GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE
Assessoria de Compras - FEASE-ASCOMP

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO REFEIÇÕES PRONTAS E LANCHES (DESJEJUM, ALMOÇO, JANTAR, LANCHE DA TARDE E LANCHE NOTURNO) VISANDO ATENDER AS UNIDADES DO MUNICÍPIO DE CACOAL, ROLIM DE MOURA E JI-PARANÁ, PERTENCENTE A FUNDAÇÃO ESTADUAL DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO LOCALIZADAS NO INTERIOR DO ESTADO DE RONDÔNIA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PODENDO SER PRORROGADO.

1. **IDENTIFICAÇÃO:**

1.1. **Unidade** Orçamentária**:** Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE.

1.2. **Departamento:** ASCOMP/FEASE.

2. **INTRODUÇÃO E BASE LEGAL:**

2.1. A presente aquisição tem amparo legal, e fundamentação na Lei 14.133/2021, no Decreto Federal nº 11.802/2023, Decreto Estadual nº 28.874/2024 e Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e outras normas que lhes sejam correlatas, e tem a finalidade de instruir procedimento licitatório a ser deflagrado para Contratação de Empresas – Pessoa Jurídica;

3. **OBJETO:**

3.1. **Contratação de empresa especializada no fornecimento refeições prontas e lanches (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche noturno) visando atender a Unidade Socioeducativa do município de Cacoal , Rolim de Moura e Ji-Paraná, pertencente a Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo localizadas no interior do Estado de Rondônia, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado.**

3.2. Este documento tem por finalidade estabelecer as diretrizes, normas, procedimentos, especificações técnicas e materiais a serem disponibilizados para atender a FEASE.

3.3. **DA ESPECIFICAÇÕES Quantidades do Objeto**

CATSER	**LOTE**	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**
3697	01	**DESJEJUM**	UNIDADE	18.000
3697	02	**ALMOÇO**	UNIDADE	18.000
3697	03	**JANTAR**	UNIDADE	18.000
3697	04	**LANCHE DA TARDE**	UNIDADE	18.000
3697	05	**LANCHE NOTURNO**	UNIDADE	18.000

3.4. **MEMÓRIAS DE CÁLCULO**

ITEM	CATSER	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**UNIDADE CACOAL (QUANTIDADE MENSAL)**	**UNIDADE CACOAL (QUANTIDADE ANUAL)**	**CENTRO DE ROLIM DE MOURA (QUANTIDADE MENSAL)**	**CENTRO DE ROLIM DE MOURA (QUANTIDADE ANUAL)**	**CENTRO DE JI-PARANA (QUANTIDADE MENSAL)**	**CENTRO DE JI-PARANA (QUANTIDADE ANUAL)**	**TOTAL POR REFEIÇÕES (MENSAL)**	**TOTAL POR REFEIÇÕES (ANUAL)**
01	3697	**DESJEJUM**	UNIDADE	10x30=300	**300x12=3.600**	10x30=300	300x12=3.600	30x30=900	900x12=10.800	1.500	**18.000**
02	3697	**ALMOÇO**	UNIDADE	10x30=300	**300x12=3.600**	10x30=300	300x12=3.600	30x30=900	900x12=10.800	1.500	**18.000**
03	3697	**JANTAR**	UNIDADE	10x30=300	**300x12=3.600**	10x30=300	300x12=3.600	30x30=900	900x12=10.800	1.500	**18.000**
04	3697	**LANCHE DA TARDE**	UNIDADE	10x30=300	**300x12=3.600**	10x30=300	300x12=3.600	30x30=900	900x12=10.800	1.500	**18.000**
05	3697	**LANCHE NOTURNO**	UNIDADE	10x30=300	**300x12=3.600**	10x30=300	300x12=3.600	30x30=900	900x12=10.800	1.500	**18.000**

As refeições deverão ser preparadas conforme especificações do cardápio – anexo II deste Termo de referência

3.5. As quantidades estimadas foram calculadas com base no quantitativo de adolescentes em cumprimento das medidas disciplinares educativas, levando em consideração a rotatividade de adolescentes e possível aumento, foi acrescentado à base de calculo um valor significativo de adolescentes a mais como margem de segurança, baseada na variação da unidade. O preenchimento das vagas é gradativo, e é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda da unidade, de modo que acarreta **variação (para mais ou para menos)** do número de internos e consequentemente

no número de refeições a serem servidas. O setor Assessoria de Central de Vagas - ASCV é responsável pelo controle das vagas nas unidades e diariamente atualiza as informação.

3.6. As quantidades destinadas a cada Unidade e Centro Socioeducativo serão definidas e encaminhadas de acordo com as demandas informadas pelos respectivos Diretores."

DIRETOR	UNIDADE
LEANDRO Fone (69) 9214-4569	Centro Socioeducativo de JI-PARANA
JUCINETE -FONE: 3442-5338 / 98481-9966	Centro Socioeducativo de Rolim de Moura
JUAREZ - Fone 69 9263-1858.	Unidade Socioeducativa de Cacoal

3.7. As empresas que estão participando do certame poderão realizar visita técnica autorizada às unidades indicadas, com o objetivo de analisar e acompanhar a real necessidade da contratação, inclusive quanto à quantidade de adolescentes internados em cada local. A visita deverá ser previamente agendada e acompanhada por representante designado pela Administração Pública, resguardando-se, em todo momento, o sigilo e a proteção das informações pessoais dos adolescentes, nos termos da legislação vigente.

3.8. Dessa forma, os valores são baseados na necessidade média da FEASE, estipulada através do processo supracitado que foi elaborado por média de adolescentes. Tendo em vista que as refeições são empenhadas e pagas de acordo com a apresentação das notas fiscais junto com o relatório de recebimento das unidades, as quantidades estipuladas nos autos são estimativas aproximadas.

3.9. A composição do cardápio segue o recomendado pelo Guia alimentar da População Brasileira - Ministério da Saúde, 2006 e Resolução Nº3, de 5 de outubro de 2017, do Ministério da Justiça e Segurança Pública - CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA CRIMINAL E PENITENCIÁRIA que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade.

3.10. Os procedimentos de condições de higiene, preparo, conservação, armazenamento e transporte dos alimentos devem seguir as normas da Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA.

3.11. A Alimentação destina-se aos adolescentes em cumprimento de medida de internação nas Unidade e os Centros de Atendimento Socioeducativos, pertencente a Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo localizadas no interior do Estado de Rondônia.

4. **DA ESTIMATIVA DA DESPESA/ VALOR MÁXIMO ESTIMADO**

4.1. A estimativa da despesa foi realizada através do quadro comparativo id(76898310) elaborado pela Supel, conforme quadro abaixo

MEMORIA DE CALCULO CONFOME A MEDIA DOS VALORES DE ACORDO COM A QUANTIDADE ATUAL DE ADOSLECENTES				
LOTE				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Desjejum	18.000	R$ 11,50	R$ 207.000,00
2	Almoço	18.000	R$ 22,20	R$ 410.220,00
3	Lanche da Tarde	18.000	R$ 22,82	R$ 415.800,00
4	Jantar	18.000	R$ 14,50	R$261.000,00
5	Lanche da Noite	18.000	R$ 14,50	R$ 261.000,0
VALOR TOTAL				R$ 1.555.020,00

VALOR ESTIMADO DA DESPESA	R$ 1.555.020,00

5. **LOCAL E REQUISITOS DA ENTREGA**

5.1. **Local/Horários:** A entrega dos alimentos será **entre os horários de 06:30h e 20:30h de Segunda a Segunda conforme manual de fornecimento ID(72655141)** nas Unidade e nos Centros de Atendimento Socioeducativa abaixo:

Centro Socioeducativo de JI-PARANA	Av Transcontinental 5862,Bairro: Santiago, Ji-Parana/RO
Centro Socioeducativo de Rolim de Moura	Av Rio Madeira 5757 Bairro: Boa Esperança, Rolim de Moura/RO
Unidade Socioeducativa de Cacoal	Av. Inderval Jose Brasil, 470, SEMAST - Novo Cacoal, Cacoal/RO

5.2. Será realizado pela Comissão de Recebimento devidamente constituída, conforme art. 140, inciso I, alíneas ''a'' e “b” da Lei Federal 14.133/2021:

5.3. **Do prazo e condições de início da entrega das refeições**

5.4. A empresa terá o prazo de 30(trinta) dias para iniciar a prestação dos serviços de entrega das refeições, podendo ser prorrogado por mais 30 (trinta) dias mediante justificativa prévia, após o recebimento da Ordem de fornecimento.

5.5. As condições de entrega para o fornecimento das refeições prontas e lanches foram definidas de forma a garantir uma distribuição eficiente, segura e adequada às necessidades das unidades de atendimento socioeducativo localizadas no município de Cacoal, Ji-Paraná, Rolim de Moura/RO. Cada refeição deverá ser acondicionada em embalagem individual, apropriada para o consumo imediato, assegurando padrões de higiene, conservação térmica e integridade alimentar, conforme as normas sanitárias vigentes. Além disso, quando necessário, o fornecimento será acompanhado de utensílios descartáveis e demais itens complementares que assegurem a completa prestação do serviço.

5.6. A entrega será realizada em horários previamente acordados com cada unidade, considerando a demanda diária e os turnos de funcionamento, de modo a atender de forma contínua e sem interrupções, respeitando a rotina das atividades socioeducativas. A distribuição das refeições e lanches observará critérios de equidade entre as unidades, de acordo com suas necessidades específicas, contribuindo para o bem-estar dos adolescentes atendidos e para a efetividade das ações desenvolvidas no âmbito da Fundação. Tais medidas visam assegurar a qualidade, a regularidade e a eficácia do serviço contratado, promovendo melhores condições de atendimento durante todo o período de 12 (doze) meses, prorrogável conforme a legislação vigente.

6. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

6.1. O pregão eletrônico permite que fornecedores de todo o país participem do processo licitatório, ampliando significativamente o alcance da FEASE no que diz respeito à seleção de potenciais contratados. Isso aumenta a possibilidade de encontrar empresas com expertise específica nas refeições

prontas e lanches visando atender a Unidade Socioeducativa do município de **Cacoal, e os Centros de Atendimento Socioeducativos dos municípios de Rolim de Moura e Ji-Paraná**, pertencente a Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo localizadas no interior do Estado de Rondônia.

6.2. A realização do pregão eletrônico será em conformidade com a legislação vigente de licitações públicas, garantindo que o processo seja realizado de acordo com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade e eficiência.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. O levantamento de mercado foi realizado por meio de comparação de contratações públicas realizada por este órgão e entidades da Administração Pública, visando identificar as soluções disponíveis para atendimento da demanda. Foram avaliadas três alternativas para atender à demanda por refeições prontas e lanches na Unidade Socioeducativa do município de **Cacoal, e os Centros de Atendimento Socioeducativos dos municípios de Rolim de Moura e Ji-Paraná,** localizadas no interior do Estado de Rondônia.

7.2. **Produção interna com equipe própria:** inviável devido à necessidade de estrutura física e aumento de encargos administrativos e trabalhistas.

7.3. **Aquisição de insumos com preparo nas unidades por equipe terceirizada:** complexidade logística e riscos operacionais e sanitários.

7.4. **Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas e lanches:** solução tecnicamente viável, já consolidada no mercado, com maior controle de qualidade, logística simplificada e possibilidade de exigência de critérios de sustentabilidade.

7.5. Após a realização do levantamento de mercado, que descreveu as soluções disponíveis para atender à necessidade de Aquisição de refeições prontas e lanches visando atender a Unidade Socioeducativa do município de **Cacoal, e os Centros de Atendimento Socioeducativos dos municípios de Rolim de Moura e Ji-Paraná**, pertencente a Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo localizadas no interior do Estado de Rondônia, concluiu-se que o **Pregão Eletrônico** é a modalidade mais adequada para a formalização do processo. Essa conclusão baseia-se na capacidade do Pregão Eletrônico de ampliar a competitividade, permitir maior participação de fornecedores e oferecer melhores condições para a obtenção de propostas vantajosas, promovendo a eficiência no uso dos recursos públicos.

8. ALTERNATIVAS CONSIDERADAS E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ADOTADA

8.1. Foram avaliadas três alternativas para atender à demanda por refeições prontas e lanches na Unidade Socioeducativa do município de **Cacoal, e os Centros de Atendimento Socioeducativos dos municípios de Rolim de Moura e Ji-Paraná:**

8.2. Produção interna com equipe própria: inviável devido à necessidade de estrutura física e aumento de encargos administrativos e trabalhistas.

8.3. Aquisição de insumos com preparo nas unidades por equipe terceirizada: complexidade logística e riscos operacionais e sanitários.

8.4. Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições e lanches: solução tecnicamente viável, já consolidada no mercado, com maior controle de qualidade, logística simplificada e possibilidade de exigência de critérios de sustentabilidade.

8.5. Diante disso, optou-se pela contratação de empresa especializada por **Pregão Eletrônico**, por ser a modalidade que garante maior competitividade, participação ampla de fornecedores e propostas economicamente mais vantajosas, promovendo a eficiência e sustentabilidade na gestão dos recursos públicos, conforme o art. 34, III, do Decreto Estadual nº 28.874/2024 e o art. 18, §1º, V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

9.1. A Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo do Estado de Rondônia (FEASE), autarquia vinculada ao Governo do Estado, tem a missão de atender jovens em conflito com a lei, implementando medidas socioeducativas que visam à formação cidadã e à reintegração social. Para a plena execução de suas atividades e o cumprimento de sua função institucional, é imprescindível garantir aos adolescentes condições adequadas de atendimento, respeitando seus direitos fundamentais.

9.2. Considerando que o fornecimento de refeições do município de **Ji-Paraná** está sendo mantido através do processo nº (0065.067740/2022-95), CONTRATO nº 0610/FEASE/PGE/2022 **ID (0031569191),** com vigência até 26 de agosto de 2026 conforme o Termo Aditivo 3° TA (0061802632) e que a empresa **CALECHE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, CNPJ: 17.079.925/0001-72 encaminhou Oficio(72227494) de não interesse na renovação contratual.

9.3. Considerando que o fornecimento de refeições do município de **Cacoal** está sendo mantido através do processo nº (0065.068573/2022-08), **CONTRATO Nº 0526/FEASE/PGE/2022 ID (0030986635),** com vigência até 05 de agosto de 2026 conforme o Termo Aditivo 3° TA (0062000487) e que a empresa **CALECHE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, CNPJ: 17.079.925/0001-72 encaminhou Oficio(72180132) de não interesse na renovação contratual.

9.4. Considerando que o fornecimento de refeições do município de **Rolim de Moura** está sendo mantido através do processo nº (0065.164312/2021-29), **CONTRATO Nº 633/PGE-2021 ID (**0020853197**),** com vigência até 06 de outubro de 2026, atingindo o o limite de 60 meses (5 anos) de contrato, conforme previsto na **antiga Lei nº 8.666/1993 - Art. 57, inciso II.** Considerando a abertura de um novo processo licitatório nº 0065.000388/2026-31 que restou fracassado, evidencia-se a necessidade de repetição do certame para atendimento da demanda institucional.

9.5. Considerando o recorrente insucesso nos procedimentos licitatórios anteriormente instaurados para contratação de serviços de alimentação, evidenciado por sucessivos resultados fracassados, mostra-se necessária a unificação dos processos administrativos correlatos, com o objetivo de ampliar a atratividade do certame e proporcionar maior viabilidade econômica às empresas interessadas.

9.6. A consolidação da demanda em um único procedimento tende a gerar ganho de escala, possibilitando melhor composição de custos operacionais e logísticos pelas licitantes, fator que contribui diretamente para o aumento da competitividade e da participação de fornecedores no certame. Além disso, a unificação promove maior eficiência administrativa, racionalização dos atos processuais e otimização dos recursos públicos empregados na condução das contratações.

9.7. Ressalta-se, ainda, que a fragmentação das contratações pode ter contribuído para a baixa adesão de empresas interessadas, especialmente diante das especificidades operacionais e dos custos envolvidos na execução dos serviços de fornecimento de alimentação. Assim, a adoção de um processo unificado busca mitigar os riscos de novo fracasso licitatório e assegurar a continuidade dos serviços essenciais prestados pela Administração Pública.

9.8. **Dessa forma, a unificação processual apresenta-se como medida administrativa conveniente, oportuna e alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.** Dito isto, solicita-se e justifica-se a abertura de novo processo licitatório com a finalidade de Contratação de empresa especializada no fornecimento refeições prontas e lanches (desjejum, almoço, jantar, lanche da tarde e lanche noturno) visando atender a Unidade Socioeducativa do município de **Cacoal, Rolim de Moura e Ji-Paraná/RO**, a fim de assegurar a continuidade do fornecimento e a garantia de direito humano fundamental resguardado por diversos dispositivos legais, inclusive pelo Estatuto da Criança e do Adolescente, não sendo admissível a interrupção da prestação desse serviço.

9.9. Dentro desse contexto, a alimentação adequada e contínua é direito fundamental da pessoa humana e elemento indispensável para a manutenção da saúde e da dignidade dos adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas. Conforme preceitua o artigo 94, inciso VIII, do Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990), é dever do Estado oferecer alimentação suficiente e adequada à faixa etária dos adolescentes atendidos, assegurando qualidade, diversidade, rigor nutricional e controle da procedência dos alimentos. Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de continuidade da contratação.

9.10. Considerando que a FEASE é responsável integral pelo orçamento, manutenção e funcionamento de suas unidades, e diante da inexistência de estrutura adequada para preparo interno das refeições na Unidade Socioeducativa do município de **Cacoal, e o Centro de Atendimento Socioeducativos do município de Rolim de Moura e Ji-Paraná**, pertencente a Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo localizadas no interior do Estado de Rondônia, a terceirização deste serviço apresenta-se como a solução mais viável e eficiente, conforme estudos técnicos e práticas consolidadas na

administração pública. A contratação de empresa especializada garante a continuidade do fornecimento de refeições, evitando riscos de desabastecimento e assegurando a manutenção das rotinas institucionais e das atividades socioeducativas.

9.11. A contratação de fornecimento de refeições prontas é imprescindível para atender à demanda existente, proporcionando aos internos alimentação diária adequada e suficiente, nos padrões exigidos pela legislação e pelas necessidades nutricionais específicas.

9.12. Além disso, considerando a importância de atividades complementares, como a prática esportiva, a educação e a cultura — pilares fundamentais no processo de ressocialização — a garantia de uma alimentação equilibrada e de qualidade é essencial para a saúde física e mental dos adolescentes, impactando diretamente no sucesso das medidas socioeducativas e na redução da reincidência.

9.13. Dessa forma, a presente contratação refere-se à **aquisição de bens de consumo** de refeições prontas e lanches, de natureza continuada, destinada ao atendimento das necessidades das unidades socioeducativas da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo – FEASE. A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, desde que demonstrada sua vantajosidade para a Administração e observados os requisitos previstos na Lei nº 14.133/2021, assegurando a continuidade de um serviço essencial, de forma eficiente, legal e econômica..

9.14. Assim, justifica-se plenamente a necessidade de aquisição de refeições prontas, em consonância com os princípios constitucionais da eficiência, da continuidade do serviço público, da dignidade da pessoa humana e da proteção integral da criança e do adolescente.

10. **JUSTIFICATIVA COM O FIM DE DEMONSTRAR O INTERESSE PÚBLICO NA EXIGÊNCIAS DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:**

10.1. A exigência das especificações constantes no Termo de Referência para o fornecimento de refeições prontas na Unidade Socioeducativa do município de **Cacoal, Rolim de Moura e Ji-Paraná**, pertencente a Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo localizadas no interior do Estado de Rondônia, fundamenta-se no interesse público, especialmente no que se refere à proteção dos direitos fundamentais dos adolescentes internados e à garantia da continuidade dos serviços públicos essenciais.

10.2. A alimentação adequada constitui direito básico da pessoa humana e está diretamente relacionada à dignidade da pessoa, à saúde e ao bem-estar social, princípios estes que norteiam a atuação da Administração Pública, conforme o artigo 37 da Constituição Federal. Ao assumir a responsabilidade pela custódia dos adolescentes em cumprimento de medidas socioeducativas, o Estado também assume o dever de lhes garantir o pleno atendimento de suas necessidades básicas, inclusive alimentares.

10.3. A obrigatoriedade de se exigir especificações técnicas detalhadas para o fornecimento de refeições decorre da necessidade de assegurar:

10.4. A qualidade e a segurança alimentar dos internos;

10.5. A diversidade e o equilíbrio nutricional das refeições, adequados à faixa etária dos adolescentes;

10.6. O cumprimento rigoroso do cardápio previamente aprovado por profissional habilitado;

10.7. A rastreabilidade, procedência e controle higiênico-sanitário dos alimentos in natura utilizados na preparação;

10.8. A observância da legislação específica, especialmente o Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990), que estabelece, em seu artigo 94, inciso VIII, o dever de oferecer alimentação suficiente e adequada aos adolescentes sob custódia do Estado.

10.9. Ressalta-se que a ausência de instalações próprias para preparo das refeições nas unidades da FEASE torna a terceirização do serviço não apenas uma alternativa operacional, mas uma medida de eficiência administrativa e segurança alimentar. A contratação visa, ainda, evitar descontinuidade na prestação dos serviços, o que comprometeria gravemente a integridade física, psicológica e social dos adolescentes internados.

10.10. Portanto, a exigência de padrões mínimos de qualidade, segurança, procedência e valor nutricional das refeições a serem fornecidas não apenas atende ao princípio da legalidade e da eficiência, mas, sobretudo, ao interesse público primário, que é o de garantir o atendimento digno e humanizado aos adolescentes sob responsabilidade do Estado.

11. **GARANTIA DOS ALIMENTOS**

11.1. A presente contratação destina-se à aquisição de refeições prontas e lanches, com entrega direta às unidades de atendimento socioeducativo da Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo – FEASE, nos municípios de Cacoal, Ji-Paraná, Rolim de Moura/RO, devendo o fornecimento atender integralmente às especificações constantes no Termo de Referência.

11.2. A CONTRATADA deverá garantir que as refeições fornecidas estejam em **pleno estado de conservação, com padrão de qualidade e segurança alimentar**, conforme legislação vigente, normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e demais regulamentações aplicáveis à alimentação coletiva.

11.3. Toda e qualquer **reclamação da CONTRATANTE quanto à qualidade, quantidade, temperatura, apresentação, prazo de validade, acondicionamento, transporte, ou outros vícios dos produtos entregues**, será registrada formalmente e deverá ser solucionada **pela CONTRATADA no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas**, a contar da notificação.

11.4. Em caso de fornecimento inadequado, com risco à saúde ou fora dos padrões estabelecidos contratualmente, a refeição deverá ser **integralmente substituída, sem quaisquer custos adicionais à Administração**, no menor prazo possível, assegurando a **continuidade do serviço essencial**, conforme o **art. 11, inciso VI**, da **Lei nº 14.133/2021**.

11.5. A CONTRATADA será responsabilizada, administrativa e civilmente, por quaisquer danos decorrentes do fornecimento de alimentos impróprios para o consumo humano, inclusive respondendo pelas implicações previstas no **Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/1990**, no que couber.

11.6. O descumprimento injustificado das condições de qualidade, higiene, procedência ou atendimento às normas nutricionais acarretará **sanções administrativas**, conforme previsto nos **arts. 156 a 168 da Lei nº 14.133/2021**, podendo incluir advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública ou declaração de inidoneidade.

12. **DO MODO DE DISPUTA/CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

12.1. A licitação será conduzida conforme a modalidade de **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, sob a supervisão da Superintendência de Licitações e Contratos - SUPEL/RO, adotando-se o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE** e o Método de Disputa: **ABERTO**, em estrita conformidade com a legislação vigente, incluindo a Lei Federal nº. 14.133, de 2021, o Decreto Federal nº 11.462/2023, a Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, o Decreto Estadual nº 28.874, bem como demais normativas aplicáveis, tendo como interessado(a) **Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo-FEASE.**

13. **DA JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

13.1. O critério de julgamento será o de **menor preço por LOTE,** resultante da somatória dos itens observadas as exigências contidas neste documento;

13.2. O critério MENOR PREÇO GLOBAL **POR LOTE** justifica-se pela natureza dos objetos, vez que sua fragmentação em itens acarretará a perda do conjunto, perda de economia de escala e poderia ocasionar a excessiva pulverização de contratos.

13.3. A divisibilidade do objeto poderia 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.

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

14. **PROPOSTA DE PREÇOS**

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

14.2. o prazo para proposta de preço é de 90 dias.

14.3. Os preços unitários por item e o valor global da proposta;

14.4. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto contratado;

14.5. No preço ofertado estarão incluídos também os custos indiretos sobre o fornecimento, tais como: frete, seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições, indenizações.

15. **DO RECEBIMENTO DO SERVIÇO:**

15.1. **Do Recebimento Provisório:**

15.2. As refeições serão recebidas provisoriamente no ato de cada entrega diária, pelo servidor ou responsável designado pela Administração, mediante conferência inicial das quantidades, condições de acondicionamento, transporte, temperatura, integridade das embalagens e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência, na Nota de Empenho e na proposta apresentada pela CONTRATADA.

15.3. O recebimento provisório destina-se à verificação da conformidade das refeições fornecidas com as especificações e condições exigidas, não implicando aceitação definitiva do objeto.

15.4. **Do Recebimento Definitivo:**

15.5. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade das refeições entregues com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, na Nota de Empenho e na proposta da CONTRATADA, mediante atesto do responsável pelo recebimento, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, desde que não sejam identificadas irregularidades.

15.6. Caso sejam constatadas divergências, desconformidades ou inadequações, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição ou correção das refeições, sem qualquer ônus adicional para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização, considerando a natureza perecível do objeto e a necessidade de continuidade do fornecimento de alimentação aos adolescentes atendidos.

15.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA pela qualidade, segurança e adequação das refeições fornecidas, tampouco sua responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução das obrigações assumidas, nos limites estabelecidos pela legislação vigente e pelo instrumento contratual.

16. **DO RECEBIMENTO DA NOTA FISCAL:**

16.1. A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal correspondente aos fornecimentos efetivamente realizados, observada a periodicidade estabelecida neste Termo de Referência e no instrumento contratual, acompanhada dos documentos necessários à comprovação da execução do objeto.

16.2. A Nota Fiscal deverá ser conferida pelo servidor ou comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, mediante verificação das quantidades efetivamente fornecidas e da conformidade das refeições entregues com as condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

16.3. O atesto da Nota Fiscal ficará condicionado à comprovação da efetiva entrega das refeições e ao recebimento definitivo do objeto, mediante registro ou termo de recebimento que comprove o atendimento das exigências contratuais.

16.4. Identificadas inconsistências na documentação fiscal ou divergências nos fornecimentos, a CONTRATADA deverá providenciar as correções necessárias, sem prejuízo da adoção das medidas administrativas cabíveis.

16.5. Após o atesto, a documentação fiscal será encaminhada ao setor competente para fins de liquidação e pagamento da despesa, observados os prazos e as condições estabelecidos no instrumento contratual.

17. **DOS HORÁRIOS DE ENTREGA**

17.1. Deverão ser fornecidas 5 (cinco) refeições diárias por interno, na unidade relacionada no item 5.

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
DESJEJUM	Entre 06:30 (seis horas e trinta minutos) e 7:00 (sete horas);
ALMOÇO	Entre 11:30 (onze horas e trinta minutos) e 12:00 (doze horas);
JANTAR	Entre 17:30 (dezessete horas e trinta minutos) e 18:00 (dezesseis horas).
LANCHE DA TARDE	Entre 15:00 (quinze horas) e 15:30 (quinze horas e quarenta e cinco minutos);
LANCHE DA NOITE	Entre 20:00 (vinte horas) e 20:30 (vinte horas e trinta minutos);

17.2. 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)

18. **CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DAS REFEIÇÕES**

18.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, **uma amostra** de cada refeição (desjejum, almoço, lanche da tarde , jantar e lanche da noite), para degustação da comissão de recebimento (na unidade atendida), para fins de controle. A entrega das amostras deverá ser realizada conforme o endereço listado no item 5.

18.2. O telefone para contato:

(69) 9214-4569	Centro Socioeducativo de JI-PARANA
(69) 3442-5338 / 98481-9966	Centro Socioeducativo de Rolim de Moura
(69) 9263-1858	Unidade Socioeducativa de Cacoal

18.3. **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.

18.4. 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:

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

Pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente de um recipiente *hotbox*;

Verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição;

Conferência das quantidades entregues.

18.5. 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 comunicará a CONTRATADA, que terá um prazo de 01h:30min, para substituir as refeições recusadas.

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

18.7. 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 15 gr), uma fruta da época (mínimo 100 gr) e suco de fruta (mínimo 250ml).

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

19. **DO TERMO CONTRATUAL**

19.1. Será formalizado o Contrato Administrativo estabelecendo em cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este Termo de Referência, com o Edital de Licitação e com a Proposta da empresa, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado – PGE-RO.

19.2. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o **prazo de 05(cinco) dias útei**s, contados a partir de sua convocação, **para assinar o Termo de Contrato**, cuja vigência será **pelo período de 12 (doze) meses contínuos** , podendo ser prorrogado **pelo período de mais 12 (doze) meses ,** na forma do art. 105 da Lei 14.133/21.

19.3. O adjudicatário deverá demonstrar que dispõe de aparelhamento técnico, com especificação detalhada dos equipamentos acompanhada de declaração de propriedade através de notas fiscais e/ou contrato de contratação de serviços, para a perfeita execução do contrato no momento de sua formalização.

19.4. A empresa adjudicatária, no ato da assinatura/retirada do contrato, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, nos termos do art. 96 da Lei n.º 14.133/21.

19.5. 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.

19.6. **O prazo de vigência do contrato contar-se-á a partir da assinatura do termo contratual pelas partes, bem assim a previsão da possibilidade de prorrogação por iguais e sucessivos períodos, nos termos da Lei 14.133/21.**

19.7. A CONTRATADA se obriga, em até 3 (três) meses antes da data de vencimento do contrato, a manifestar-se por escrito à CONTRATANTE, quanto ao interesse ou desinteresse em uma possível prorrogação contratual, considerando a complexidade do objeto contratado, sua relevância para a ordem social e segurança pública, bem como o princípio da continuidade dos serviços públicos.

20. **DO FISCAL DE CONTRATO E GESTOR**

20.1. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a designação do Fiscal e do Gestor do Contrato será formalizada por meio de Portaria específica, a ser expedida **somente após a assinatura do contrato**, momento em que serão oficialmente atribuídas as responsabilidades pelo acompanhamento técnico e pela gestão administrativa da execução contratual.

20.2. Tal medida visa garantir a correta vinculação dos agentes públicos responsáveis à execução do contrato devidamente firmado, assegurando a observância dos princípios da legalidade, eficiência e controle na Administração Pública.

21. **REAJUSTE CONTRATUAL**

21.1. Os valores contratados serão fixos e irreajustáveis pelo período inferior a um ano, de acordo com o art. 2º, §1º da Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

21.2. Em obediência ao princípio da anualidade da proposta (art. 3º, §1º da Lei nº 10.192/2001), em caso de eventual reajuste de preços solicitado pela contratada, e desde que transcorrido o prazo de 12 meses da data da apresentação da proposta.

21.3. Considerando que o reajuste de preços pode ser efetuado mediante a aplicação de índice – reajuste indexação – ou por meio de demonstração analítica de variação dos custos índices aplicar-se-á aos cálculos o índice **IGP-M (Índice Geral dos Preços – Mercado)** ou **IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor – Amplo)**, sendo o critério de aplicação, aquele que de forma mais vantajosa se adequar às especificidades do objeto, conforme §7º do artigo 25 da Lei nº 14.133/21.a de nova licitação e contratação, importariam sacrifício insuportável ao interesse público a ser atendido pela obra ou serviço, inclusive quanto à sua urgência e emergência.

21.4. Em caso de reajuste superior a um ano, dever-se-á seguir os tramites previstos no artigo 154, 155, 156 e 157 do DECRETO Nº 32.094, DE 29 DE SETEMBRO DE 2026:

21.5. As alterações decorrentes de solicitação de reequilíbrio seguirão o disposto no Decreto Nº 32.094, de 29 de setembro de 2026., na **Lei nº 14.133/21** e demais normas correlatas.

22. **DA ALTERAÇÃO DOS QUANTITATIVOS CONTRATUAIS**

22.1. Nos termos do art. 124, inciso I, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, o presente contrato poderá ser alterado, mediante termo aditivo, quando houver necessidade de acréscimo quantitativo de seu objeto, devidamente justificada pela Administração e fundamentada no interesse público.

22.2. Os acréscimos observarão os limites estabelecidos no art. 125 da Lei nº 14.133/2021, ficando a contratada obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, as alterações promovidas pela Administração que se fizerem necessárias, respeitado o limite de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

22.3. A formalização de qualquer acréscimo quantitativo dependerá de prévia instrução processual, demonstração da necessidade administrativa, disponibilidade orçamentária, manutenção das condições de habilitação da contratada e celebração do respectivo termo aditivo, observadas as demais disposições legais e regulamentares aplicáveis.

22.4. Será formalizado o Aditivo Contratual Administrativo, estabelecendo em suas cláusulas as condições, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, submetido previamente à análise e manifestação da Procuradoria-Geral do Estado de Rondônia – PGE/RO.

23. **DA GARANTIA CONTRATUAL**

23.1. Em conformidade com o art. 96 da Lei 14.133/21, fica exigido a prestação de garantia contratual, sendo que a contratada poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023).

23.2. Conforme estabelecido a empresa adjudicatária, no ato da assinatura/retirada do contrato, prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, nos termos do art. 96 da Lei n.º 14.133/21.

23.3. A previsão expressa da garantia contratual tem por objetivo **resguardar a Administração Pública quanto ao fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada**, mitigando riscos de inadimplemento e prejuízos ao erário. A definição da modalidade e do percentual observará os limites legais, a complexidade do objeto e o nível de risco envolvido na contratação, em conformidade com os princípios da **segurança jurídica, eficiência e interesse público**.

23.4. A garantia contratual será liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, mediante solicitação formal da contratada e atesto da Administração quanto à inexistência de pendências, prejuízos ou sanções aplicadas, observados os prazos e condições previstos na legislação vigente.

24. **DA VISITA TÉCNICA**

24.1. Fica facultada às empresas interessadas em participar da presente licitação a realização de vistoria *in loco*, a ser previamente agendada (via telefone) junto à Direção da Unidade.

24.2. As empresas que estão participando do certame poderão realizar visita técnica autorizada às unidades indicadas, com o objetivo de analisar e acompanhar a real necessidade da contratação, inclusive quanto à quantidade de adolescentes internados em cada local. A visita deverá ser previamente agendada e acompanhada por representante designado pela Administração Pública, resguardando-se, em todo momento, o sigilo e a proteção das informações pessoais dos adolescentes, nos termos da legislação vigente.

24.3. A visita poderá ser realizada por intermédio do responsável técnico, responsável legal ou representante formalmente autorizado pela empresa, todos devidamente identificados. Durante a vistoria, será permitido o acesso apenas aos locais diretamente relacionados à futura execução do contrato, sendo vedada a entrada ou permanência em áreas não pertinentes.

24.4. O objetivo da visita é possibilitar que a empresa conheça previamente o local de entrega, identifique eventuais peculiaridades logísticas, de segurança operacional e de segurança econômica, bem como aspectos específicos relacionados ao público atendido e à infraestrutura disponível. Dessa forma, a visita técnica oferece às empresas informações relevantes para melhor planejamento do fornecimento, gestão de custos e mitigação de riscos, preservando a integridade dos colaboradores e garantindo maior previsibilidade na execução contratual.

24.5. De nenhuma forma as empresas poderão alegar, futuramente, desconhecimento de condições ou peculiaridades observáveis no momento da vistoria como justificativa para descumprimento das obrigações assumidas no contrato.

25. **DO FATURAMENTO MENSAL**

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

25.0.2. As Notas Fiscais deverão ser emitidos 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.

26. **MODELO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

26.1. O contrato deverá ser executado diretamente pela CONTRATADA, admitindo-se a subcontratação parcial do objeto, exclusivamente para o fornecimento dos seguintes itens: **almoço, desjejum e lanches**, permanecendo sob responsabilidade da CONTRATADA a execução das demais parcelas do objeto contratual.

26.2. A subcontratação dependerá de prévia autorização da Administração, mediante comprovação da capacidade técnica do subcontratado para a execução da parcela correspondente, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações contratuais, pela qualidade dos alimentos fornecidos e pela observância das exigências sanitárias e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

26.3. Ficam expressamente vedadas a cessão, a transferência e o arrendamento do contrato, bem como a subcontratação integral do objeto.

26.4. A CONTRATANTE fica responsabilizada por fiscalizar a correta execução do contrato.

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

26.6. O Manual de Fornecimento de Alimentação (72655141) elaborado pela Fundação Estadual de atendimento Socioeducativo - FEASE, contém informações relevantes, pelo que deve ser adotado como diretriz, o manual desta FEASE e suas atualizações integrarão o instrumento contratual.

26.7. 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:

26.8. Gestor do contrato;

26.9. Comissão de Fiscalização composta por, no mínimo, três servidores efetivos.

26.10. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por representantes da FEASE especialmente designados para este fim e por servidores Nutricionistas, de acordo com o Manual de Fornecimento de Alimentação da Fundação Estadual de atendimento Socioeducativo - FEASE.

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

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

26.13. 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.

26.14. A CONTRATANTE deverá 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.

26.15. Alimentos ultraprocessados devem ser evitados na composição das refeições, considerados como esses aqueles com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio.

26.16. Já 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) devem ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo duas preparações por semana.

26.17. Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, cinco porções de frutas, verduras e/ou legumes *in natura* por dia (400g/dia) nas refeições ofertadas, sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a oferta de frutas *in natura*.

27. **DA SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS POR PARTE DA CONTRATANTE**

27.1. **A exigência de apresentação de amostras** é compatível com as licitações realizadas mediante pregão, inclusive na forma eletrônica, e deve ser requerida na fase de classificação das propostas e **somente do licitante classificado em primeiro lugar**.

> (…) Nesse passo, entendeu o relator que a exigência de amostras, **quando requerida apenas do licitante classificado em primeiro lugar**, é perfeitamente compatível com as peculiaridades da modalidade pregão, já que "garante a presteza, a perfeição e a eficiência do procedimento sem comprometer a sua celeridade". **Ademais, no que respeita à alegação de que o pregão eletrônico seria inviável na hipótese sob exame, consignou que "além de ampliar a competição**, **o pregão eletrônico não é incompatível com a exigência de amostras, caso o gestor considere-a indispensável, devendo, contudo, caso se trate de aplicação de recursos federais, exigi-la apenas do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar**." Nesses termos, o Tribunal, ao acolher a tese da relatoria, negou provimento ao recurso, mantendo inalteradas as determinações questionadas. **Acórdão 2368/2013-Plenário**, TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013. (Informativo TCU nº 167, período 03 e 04 de setembro de 2013.).

27.2. Na fase de julgamento da empresa vencedora será realizada visita técnica às instalações com a finalidade de inspecionar e avaliar sua aptidão ao pleno exercício das atividades, especialmente quanto às condições higiênico-sanitárias, estrutura física, procedimentos de manipulação, preparo e armazenamento dos alimentos, bem como a conformidade com o cardápio e os parâmetros nutricionais estabelecidos, com emissão de Parecer de **aptidão técnica.**

28. **DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PERIÓDICAS**

28.1. A CONTRATANTE, no mínimo uma vez a cada trimestre, coletará amostras de refeições prontas a serem entregues nas unidade, e realizará via Laboratório Central da Secretaria de Estado da Saúde – LACEN/SESAU-RO, análise microbiológica das refeições.

28.2. 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.

28.3. 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.

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

29. **VEDAÇÃO À INTERVENÇÃO INDEVIDA DA ADMINISTRAÇÃO NA GESTÃO INTERNA DO CONTRATADO**

29.1. Fica expressamente vedada qualquer intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado, respeitando-se a autonomia técnica, administrativa e financeira da empresa para execução do objeto contratual, nos termos do art. 48, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

30. **VEDAÇÃO À CONTRATAÇÃO DE PARENTES DE DIRIGENTES E AGENTES PÚBLICOS**

30.1. É vedada a contratação de cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante, bem como de agente público que atue na licitação, fiscalização ou gestão do contrato, conforme disposto no parágrafo único do art. 48 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

31. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA/ OPERACIONAL**

31.1. **29.1.** A qualificação técnica será exigida em conformidade com o art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as disposições relativas à qualificação técnico-operacional, de modo a comprovar que a licitante possui capacidade para executar adequadamente o objeto da contratação, respeitados os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade.

31.2. **29.2.** A exigência de qualificação técnico-profissional específica, para fins de habilitação, não será estabelecida quando não demonstrada sua necessidade em relação ao objeto, sem prejuízo da obrigatoriedade de observância das exigências legais relativas à responsabilidade técnica e à atuação dos profissionais habilitados durante a execução contratual.

31.3. **29.3. Da comprovação da capacidade técnico-operacional:**

31.4. **29.3.1.** A licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, mediante fornecimento de refeições prontas, em características e condições operacionais semelhantes às pretendidas pela Administração.

31.5. **29.3.2.** Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, ficam identificados os itens 2 (ALMOÇO) e 3 (JANTAR) como parcelas de maior relevância ou valor significativo, considerando que seus valores individuais são iguais ou superiores a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, nos termos do § 1º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

31.6. **29.3.3.** Em relação às parcelas identificadas no subitem anterior, será exigida a comprovação de fornecimento em quantitativo mínimo correspondente a 5% (cinco por cento) das quantidades estimadas para cada respectivo item, conforme os quantitativos previstos neste Termo de Referência, observando-se o limite estabelecido no § 2º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

31.7. **29.3.4.** Os atestados deverão conter informações suficientes para identificação da entidade emissora, da licitante, do objeto fornecido e dos respectivos quantitativos, expressos em unidades, permitindo a verificação da compatibilidade entre a experiência anterior e o objeto da contratação.

31.8. **29.3.5.** Será admitida a apresentação de um ou mais atestados para comprovação dos quantitativos mínimos exigidos, desde que, em conjunto, demonstrem o atendimento às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

31.9. **29.3.6.** Não serão impostas limitações relativas ao tempo ou aos locais específicos de execução dos fornecimentos anteriormente realizados, observadas as disposições do art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

31.10. **29.3.7.** A apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos em favor de consórcio do qual a licitante tenha participado será admitida, desde que atendidos os requisitos previstos no art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021.

31.11. **29.4. Da disponibilidade de pessoal, instalações, equipamentos e veículos:**

31.12. **29.4.1.** A licitante deverá apresentar declaração formal de que dispõe ou disponibilizará, até o início da execução contratual, de pessoal técnico e operacional, instalações, equipamentos e veículos adequados e suficientes para o preparo, acondicionamento, conservação e transporte das refeições, em condições compatíveis com as especificações deste Termo de Referência e com as normas sanitárias vigentes.

31.13. **29.4.2.** A estrutura disponibilizada deverá atender às disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como às demais normas sanitárias aplicáveis, especialmente quanto às condições higiênico-sanitárias de preparo, armazenamento, conservação e transporte dos alimentos.

31.14. **29.5. Das condições sanitárias e da responsabilidade técnica:**

31.15. **29.5.1.** A licitante deverá apresentar declaração de que, caso seja contratada, providenciará e apresentará, antes do início da execução contratual, licença ou alvará sanitário válido, ou documento equivalente, emitido pela autoridade sanitária competente, referente ao estabelecimento onde efetivamente serão preparadas as refeições.

31.16. **29.5.2.** A contratada deverá apresentar, antes do início da execução contratual, a documentação de registro e regularidade perante o Conselho Regional de Nutricionistas competente, quando exigível, observadas as disposições da Lei Federal nº 6.839/1980 e da Resolução CFN nº 702/2021, ou outra que venha a substituí-la.

31.17. **29.5.3.** A contratada deverá comprovar, antes do início da execução contratual, a indicação do nutricionista responsável técnico, devidamente habilitado e regular perante o Conselho Regional de Nutricionistas competente, mediante apresentação da documentação pertinente, inclusive a certidão ou declaração de responsabilidade técnica, quando exigível.

31.18. **29.5.4.** Caso as refeições sejam produzidas em estabelecimento diverso da sede da empresa, a contratada deverá apresentar a documentação sanitária válida referente ao local efetivo de produção, emitida pela autoridade sanitária competente, previamente ao início do fornecimento.

31.19. **29.6. Da equipe técnica e operacional:**

31.20. **29.6.1.** A contratada deverá apresentar, antes do início da execução contratual, relação nominal dos profissionais que integrarão a equipe técnica e operacional responsável pelo fornecimento das refeições, indicando suas respectivas funções e qualificações, especialmente quanto aos profissionais legalmente habilitados para as atividades que exigirem formação específica.

31.21. **29.6.2.** A equipe disponibilizada deverá ser suficiente e compatível com o volume de refeições, a frequência de fornecimento e as condições de execução estabelecidas neste Termo de Referência, observadas as exigências legais e regulamentares aplicáveis.

31.22. **29.7. Da justificativa das exigências:**

31.23. **29.7.1.** As exigências de qualificação técnico-operacional estabelecidas neste Termo de Referência têm por finalidade assegurar que a futura contratada possua experiência e capacidade operacional suficientes para realizar o fornecimento de refeições prontas, de forma contínua, adequada e em conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela Administração.

31.24. **29.7.2.** A exigência de atestados de capacidade técnica está limitada às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto, correspondentes aos itens 2 (ALMOÇO) e 3 (JANTAR), com quantitativo mínimo de 5% (cinco por cento) das respectivas quantidades estimadas, percentual inferior ao limite máximo de 50% estabelecido pelo art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

31.25. **29.7.3.** O percentual estabelecido busca comprovar experiência prévia mínima da licitante no fornecimento de refeições, sem impor exigências excessivas ou desproporcionais que possam comprometer a competitividade do certame, considerando as características do objeto, o fornecimento parcelado e a necessidade de atendimento regular das unidades socioeducativas da FEASE.

31.26. **29.7.4.** As demais exigências relativas à estrutura física, aos equipamentos, aos veículos, à documentação sanitária e à responsabilidade técnica destinam-se a assegurar o cumprimento das normas de segurança alimentar e das condições necessárias à adequada execução contratual, não constituindo exigências de investimentos ou de disponibilização antecipada de estrutura para fins de participação na licitação.

32. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

32.1. Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei n°. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos **90 (noventa)** dias caso não conste o prazo de validade.

1. As empresas em recuperação judicial, poderão participar da licitação, desde que apresentado o seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58, da Lei nº 11.101/2005.

32.2. 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 **1%** (**um** por cento) do valor estimado do item que o licitante estiver participando.

32.3. 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;

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

32.5. 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).

32.6. 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).

32.7. **Diante disto, a quantidade estabelecida tem o objetivo de comprovar a capacidade financeira proporcional ao porte da contratação**, sem impor barreiras excessivas à competitividade do certame. Trata-se de percentual **moderado, razoável e compatível** com o risco contratual, em consonância com a **Lei nº 14.133/2021**, permitindo que apenas empresas com **mínima solidez financeira** participem da licitação, assegurando maior **segurança na execução do contrato**.

32.8. As regras descritas nos itens 31 e 32 deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).

33. **DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

33.1. **RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:**

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

33.3. Daquelas exigidas no art. 68 da em Lei 14.133/2021, deverá:

33.4. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

33.5. 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;

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

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

33.8. Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento

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

33.10. Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.

33.11. Apresentar a Declaração de ME/EPP.

33.12. Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.

33.13. Apresentar a Declaração de Menor.

33.14. Apresentar a Declaração Independente de Proposta.

33.15. Apresentar a Declaração de Acessibilidade.

33.16. Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.

33.17. Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.

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

33.19. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, consoante o inciso §, do artigo 63 da Lei nº 14.133/21;

33.20. **RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:**

33.21. **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.

33.22. **RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

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

33.25. 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;

33.26. 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;

33.27. 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;

33.28. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do Decreto Federal nº 11.802/2023.

33.29. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2110, de 17 de outubro de 2022 (art. 15 a 17, e 146).

33.30. 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.

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

34. **DEVERES:**

34.1. **Da Contratante**

34.2. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratante também se incluem:

34.3. Efetuar os devidos pagamentos ao CONTRATADO, com os descontos e recolhimentos previstos em Lei;

34.4. Estabelecer padrões técnicos de qualidade a serem adotados;

34.5. Fiscalizar os serviços CONTRATADOS por intermédio de técnicos de seu quadro e executar mediante comunicado prévio, as fiscalizações que serão feitas no local da realização do objeto contratado.

34.6. Publicar o resumo do Contrato, e dos aditamentos que houver, no Diário Oficial do Estado;

34.7. Elaborar Termos Aditivos nos casos de supressão nas quantidades pactuadas, ou quando não houver cumprimento das metas.

34.8. Elaborar Termos Aditivos nos casos de incremento de novos exames e quantidades pactuadas.

34.9. **Da Contratada/Fornecedor**

34.10. Além daquelas exigidas em Lei 14.133/2021, deverá:

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

34.12. Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.

34.13. Apresentar a Declaração de ME/EPP.

34.14. Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.

34.15. Apresentar a Declaração de Menor.

34.16. Apresentar a Declaração Independente de Proposta.

34.17. Apresentar a Declaração de Acessibilidade.

34.18. Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.

34.19. Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.

34.20. Cumprir fielmente o presente Termo, de forma que as refeições adquiridas sejam entregues em perfeito estado e condições, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

34.21. Fornecer os serviços rigorosamente de acordo com as especificações constantes no Termo de Referencia e na sua proposta, obedecidos aos critérios e padrões de qualidade predeterminados. Deverá ser observado o critério definido pela Secretaria de Estado da Saúde para a entrega do objeto;

34.22. Reparar, corrigir, remover ou substituir às suas expensas no todo ou em parte, os produtos em que se encontrarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução, transporte mesmo após ter sido recebido definitivamente;

34.23. Responsabilizar-se civil e penalmente por todo e quaisquer dano que venha causar a CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão, em decorrência do fornecimento, não sendo a CONTRATANTE, em nenhuma hipótese, responsável por danos indiretos ou lucros cessantes;

34.24. Arcar com todas as despesas relativas ao fornecimento e todos os tributos incidentes, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em Lei;

34.25. Nos preços ofertados deverão estar incluso todos os impostos, taxas, fretes e demais custos provenientes da entrega e instalação dos equipamentos.

34.26. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento), de acordo com o art. 125 da Lei nº 14.133/2021;

> Art. 125. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do **caput** do art. 124 desta Lei, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

34.27. E Em caso de alterações contratuais e dos preços, dever-se-á seguir os tramites previstos na seção I Dos Acréscimos e Supressões Contratuais nos artigos **142, 143, 144 e 145 e seus incisos,** do Decreto n° 28.874, de 25 de janeiro de 2024.

34.28. Com o intuito de observância às regras de sustentabilidade esculpidas no artigo 11, inciso IV da Lei 14.133/21, a CONTRATADA deverá cumprir no que lhe couber os requisitos do Decreto Estadual Nº 21.264/2016 que dispõe sobre a aplicação do Princípio do Desenvolvimento Estadual Sustentável no âmbito do Estado de Rondônia, assim como disposto na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 26 DE MAIO DE 2017 que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

34.29. Decreto Estadual Nº 21.264/2016

34.30. DOS BENS E SERVIÇOS

> Art. 6º Quando da aquisição de bens poder-se-á exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:
>
> I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico ou biodegradável;
>
> II - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, e que utilize material reciclável de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
>
> III - que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada.
>
> § 1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante a apresentação de certificação emitida por Instituição Pública Oficial ou Instituição Credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do Edital.
>
> § 2º O Edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do Contrato, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o Órgão ou Entidade contratante poderá realizar diligências a fim de verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O Edital deve, ainda, prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

34.31. A Contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, de acordo com o art. 92, XVI da Lei nº 14.133/2021;

34.32. Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII, da Constituição Federal.

34.33. Que não incide em nenhuma das situações impeditivas à contratação, indicadas na Constituição do Estado e legislações esparsas, que veda o nepotismo nos órgãos e entidades estaduais nas contratações celebradas pela Administração Pública do Estado de Rondônia.

34.34. Que atesta o atendimento à Política Pública Ambiental de licitação sustentável, em especial, que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

35. **PAGAMENTO:**

35.1. O pagamento decorrente dos serviços prestados, objeto deste Contrato, será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente atestada pela Administração, conforme dispõe o art. 141 da Lei Federal 14.133/21 e alterações, após término da fase final.

35.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá vir acompanhada das seguintes comprovações:

35.3. **I)** do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal ou fatura vencida, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificada, na forma do § 4° do Art. 31 da Lei n° 9.032, de 28 de abril de 1995, quando se tratar de mão de obra diretamente envolvida na execução dos serviços na contratação de serviços continuados;

35.4. **II)** da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no Art. 62 da Lei Federal 14.133/21;

35.5. **III)** do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

35.6. O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejarão o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

35.7. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

35.8. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que a CONTRATADA tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir de data da reapresentação do mesmo.

35.9. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a Administração, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida.

35.10. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal/Fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

35.11. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

I=(TX/100) 365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

35.12. A Administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras.

35.13. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

35.14. A Administração efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à CONTRATADA. É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), Certidão Negativa da Receita Estadual - SEFIN, Certidão Negativa Municipal e Certidão Negativa Federal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, podendo ser verificadas nos sítios eletrônicos.

36. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

36.1. Os recursos orçamentários para atender a aquisição estão previstos na **lei orçamentária/2026 :**

Programa de Trabalho	**Elemento de Despesa**	**Fonte de Recurso**
08 122 2006 4072	33.90.30	0500
(Promover e qualificar o atendimento socioeducativo do estado de Rondônia)	(Material de consumo)	(Tesouro Estadual).

37. **SANÇÕES:**

37.1. Conforme previsto nos Art. 155 da Lei Federal 14.133/21, o licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

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

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

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

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

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

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

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

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

37.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no Art. 155 da Lei Federal 14.133/21 , as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

37.3. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, o não cumprimento, por parte da empresa detentora da Ata, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação, segundo a gravidade da falta, das seguintes penalidades, definidas em quadro especifico sobre a parte inadimplida do contrato:

37.4. Advertência, sempre que for constatada irregularidade de pouca gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrida diretamente, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores do Estado de Rondônia;

37.5. Multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, por atraso no fornecimento e por entrega em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, até o décimo dia corrido;

37.6. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156, I, III e IV, da Lei nº 14.133/2021, multa de 10% (dez por cento), na hipótese de inexecução parcial ou total de cada Nota de Empenho, calculada sobre o valor total da inadimplência ou na hipótese do não cumprimento de qualquer das obrigações assumidas, garantida a prévia e ampla defesa;

37.7. Se a adjudicatária recusar-se a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado.

37.8. A multa, eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.

37.9. As multas 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.

37.10. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade 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 resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

37.11. A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

37.12. 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 a terceiros.

37.13. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

Item	Descrição da infração	Grau	Multa*
1	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência	06	4,0 % por dia
2	Usar indevidamente informações sigilosas a quem teve acesso; por ocorrência	06	4,0 % por dia
3	Suspender ou interromper o fornecimento, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os casos contratuais por dia;	05	3,2 % por dia
4	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência	05	3,2 % por dia
5	Recusar-se a realizar o fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado, por ocorrência;	04	1,6 % por dia
6	Fornecer alimentação incompleta, paliativa substitutiva como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
7	Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência;	03	0,8 % por dia
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8 % por dia
9	Iniciar o fornecimento nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por esse contrato; por serviço, por ocorrência;	02	0,4 % por dia
10	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência;	01	0,2 % por dia

37.14. Para as infrações não previstas na tabela de sanções acima, fica estabelecido os seguintes percentuais para aplicação de penalidades, incidente sobre o valor - mensal do contrato:

0,8 % por dia, para infrações leves

1,6 % por dia, para infrações médias

2,4 % por dia, para infrações graves

38. **CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

38.1. Considerando o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU, o art. 144 da Lei 14.133/2021 e o art. 11, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, visando assegurar contratações que promovam o desenvolvimento nacional sustentável, esta contratação contempla critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica, relacionados ao fornecimento de refeições prontas e lanches as Unidade e os Centros de Atendimento Socioeducativos, pertencente a Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo localizadas no interior do Estado de Rondônia, conforme segue:

38.2. Utilização, pela empresa contratada, de embalagens biodegradáveis, recicláveis ou compostáveis, em substituição a materiais plásticos de uso único, sempre que tecnicamente viável;

38.3. Aquisição de, no mínimo, 30%(trinta por cento) dos gêneros alimentícios de fornecedores locais ou regionais, com prioridade para produtos oriundos da agricultura familiar, da economia solidária ou de pequenos produtores rurais, respeitada a sazonalidade e a disponibilidade dos alimentos;

38.4. Apresentação e execução de plano de destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados pela prestação dos serviços, especialmente os resíduos orgânicos e embalagens, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);

38.5. Entrega das refeições com logística racional e sustentável, mediante planejamento de rotas otimizadas que reduzam o consumo de combustível e as emissões de gases de efeito estufa, sempre que aplicável;

38.6. Compromisso com boas práticas de segurança alimentar e nutricional, priorizando alimentos frescos, minimamente processados e a redução de desperdícios.

38.7. critérios deverão ser observados e comprovados pela contratada durante a execução do contrato, sob pena de sanções administrativas cabíveis, conforme previsto em cláusula específica.

39. **JUSTIFICATIVA À RESPEITO DAS EXIGÊNCIAS DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

39.1. As exigências de critérios de sustentabilidade presentes neste Termo se alinham a preocupações ambientais e à busca por práticas empresariais responsáveis

39.2. O cumprimento das orientações estabelecidas em normativas específicas, e Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU/CGU, é necessário para assegurar que a empresa esteja em conformidade com as leis ambientais vigentes. Essas normativas muitas vezes refletem diretrizes e padrões reconhecidos internacionalmente para práticas sustentáveis.

40. **MODELO DE GESTÃO/RECEBIMENTO DO OBJETO/ FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

40.1. Na ocasião da aquisição das refeições descritos neste certame, a **Comissão de Recebimento e Certificação**, nomeada pela **Portaria** específica após a assinatura do contrato**,** será responsável por realizar o acompanhamento, atestar o recebimento e certificar a devida prestação de fornecimento. A referida comissão verificará o cumprimento das especificações solicitadas, total ou parcialmente, de modo a assegurar a correspondência com os requisitos desejados ou especificados. Este processo resultará no recebimento e certificação da despesa, conforme estipulado neste Termo de Referência.

40.2. **Procedimentos de Fiscalização:**

Verificar a conformidade das refeições com as especificações técnicas exigidas para a prestação do serviço;

Avaliar a qualidade dos alimentos fornecidos, bem como as condições de armazenamento, conservação e transporte;

Verificar o cumprimento dos prazos estabelecidos para o fornecimento das refeições;

Garantir que as refeições sejam entregues devidamente acondicionadas, em embalagens apropriadas e seguras para o consumo;

Assegurar que os procedimentos de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos estejam sendo rigorosamente cumpridos;

Verificar a documentação fiscal e administrativa pertinente ao fornecimento das refeições;

Garantir que os produtos estejam em conformidade com as normas sanitárias e de vigilância alimentar vigentes;

Assegurar o cumprimento de todas as exigências legais e contratuais durante a execução do objeto contratado.

40.3. A Gestão, Fiscalização e o atesto no recebimento das refeições pela Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo - FEASE, não desobriga a CONTRATADA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento.

40.4. A ausência de comunicação por parte da ADMINISTRAÇÃO referente a irregularidades ou falhas, ou qualquer omissão total ou parcial do Gestor ou da fiscalização não eximirá a Contratada de sua plena responsabilidade pela execução, supervisão e controle dos serviços, nas condições previstas neste Termo de referência.

40.5. Da mesma forma, a fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos.

41. **ADOÇÃO DE JUÍZO ARBITRAL**

41.1. A Administração utilizar-se-á da aplicação de juízo arbitral para dirimir conflitos relativos a direitos patrimoniais disponíveis, conforme disposto na Lei Estadual 407 e Lei n. 9.307, de 1996, alterada pela Lei Federal n. 13.129, de 2015. Tal medida visa o cumprimento ao Art. 11, do referido diploma legal.

41.2. Conforme o art. 2º da Lei Estadual nº 4.007/2017, a administração estadual direta e indireta **poderá** optar pela adoção do juízo arbitral, *in verbis*:

41.3. Art. 2º. O Estado de Rondônia e os órgãos e as entidades da administração estadual direta e indireta poderão optar pela adoção do juízo arbitral para a resolução dos conflitos relativos a direito patrimonial disponível.

41.4. É facultado à comissão ou autoridade superior, em qualquer fase do procedimento licitatório, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar instrução do processo

42. **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

42.1. Poderão participar deste procedimento de contratação empresas que tenham o ramo de atividade compatível com o objeto e atendam as condições estabelecidas neste Termo de Referência;

42.2. **Não poderão participar direta ou indiretamente:**

42.3. Pessoa física ou jurídica que esteja impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual;

42.4. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;

42.5. Empresas que tenham sócios, gerentes ou responsáveis técnicos que sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade da Administração Pública Estadual;

42.6. Empresas que se encontrem em processo de dissolução, fusão, cisão ou incorporação;

42.7. Sociedades empresarias estrangeiras não autorizadas a funcionar no país.

42.8. Fica expressamente vedada qualquer intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado, respeitando-se a autonomia técnica, administrativa e financeira da empresa para execução do objeto contratual, nos termos do art. 48, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

42.9. É vedada a contratação de cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante, bem como de agente público que atue na licitação, fiscalização ou gestão do contrato, conforme disposto no parágrafo único do art. 48 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

43. **DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO, SUBCONTRATAÇÃO E COOPERATIVA**

43.1. A vedação à participação de empresas interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio e cooperativa se justifica em que nas aquisições de pequenos vultos, não se torna interessante a participação de grandes empresas, sendo comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza.

43.2. Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal nº 14.333/2021, art. 179 inciso I e II e ainda o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, neste certame, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

43.3. Diante do exposto **NÃO SERÁ PERMITIDA** a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio e cooperativa.

43.4. **JUSTIFICATIVA DA POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO**

43.5. A previsão de subcontratação mostra-se compatível com o objeto da contratação, constituindo instrumento apto a ampliar a competitividade do certame e a possibilitar a adequada execução contratual, sem prejuízo da responsabilidade da contratada principal perante a Administração.

43.6. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a subcontratação é admitida desde que prevista no edital e no contrato, podendo abranger parcelas acessórias ou específicas do objeto que não comprometam sua natureza principal. Tal medida visa conferir maior eficiência à execução contratual, permitindo que serviços especializados sejam executados por empresas com expertise específica, contribuindo para a obtenção de melhores resultados para a Administração Pública.

43.7. Ressalta-se que a eventual subcontratação não afasta nem reduz a responsabilidade integral da contratada perante a Administração, permanecendo esta responsável pela qualidade dos serviços prestados, pelo cumprimento das obrigações contratuais e pela observância de todas as exigências previstas no instrumento convocatório e no contrato.

43.8. Dessa forma, considerando a natureza do objeto e a necessidade de garantir maior eficiência na execução contratual, entende-se viável e juridicamente possível a previsão de subcontratação, observados os limites e condições estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021 e pelos documentos que regem a contratação.

43.9. Diante disto, fica **possibilitada** a subcontratação por parte da contratada.

44. **PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS-ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE-EPP**

44.1. **Fica vedada a aplicação de cota**, uma vez que os termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, a reserva de cota de até 25% aplica-se exclusivamente à aquisição de bens de natureza divisível, não se estendendo às contratações de serviços. Considerando que o objeto da presente licitação consiste na **contratação de serviços**, não se mostra cabível a instituição de cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte.

44.2. Ressalta-se, contudo, que a natureza indivisível do objeto **não impede a participação** de microempresas e empresas de pequeno porte no certame, as quais poderão concorrer em igualdade de condições com as demais licitantes, sendo-lhes assegurados, quando cabíveis, todos os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente aqueles relacionados ao tratamento diferenciado e favorecido, tais como o direito de preferência em caso de empate ficto e a possibilidade de regularização fiscal tardia.

44.3. Dessa forma, resta preservada a observância aos princípios da isonomia, da ampla competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

45. **DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

45.1. A analise aponta PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO, visto que de acordo com a pesquisa de mercado realizada que possuem o objeto da contratação o parcelamento implicaria em ajustes consideráveis nos valores apresentados.

45.2. Portanto, pelo princípio da economicidade na administração pública consideramos favorável o NÃO Parcelamento.

46. **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

46.3. Após análise técnica e pesquisa de mercado realizada, conclui-se pela inviabilidade do parcelamento da solução pretendida, uma vez que a divisão do objeto poderá comprometer a economicidade da contratação e resultar em aumento dos custos globais da futura contratação.

46.4. Verificou-se que os fornecedores consultados apresentam condições comerciais mais vantajosas para a execução integral do objeto, sendo que eventual fracionamento demandaria ajustes operacionais, logísticos e administrativos que impactariam diretamente os valores ofertados, reduzindo a obtenção de economia de escala.

46.5. Além disso, o não parcelamento mostra-se mais adequado à natureza da contratação, contribuindo para maior eficiência na gestão contratual, padronização da execução, centralização da responsabilidade e melhor fiscalização dos serviços/fornecimentos pela Administração Pública.

46.6. Ressalta-se que a decisão observa o disposto no art. 40, §3º, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o parcelamento deverá ser adotado quando técnica e economicamente viável. No presente caso, entretanto, a análise demonstra que o parcelamento não se revela vantajoso sob o ponto de vista econômico e operacional.

46.7. Dessa forma, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público, considera-se favorável o não parcelamento da contratação.

47. **DA PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS FÍSICA**

47.1. Em conformidade com o Decreto n°28.874, de 25 de janeiro de 2024, que estabelece as normas para contratações públicas no Estado de Rondônia, destacamos o art. 34, inciso XIV. Este artigo ressalta a necessidade de justificar a “exclusão da participação de Pessoas Físicas na licitação”. Assim, recomendamos a limitação da participação de pessoas físicas neste processo de licitação, com o objetivo de garantir uma maior segurança na capacidade técnica, operacional e financeira para o cumprimento das obrigações contratuais decorrentes.

47.2. É importante salientar que a participação de pessoas físicas pode ser instável, especialmente em licitações de longa duração, tornando a restrição uma opção viável.

47.3. Não somente no campo da temporalidade, mas também no campo da capacidade, a presença de pessoas físicas para contratações vultuosas apresenta risco relevante para a Administração Pública, quando justaposta com pessoas de caráter jurídico é traçado o entendimento quanto a falta de know-how, capacidade técnica, capacidade estrutural e capacidade humana, logo, a inexecução do objeto que pretende-se adquirir é visto de forma clara, sendo assim dispensada a possibilidade de participação pelo risco de comprometimento parcial ou total da demanda deste Termo de Referência-TR.

47.4. Por fim, é relevante destacar que as empresas tendem a apresentar maior continuidade no fornecimento dos equipamentos, além de promover uma gestão eficaz e organizada para o cumprimento das obrigações contratuais.

48. **DA NÃO APLICAÇÃO DO DECRETO ESTADUAL N.° 21.675/2017**

48.1. *Ab initio,* O inciso III do art. 49 da LC nº 123/2006 define a inaplicabilidade dos artigos 47 e 48 daquele diploma legal, quando o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública, ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

48.2. O objeto constante no presente Termo de Referência foi fracionado em 5 (cinco) itens, de modo a viabilizar e ampliar a competição entre os licitantes sem, contudo, comprometer a uniformidade e qualidade dos itens. Assim, para este certame licitatório, não haverá fixação à legislação pertinente a participação de Microempresa - ME e Empresa de Pequeno Porte - EPP de cota reservada, considerando que tais cotas poderiam representar prejuízo à contratação do objeto em tela, conforme art. 49, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, pois a aquisição é para atendimento de amplitude regional, onde para atender às demandas dos inúmeros municípios, compreendendo uma logística complexa de gestão contratual, bem como a possibilidade de falha no atendimento quanto a entrega, na prestação da garantia, bem como para manutenção e revisões prescritas pelo fabricante.

48.3. Somado a isso, a contratação com exclusividade de ME/EPP, via de regra, traz preços contratados mais altos. Isso significaria, no caso de haver cota reservada, que os convenentes que tivessem suas demandas apartadas e inseridas nos itens exclusivos para ME/EPP, teriam preços registrados para contratação, muito provavelmente, superiores aos dos itens em que a disputa for universalizada, o que colocaria em risco o próprio objetivo da licitação centralizada em questão, que é o de contribuir para a efetiva e mais célere execução Orçamentária.

48.4. Em situação semelhante, no âmbito da Fiscalização de Orientação Centralizada-FOC, coordenada pela Secretaria de Controle Externo do Tribunal de Contas da União, realizada com o objetivo de verificar a gestão dos recursos transferidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação-FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-Pnae, o Ministro-Relator consignou, em seu voto [Acórdão nº 1.819/2018-P - SEI-ME nº 23435688]:

> (...)
>
> Da análise dos 81 lotes licitados, a unidade técnica deste Tribunal identificou que 39 foram destinados exclusivamente a microempresas e empresas de pequeno porte-ME e EPP, perfazendo um total de R$ 24.635.390,00, cujos objetos foram adjudicados por valores superiores aos obtidos nos lotes abertos à ampla concorrência, dando margem a um sobrepreço, estimado pela equipe de auditoria, de R$ 4.083.150,00, de um total de R$ 88.398.860,00 licitados. Por esse motivo, segundo o relatório de auditoria, ao aplicar a cota definida na Lei, o Estado do Paraná deixou de observar os demais dispositivos do referido normativo, notadamente o inciso III do art. 49 da mesma lei, que define a inaplicabilidade dos artigos 46 e 48 quando o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública, ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado."
>
> (...)

> No âmbito da Administração Federal, por intermédio do Decreto 8.538/2015,foi regulamentado o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado às ME e EPP, restando definido que, consoante previsto no inciso III do art. 49 da Lei Complementar, não é vantajosa para a administração a contratação que "resultar em preço superior ao valor estabelecido como referência" ou cuja "natureza do bem, serviço ou obra for incompatível com a aplicação dos benefícios".
>
> (...)
>
> Também não se verifica na referida Lei a impossibilidade de sejam distintos os preços praticados, para um mesmo produto, pelas ME e EPP e as empresas que concorrem às cotas destinadas à ampla concorrência, desde que não ultrapassem o valor de referência definido pela administração. De qualquer modo, não é admissível que, a pretexto de estimular o empreendedorismo, propiciando melhores condições para as sociedades empresárias de menor porte, a administração contrate ME e EPP a preços muito superiores aos ofertados pelas empresas que disputam as demais cotas.

48.5. Essas razões caracterizam a inaplicabilidade da cota reservada com exclusividade para ME/EPP na licitação para o fornecimento de refeições, com fulcro no inciso III do art. 49 da LC nº 123/2006 e no Decreto Estadual nº 21.675/2017, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal.

48.6. A exceção à fixação de cotas reservadas está prevista no inciso II, art. 10 do Decreto nº 8.538 de 6 de outubro de 2015 e Decreto Estadual nº 21.675/2017:

> Art.10
>
> (...)
>
> II - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e as empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, justificadamente;

48.7. Logo, a aplicação do Decreto Estadual nº 21.675/2017 para microempresas e as empresas de pequeno porte, não se mostra vantajoso, podendo, no presente ensejo, ocasionar falhas de fiscalização, entrega e controle, desta forma, a Administração Pública não irá optar pelo tratamento diferenciado para os bens, conforme itens deste Termo de Referência.

49. **DA INCLUSÃO DE PESSOAS COM DEFICIÊNCIA E REABILITADOS DA PREVIDÊNCIA SOCIAL**

49.1. Em atendimento à Recomendação nº 6613.2023, de 31 de agosto de 2023, expedida pelo Ministério Público do Trabalho (Id. 0042166814), a CONTRATADA deverá observar, durante toda a vigência contratual, o cumprimento das cotas legais para a inclusão de pessoas com deficiência e reabilitados da Previdência Social, nos termos do artigo 93 da Lei nº 8.213/1991, bem como demais normas correlatas.

49.2. §1º. A CONTRATADA deverá adotar medidas concretas para o fornecimento de recursos de tecnologia assistiva, bem como realizar adaptações razoáveis no ambiente de trabalho, de modo a garantir condições adequadas e dignas para o desempenho das atividades laborais pelos referidos profissionais.

49.3. §2º. Para fins de fiscalização contratual, a CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a relação dos empregados com deficiência e/ou reabilitados contratados para atuar na execução do objeto contratual, acompanhada da respectiva documentação comprobatória.

49.4. §3º. O não cumprimento das obrigações previstas nesta cláusula poderá ensejar a aplicação das penalidades contratuais cabíveis, sem prejuízo da comunicação aos órgãos de fiscalização competentes, notadamente o Ministério Público do Trabalho e o Ministério do Trabalho e Emprego.

50. **DOS CASOS OMISSOS**

50.1. Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste termo de referência, os chamados casos omissos, estes serão dirimidos respeitados o objeto dessa licitação, por meio de aplicação da legislação e demais normas reguladores da matéria, em especial a lei n°14.133/21, aplicando-se paralelamente, quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

51. **CONDIÇÕES GERAIS:**

51.1. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá a comissão, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

51.2. A Administração utilizar-se-á da aplicação de juízo arbitral para dirimir conflitos relativos a direitos patrimoniais disponíveis, conforme disposto na Lei Estadual 407 e Lei n. 9.307, de 1996, alterada pela Lei Federal n. 13.129, de 2015. Tal medida visa o cumprimento ao Art. 11, do referido diploma legal.

51.3. Conforme o art. 2º da Lei Estadual nº 4.007/2017, a administração estadual direta e indireta **poderá** optar pela adoção do juízo arbitral, *in verbis*:

51.4. Art. 2º. O Estado de Rondônia e os órgãos e as entidades da administração estadual direta e indireta poderão optar pela adoção do juízo arbitral para a resolução dos conflitos relativos a direito patrimonial disponível.

51.5. É facultado à comissão ou autoridade superior, em qualquer fase do procedimento licitatório, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar instrução do processo

51.6. Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da comissão.

51.7. O produto ofertado pela CONTRATADA deverá atender ás exigências de qualidade, observados os padrões e normas preconizados pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABTN, INMETRO, e outros pertinente ao mercado especializado em fornecimento de materiais de consumo e permanentes laboratoriais, e etc; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

51.8. Qualquer tolerância da Administração Pública quanto a eventuais infrações não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente;

51.9. Cumprir e fazer cumprir em caráter contratual todas as diretrizes, normas, regulamentos impostas por este Termo de Referência, independente de firmamento contratual, motivo pelo qual a apresentação de proposta está condicionada à aceitação de seus termos.

51.10. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal de Licitações e Contratos 14.133/2021 e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e disposições de direito privado.

51.11. A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato as mesmas condições estabelecidas na licitação.

52. **ANEXOS:**

ANEXO I: ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIDADES;

ANEXO II: DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO;

ANEXO III: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE.

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

1.DESJEJUM: Do desjejum dos socioeducandos no mínimo, deverá constar:

1.1. Leite integral fluído (250 ml)

1.2. Café c/ açúcar (80 ml)

1.3. Achocolatado (20 g – 2 colheres de sopa rasas) – alternadamente com o café

1.4. Pão 100g (ou equivalente a duas unidades de 50 g)

1.5. Pão francês, manual ou massa fina

1.6. Margarina com sal(10 g); sem sal (quando indicado nas dietas)

1.7. Uma porção de fruta (conforme quadro de especificações)

2.ALMOÇO e JANTAR: Do almoço e do jantar, no mínimo, deverão constar:

2.1. Um tipo de salada: podendo ser crua, cozida ou mista; com pelo menos **dois tipos** de vegetais a cada refeição (poderá se repetir no máximo três vezes na semana)

2.2. Um prato proteico (não pode ser repetido durante a semana)

2.3. Uma guarnição (não pode ser repetido durante a semana)

2.4. Arroz e feijão

3.ESPECIFICAÇÃO DAS CARNES

As carnes utilizadas no cardápio poderão ser bovinas, suínas, aves e peixes;

Por motivos de segurança as preparações cárneas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções :

1. frango sem osso;
2. peixe sem espinha e preparado na forma frita (melhor aceitação entre os internos);
3. carnes bovinas ou suínas sem osso.

4. Devendo obedecer a seguinte frequência:

PRODUTO	FREQUÊNCIA
Carne Bovina 1ª : coxão mole coxão duro , contra filé , lagarto , alcatra , patinho	4x na semana
Carne Bovina 2ª : acém, paleta , costela, fraldinha. músculo, capa de contra filé, linguiça mista	3x na semana
Frango: peito, coxa, e sobrecoxa	4x na semana
Peixe da região	2x na semana
Suínos: lombos, pernil, pertences para feijoada, calabresa	1 x na semana

***O peixe será fornecido conforme aceitação. Em caso de rejeição, será substituído exclusivamente por carne de 1ª alterando a quantidade da mesma para 5 vezes na semana**

5.ESPECIFICAÇÕES DAS FRUTAS

TIPO	QUANTIDADE
Banana	1 unidade - (Aproximadamente 100g)
Laranja pera	1 unidade
Mexerica	1 unidade - (Aproximadamente 100g)
Maçã	1 unidade - (Aproximadamente 100g)
Goiaba	1 UNIDADE (Aproximadamente 100g)
Mamão formosa	120g
Melão	120g
Melancia	120g

Obs.: - 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.

5.1. A gramatura da melancia e melão é sem a casca.

5.2. Laranja/mexerica deverão ser fornecidas descascadas

5.3. O mamão e o melão deverão ser fornecidos sem sementes

6.ESPECIFICAÇÕES RELATIVAS AOS VALORES CALÓRICOS

6.1.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)	2 unidade	100 gramas	268
Café com açúcar	1 copo	200 mililitros	141
Margarina com sal ou sem sal (dietas)	1 colher de chá	10 gramas	60
Fruta	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas	70

Total Quilocaloria			**638**
OU			
Leite integral	1 copo	200 mililitros	124
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	2 unidade	100 gramas	268
Café com açúcar	1 xícara	80 mililitros	53
Margarina com sal ou sem sal (dietas)	1 colher de chá	10 gramas	60
Fruta	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas	70
		Total Quilocaloria	**575**
OU			
Leite integral	1 copo	200 mililitros	124
Achocolatado	2 colheres de sopa rasas	20 gramas	80
Pão francês/Manual ou Massa Fina (alternadamente na semana)	2 unidade	100 gramas	268
Margarina com sal ou sem sal (dietas)	1 colher de chá	10 gramas	60
Fruta	01 unidade média ou 01 fatia média	100 gramas	70
		Total Quilocaloria	**602**

6.2 ALMOÇO:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Arroz cozido	**6 colheres de sopa cheias**	**150 gramas**	**192**
Feijão carioquinha ou preto cozido (alternadamente)	**1 e ½ concha média**	**180 gramas**	**126**
Guarnição (vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha)	**2 colheres de sopa cheias**	**80 gramas**	**164**
Carne branca ou vermelha (alternadamente)	**1 Bife grande**	**120 gramas**	**260**
Salada (Vegetal A e B)	**-**	**80 gramas**	**22**
Óleo p/ cocção	**1 colher de sopa rasa**	**5 mililitros**	**44**
Quilocalorias Totais			**808**

6.3 JANTAR:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Arroz cozido	6 colheres de sopa cheias	150 gramas	192
Feijão carioquinha ou preto cozido (alternadamente)	1 e ½ concha média	180 gramas	126
Guarnição (vegetal B ou vegetal C ou massa ou farinha)	2 colheres de sopa cheias	80 gramas	164
Carne branca ou vermelha	1 Bife grande	120 gramas	260
Salada (Vegetal A e B)	-	80 gramas	22
Óleo p/ cocção	1 colher de sopa rasa	5 mililitros	44
Quilocalorias Totais			**808**

6.3.1 LANCHE NOTURNO EM CASOS DE INTERCORRÊNCIA COM O JANTAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA	QUILOCALORIAS*
Pão de leite	02 unidades	100 gramas	268
Hambúrguer	02 unidades	100 gramas	210
queijo mussarela	01 fatia	30 gramas	70
Margarina ou Manteiga com sal ou sem sal (dietas)	01 colher chá	10 gramas	60
suco de fruta	1 copo médio	250 mililitros	120
Quilocalorias totais			728

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

7 CARDÁPIO SEMANAL - SUGERIDO

DIA	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR
DOMINGO	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina	Alface e cenoura Frango Frito Macarrão temperado Arroz/Feijão Preto	Beterraba e couve Carne Assada Purê de batatas Arroz/Feijão
SEGUNDA	Leite c/ café Pão Manual com margarina com margarina	Alface e tomate Peixe ao molho Pirão Arroz/Feijão	Repolho e tomate Carne moída c/ batata Abóbora sauté Arroz/Feijão
TERÇA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina	Rúcula e tomate Frango assado Banana Frita Arroz/Feijão	Couve e cenoura Bife ao molho Polenta Arroz/Feijão

QUARTA	Leite c/café Pão Manual com margarina	Seleta de legumes Iscas aceboladas Farofa com couve Arroz/Feijão Preto	Alface e beterraba Strogonoff de frango Purê rose Arroz/Feijão
QUINTA	Leite c/ achocolatado Pão francês com margarina	Acelga e cenoura Cupim assado Batata Frita Baião de dois	Almeirão e tomate Carne de panela Mandioca Cozida Arroz/Feijão
SEXTA	Leite c/ café Pão Massa Fina com margarina	Repolho e tomate Bife a role Chuchu ao molho c/calabresa Arroz/Feijão	Alface e tomate Peixe empanado Creme de abóbora Arroz/Feijão
SÁBADO	Leite c/ café Pão Manual com margarina	Tomate e couve Carne de porco frita Purê de mandioca Arroz/Feijão preto	Beterraba e acelga Frango ao molho Macarrão Parafuso c/bacon Arroz/Feijão

8 ESPECIFICAÇÕES LANCHE DA TARDE E LANCHE DA NOITE:

8.1 O lanche da tarde e lanche da noite dos menores no mínimo deverá constar:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
OPÇÃO 1			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	120
Pão francês/Manual ou Massa Fina ou de Hamburquer, ou pão de fôrma (alternadamente na semana)	2 unidade	100 gramas	268
Queijo muçarela	1 fatia	30 gramas	70
Presunto	1 fatia	15 gramas	22
Total Kilo Caloria			480
OPÇÃO 2			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	120
Salgado de forno (esfiha de carne ou frango, saltenha de frango, enroladinho de queijo e presunto	1 unidade média	100 gramas	228
Total Kilo Caloria			**348**
OPÇÃO 3			
Suco de fruta	1 copo	250 mililitros	120
Torta salgada (de frango, de carne, de legumes	1 fatia média	120 gramas	230
Total Kilo Caloria			**350**
OPÇÃO 4			
Leite integral	1 copo	220 mililitros	135
Achocolatado	1 colher de sopa cheia	15 gramas	52
Bolo (formigueiro, fubá, laranja, caseiro)	1 fatia média	50 gramas	182
Total Kilo Calorias			**369**
OPÇÃO 5			
Vitamina de fruta	1 copo médio	250 mililitros	187
Pão de queijo	1 unidade grande	40 gramas	150
Total Kilo Caloria			**337**

0* Valor calórico disponível em: http://www.fcf.usp.br/tabela

8.2 FREQUÊNCIA SEMANAL

OPÇÃO DE LANCHE	FREQUÊNCIA SEMANAL
Opção 1	4 vezes
Opção 2	4 vezes
Opção 3	2 vezes
Opção 4	2 vezes
Opção 5	2 vezes

9. CARDÁPIO DE LANCHES SUGERIDO

DIA	LANCHE DA TARDE	LANCHE DA NOITE
DOMINGO	Suco de fruta Torta salgada de frango	Leite c/ achocolatado Bolo de laranja
SEGUNDA	Suco de fruta Pão francês c/ queijo e presunto	Suco de fruta Esfiha de carne
TERÇA	Vitamina de fruta Pão de queijo	Suco de fruta Misto frio
QUARTA	Suco de fruta Saltenha de frango	Suco de fruta Torta de Carne
QUINTA	Suco de fruta Pão massa fina c/ queijo e presunto	Vitamina de fruta Pão de queijo
SEXTA	Leite c/ achocolatado Bolo caseiro	Suco de fruta Saltenha de frango
SÁBADO	Suco de fruta Enroladinho de queijo e presunto	Suco de fruta Pão de hambúrguer com queijo e presunto

10 ESPECIFICAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS PREPARAÇÕES:

10.1. O prato proteico e guarnições do almoço e do jantar deverá ter as seguintes variações e peso mínimo por pessoa:

a) Carne bovina magra e sem osso (sem osso): bifes, tiras assadas, picados, costela – com no mínimo 120g.

b) Carne bovina magra com molho (sem osso): almôndegas, picadão, 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) Massas proteicas: no mínimo 100g de carne e 100g de massa por porção.

d) Tortas salgadas (carne ou frango) só serão aceitas como guarnição

e) Coxa, sobre coxa e peito de frango (sem osso): frito, assado, grelhado ao molho – com no mínimo 120g por porção

f) 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 130g por porção.

g) Filé de peixe sem espinha: assado ou frito – com no mínimo 120g por porção

h)Empanados: frango, suíno, bovino e peixe – com no mínimo 120g por porção.

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

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

l) Linguiça: assada, grelhada, frita – com no mínimo 120g

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

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)As guarnições podem 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);

r) 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 da Assessoria de Nutrição);

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

***É proibida a utilização de carnes com osso.**

10.2. As frutas liberadas no Desjejum e no lanche noturno (opcional) devem 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) Maçã, pêra, banana, goiaba: inteiros

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

10.4. As frutas poderão se repetir no máximo três vezes na semana;

10.5. 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;

10.6. 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;

10.7. As saladas quando cozidas ou refogadas poderão ser incluídas juntamente com as preparações quentes, dentro de embalagens de ISOPOR;

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

10.9. O consumo diário em quilocalorias a serem consumidos, incluindo todas as refeições, deve ser de no **mínimo 2.400 Kcal (duas mil e quatrocentos quilocalorias),** observadas as especificações deste Termo de Referência.

10.10. A contratada fornecerá dietas especiais 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.

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

10.12. A embalagem deve ser do tamanho indicado, visando possibilitar a passagem da mesma pela abertura das grades do alojamento com certa folga.

10.13. Cabe destacar ainda, que a escolha do material descartável, torna-se mais seguro, pois, exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro da própria unidade de internação, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de internos.

10.14. As refeições devem ser entregues em caixas *hot box* ou isotérmicas que conserve a temperatura mínima em 60 graus e que caiba no máximo 24 (vinte e quatro) embalagens de ISOPOR por caixa, para não abrir e comprometer a refeição.

10.15. O lanche noturno poderá substituir o jantar em situações onde houver recusa da referida refeição quando constatada alimentação imprópria para o consumo;

10.16. No lanche noturno os sanduíches devem ser fornecidos em embalagem individual descartável atóxica, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição

10.17. Os sanduíches devem ser acondicionados em caixas *hot Box* ou isotérmicas para entrega.

10.18. Quantos aos lanches deverão ser servidos utilizando-se embalagens individuais descartáveis, para evitar o manuseio do alimento durante a entrega da refeição, não sendo permitido nas embalagens emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original. O material utilizado deve estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados

10.19. Efetuar a entrega dos lanches em caixas hot Box ou isotérmicas.

10.20. Para o preparo de suco de fruta poderá 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.

10.21. O suco, leite com achocolatado e a vitamina de fruta deverão ser entregues em garrafas térmicas com capacidade para até 12 (doze) litros cada.

10.22. As refeições serão preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, 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.

10.23. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial e utensílios de propriedade da contratada;

10.24. As preparações oferecidas deverão atender a aceitação da maioria dos internos da unidade, podendo ser substituída por outra (do mesmo grupo) a qualquer momento, caso haja grande rejeição.

ANEXO III: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE

1. As quantidades estimadas foram calculadas com base no no quantitativo de vagas disponível em cada unidade, que atende as Unidade e os Centros de Atendimento Socioeducativos, pertencente a Fundação Estadual de Atendimento Socioeducativo localizadas no interior do Estado de Rondônia, atualmente, levando em consideração a rotatividade de adolescentes e possível aumento, foi acrescentado à base de calculo um valor de dois adolescentes a mais como margem de segurança, baseada na variação da unidade. O preenchimento das vagas é gradativo, e é realizado de acordo com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda da unidade, de modo que acarreta **variação (para mais ou para menos)** do número de internos e consequentemente no número de refeições a serem servidas. O setor Assessoria de Central de Vagas - ASCV é responsável pelo controle das vagas nas unidades e diariamente atualiza as informação
2. Uma vez que não se pode precisar com exatidão o número de internos que teremos nos meses que irão compreender a vigência do contrato, acrescentamos uma variável de mais 02 (dois) internos além da capacidade máxima para eventuais superlotações.
3. Salientamos que a memória de cálculo visa estabelecer quantitativos aproximados do real com vistas a reserva orçamentária desta ação, mas os quantitativos a serem pagos mensalmente após realização da contratação serão efetuados com base na quantidade de refeições que forem fornecidas dentro do mês, conforme este Termo de Referência.

Porto Velho - RO, data e hora de assinatura do sistema.

Elaboração:

JAQUELINE AZEVEDO DE LIMA
ASCOMP/FEASE

BÁRBARA DE OLIVEIRA SOUZA PAZ
Nutricionista

Revisão:

KEYZE JAINE DAMASCENA CRUZ
COORDENADORA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA/CAF

Aprovação:

ANTÔNIO FRANCISCO GOMES SILVA
PRESIDENTE-FEASE

FEASE RO GOV

Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Azevedo de Lima**, **Assessor(a)**, em 11/11/2026, às 11:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **Barbara de Oliveira Souza Paz**, **Assessor(a)**, em 11/11/2026, às 12:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **Antônio Francisco Gomes Silva**, **Presidente**, em 11/11/2026, às 12:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **KEYZE JAINE DAMASCENA CRUZ**, **Coordenador(a)**, em 12/11/2026, às 09:28, 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 **78465568** e o código CRC **5182213F**.

Referência: Caso responda este Termo de Referência, indicar expressamente o Processo nº 0065.002235/2026-29 SEI nº 78465568