001 – Recurso do Tesouro Estadual Programa Atividade: 06.122.1510.2893 Elemento Despesas: 3390-30
Exposição de Motivo: Aquisição de refeições prontas para atender a Unidade Prisional de Cerejeiras (para pesquisa de preço a fim de se obter um valor efetivamente praticado no mercado).

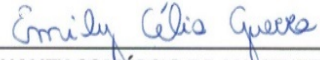
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND (A)	QTD ANUAL (B)	VALOR UNITÁRIO (C)	VALOR TOTAL (B x C)
01	Desjejum	UND	28148	5,50	154.814,00
02	Almoço	UND	27056	10,48	283.546,88
03	Lanche da Tarde	UND	2706	9,00	24.354,00
04	Jantar	UND	28032	11,10	311.155,20
05	Lanche da Noite	UND	1402	10,00	14.020,00

Carimbo do CNPJ/CPF-ME: MARIA DE FATIMA DA SILVA CHAVES:01963831000121 Assinado de forma digital por MARIA DE FATIMA DA SILVA CHAVES:01963831000121 Dados: 2024.07.25 09:13:31 -04'00'	Local: Ouro Preto do Oeste-Ro	Responsável pela cotação da Empresa: Maria de Fatima Da Silva Chaves	USO EXCLUSIVO DA ACP/GC/SEPLAD	Valor da Proposta:
	Data: 25/07/2024	Fone: 69- 99255-5457		Validade Proposta: 60 (sessenta) dias
	Banco: Banco do Brasil Agência: 1404-04 C/C: 8631-2	MARIA DE FATIMA DA SILVA CHAVES:42270537220 Assinado de forma digital por MARIA DE FATIMA DA SILVA CHAVES:42270537220 Dados: 2024.07.25 09:13:46 -04'00' Assinatura:		Prazo de Entrega:

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SOLICITAÇÃO E AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS

Órgão Requisitante: SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA - SEJUS **Nº. Processo:**0033.021117/2024-25
Fonte de Recurso: 1.500.0.00001 – Recurso do Tesouro Estadual **Programa Atividade:** 06.122.1510.2893**Elemento Despesas:** 3390-30
Exposição de Motivo: Aquisição de refeições prontas para atender aUnidade Prisional de Cerejeiras(para pesquisa de preço a fim de se obter um valor efetivamente praticado no mercado).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND (A)	QTD ANUAL (B)	VALOR UNITÁRIO (C)	VALOR TOTAL (B x C)
01	Desjejum	UND	28148	7,50	211.110,00
02	Almoço	UND	27056	14,50	392.312,00
03	Lanche da Tarde	UND	2706	10,00	27.060,00
04	Jantar	UND	28032	14,50	406.464,00
05	Lanche da Noite	UND	1402	10,00	14.020,00

Carimbo do CNPJ/CPF-ME: 08.744.341/0001-23 QUALITY COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI AV. JAMARI, 5016- SETOR 02- ARIQUEMES/RO	Local: ARIQUEMES/RO	Responsável pela cotação da Empresa: EMILY CÉLIA GUERA	USO EXCLUSIVO DA ACP/GC/SEPLAD	Valor da Proposta: R\$ 1.050.966,00
	Data: 25-07-2024	Fone: 69-98426-1142		Validade Proposta: 60 (sessenta) dias
	Banco: BRASIL Agência: 5083-0 C/C: 0209-7	 QUALITY COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI 08.744.341/0001-83 EMILY CÉLIA GUERRA 016.038.402-18		Prazo de Entrega: CONFORME SOLICITAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SOLICITAÇÃO E AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS

Órgão Requisitante: SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA - SEJUS

Nº. Processo: 0033.021117/2024-25

Fonte de Recurso: 1.500.0.00001 – Recurso do Tesouro Estadual Programa Atividade: 06.122.1510.2893

Elemento Despesas: 3390-30

Exposição de Motivo: Aquisição de refeições prontas para atender a Unidade Prisional de Cerejeiras (para pesquisa de preço a fim de se obter um valor efetivamente praticado no mercado).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND (A)	QTD ANUAL (B)	VALOR UNITÁRIO (C)	VALOR TOTAL (B x C)
01	Desjejum	UND	28148	R\$ 5,10	R\$ 143.554,80
02	Almoço	UND	27056	R\$ 9,50	R\$ 257.032,00
03	Lanche da Tarde	UND	2706	R\$ 4,50	R\$ 12.177,00
04	Jantar	UND	28032	R\$ 9,50	R\$ 266.304,00
05	Lanche da Noite	UND	1402	R\$ 5,90	R\$ 8.271,80

Carimbo do CNPJ/CPF-ME: LBL ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP R. Pedro Bezerra da Silva, 1715, Lote 02, Quadra 29, Setor 18, Bela Vista, CEP: 76.982-096, Vilhena - RO CNPJ: 03.975.798/0012-38	Local: Vilhena - RO	Responsável pela cotação da Empresa: Naiara Nevis B. Sgavioli	USO EXCLUSIVO DA ACP/GC/SEPLAD	Valor da Proposta: R\$ 687.339,60 (seiscentos e oitenta e sete mil, trezentos e trinta e nove reais e sessenta centavos)
	Data: 26/07/2024	Fone: (14) 3878 -3100		Validade Proposta: 60 (sessenta) dias
	Banco: BANCO DO BRASIL Agência: 0037 - X C/C: 292588-5	 Assinatura:		Prazo de Entrega: Conforme termo de referência

LBL ALIMENTAÇÃO LTDA-EPP

R. Pedro Bezerra da Silva, Nº 1715, Lote 02, Quadra 29, Setor 18 - Bela Vista – CEP. 76.982-096, Vilhena/RO
CNPJ: 03.975.798/0012-38 Telefone: (14) 3878-3100 E-mail: lblalimentacao@uol.com.br



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

DESPACHO

De: SEJUS-NUALI
Para: SEJUS-NUCOM
Processo Nº: 0033.021117/2024-25
Assunto: Quadro Comparativo.

Com os devidos cumprimentos de estilo, em atenção ao Despacho SEJUS-NUCOM (0051068408), segue o Quadro Comparativo:

ITEM (A)	DESCRIÇÃO (B)	QUANT. (C)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	EMP 7	EMP 8	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBT GEI [E 5]
1	Desjejum	28148	5,11	5,30	4,76	4,04	6,80	5,50	7,50	5,10	4,04	5,51	5,21	MÉDIO	155.0
2	Almoço	27056	10,15	9,91	9,35	8,95	14,8	10,48	14,5	9,50	8,95	10,96	10,03	MÉDIO	296.5
3	Lanche da Tarde	2.706	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C	9,00	10,00	4,50	4,50	7,83	9,00	MÉDIO	21.18
4	Jantar	28032	10,15	9,91	9,35	8,79	14,8	11,1	14,5	9,50	8,79	11,01	10,03	MÉDIO	308.6
5	Lanche da Noite	1.402	6,08	1,84	4,48	4,10	5,00	10,00	10,00	5,90	1,84	5,93	5,45	MÉDIO	8.31
VALOR TOTAL DO LOTE															789.7

1) NC = Não cotado.

NOTA EXPLICATIVA:

IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES

EMP1 - CONTRATO Nº0016/PGE-2022 (0023410334)

EMP2 - Contrato nº 133/PGE/2022 (0024320512)

EMP3 - Contrato nº 0178/PGE/2022 (0027707710)

EMP4 - Contrato nº 809/PGE/2022 (0033597339)

EMP5 - Contrato Nº 158/PGE-2022 (0046061820)

EMP6 - COTAÇÃO 01 (0051117772)

EMP7 - COTAÇÃO 02 (0051117855)

EMP8 - COTAÇÃO 03 (0051117903)

O valor estimado é **R\$ 789.763,40 (setecentos e oitenta e nove mil setecentos e sessenta e três reais e quarenta centavos)** conforme o levantamento de preços estipulados no quadro comparativo de preços acima.

Atenciosamente.

 Documento assinado eletronicamente por **Gilmara Aguiar de Sa**, **Gerente**, em 29/07/2024, às 14:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Thais dos Santos Feitosa**, **Chefe de Núcleo**, em 29/07/2024, às 14:27, 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 29/07/2024, às 14:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).

 A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0051185560** e o código CRC **49CA33FA**.