



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL
Seção de Recursos Humanos - SUPEL-RH

Portaria nº 124 de 25 de maio de 2026

Altera a Portaria n.º 60, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO e revoga a Portaria nº 88 de 01 de abril de 2026.

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

CONSIDERANDO a Portaria 63/2025 (0059510290) que institui a Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo, no âmbito da Superintendência de Compras e Licitações do Estado de Rondônia - SUPEL/RO, com objetivo de aplicar celeridade e eficiência na tramitação de processos de compras públicas; e

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

RESOLVE:

Art. 1º Alterar os incisos do Art. 1º da Portaria nº 74 de 12 de maio de 2025, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo, passando a comissão a vigorar com a seguinte composição:

a) Roger Martins Cardoso, matrícula n.º *****961.

II - Equipe de Apoio:

a) Lucas Farias Duarte Hifram, matrícula n.º *****073;

b) Alex Lourenço Campos, matrícula n.º *****451; e

c) Nilton Roberto Junior, matrícula n.º *****259.

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

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

Art. 2º Fica revogada a Portaria nº 88 de 01 de abril de 2026

Art. 3º Esta portaria entra em vigor em efeitos retroativos a 16 de março de 2026.

ALVARO HENRIQUE DE LIMA TEIXEIRA

Superintendente Estadual de Compras e Licitações



Documento assinado eletronicamente por **Alvaro Henrique de Lima Teixeira**, **Superintendente**, em 25/05/2026, às 13:01, 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 **72601684** e o código CRC **D300D961**.

Referência: Caso responda esta Portaria, indicar expressamente o Processo nº 0043.000009/2026-61

SEI nº 72601684



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL
Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo - SUPEL-COEDU

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2026/SUPEL/RO

Para os **LOTES 01 ao 13**, aplica-se a **AMPLA PARTICIPAÇÃO** sem a reserva de cota para as **ME/EPP**;
Para os **DEMAIS LOTES**, adota-se a **EXCLUSIVA PARTICIPAÇÃO** para as **ME/EPP e equiparadas**.

RESUMO DOS DADOS

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 22/06/2026, às 10h (horário de Brasília), no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br .	Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 17/06/2026
---	---

OBJETO:

Contratação de Empresa Especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service (**almoço e jantar**), **Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo**, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, por meio de Registro de Preços.

FUNDAMENTO:

Lei federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021.
Decreto estadual nº28.874, de 25 de Janeiro de 2024.
dentre outros.

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 0029.041036/2025-91

UASG: 925373

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

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

ORÇAMENTO ANUAL	R\$ 6.322.488,65 (seis milhões, trezentos e vinte e dois mil quatrocentos e oitenta e oito reais e sessenta e cinco centavos)
VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL
Não se aplica	Contrato

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (INFORMAR ITEM DO ANEXO I)

Requisitos Básicos: 1. Regularidade fiscal, social e trabalhista: Conforme estabelecido no <u>item 22.13 deste Edital</u> . 2. Habilitação jurídica: Conforme estabelecido no <u>item 22.14 deste Edital</u> . 3. Qualificação econômico e financeira: Conforme estabelecido no <u>item 22.15 deste Edital</u> . 4. Qualificação técnica: Conforme estabelecido no <u>item 22.16 deste Edital</u> .		Requisitos Específicos:
EXCLUSIVIDADE ME/EPP	RESERVA COTA ME/EPP	EXIGE AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO
Apenas para os Lotes 14 a 22	Não	Não
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MODO DE DISPUTA	REGISTRO DE PREÇO
Menor Preço	Aberto	Sim
ADJUDICAÇÃO	TELEFONE PARA CONTATO	E-MAIL DA COMISSÃO
Por Lote	(69) 3212-9243	supelcoedu@gmail.com
OBSERVAÇÕES GERAIS: 1. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados nas dependências da Superintendência Estadual de Licitações, sito a Av. Farquar, 2986, bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470. 2. Informamos que devido a atualização do sistema compras.gov.br, para fins de pesquisa da licitação deverá ser inserido o número 90000 antes do número do certame. (EX.: 90001/2024)		

SUMÁRIO

- DO PREÂMBULO;
- DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS;
- DO OBJETO;
- DO PAGAMENTO;
- DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATO;
- DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE;
- DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO;
- DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS/GARANTIA CONTRATUAL;
- DO ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO;
- DO REAJUSTE;
- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL;
- DA QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA;
- DA POSSIBILIDADE E PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES;
- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO;
- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO;
- DA PARTICIPAÇÃO EM FORMA DE CONSÓRCIO;

- 17. DA SUBCONTRATAÇÃO;
- 18. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
- 19. DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO;
- 20. DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE;
- 21. DA FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS;
- 22. DA FASE DE HABILITAÇÃO;
- 23. DO RECURSO;
- 24. DA HOMOLOGAÇÃO;
- 25. DA REVOGAÇÃO E DA ANLUAÇÃO;
- 26. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES;
- 27. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;
- 28. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO;
- 29. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS;
- 30. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS;
- 31. DOS ANEXOS.

1. DO PREÂMBULO

1.1. A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES , por meio da Portaria nº 124/2026/SUPEL/GAB, publicada no DOE na data 25 de maio de 2026, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob o nº 90001/2026/SUPEL/RO, do tipo MENOR PREÇO, adjudicação por LOTE, com o Método de Disputa: ABERTO, em conformidade com a Lei Federal nº. 14.133, de 2021, Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Lei Complementar nº 123/06, Decreto Estadual 21.675/2017 suas alterações, bem como as demais legislações vigentes, tendo como interessado (a) Secretaria de Estado da Educação - SEDUC-RO.

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

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

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

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

2. DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. São participantes deste Sistema de Registro de Preços os seguintes órgãos e/ou entidades:
- Secretaria de Estado da Educação - SEDUC-RO

3. DO OBJETO

3.1. Constitui o objeto do presente Termo de Referência, a contratação de Empresa Especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service (almoço e jantar), Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, por meio de Registro de Preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

3.2. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no sistema eletrônico - Portal de Compras do Governo Federal, e as especificações constantes no Edital, prevalecerão as últimas.

3.3. Das especificações técnicas

Item	Código (CATMAT/CATSER)	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidade
LOTE 1 REGIONAL CONE SUL – VILHENA				

1	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
2	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
3	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
LOTE 2 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES				
4	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265

5	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
6	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
LOTE 3 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA				
7	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
8	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858

9	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
LOTE 4 REGIONAL CENTRO – CACOAL				
10	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
11	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
12	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
LOTE 5 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ				

13	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
14	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
15	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
LOTE 6 REGIONAL NOROESTE – JARU				
16	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208

17	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
18	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
LOTE 7 REGIONAL NORTE – ARIQUEMES				
19	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
20	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393

21	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
LOTE 8 REGIONAL MAMORÉ- GUAJARÁ-MIRIM				
22	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
23	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
24	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
LOTE 9 - REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO				

25	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
26	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
27	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
LOTE 10 ESTADUAL INFANTIL – CACOAL				
28	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101

29	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
30	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
LOTE 11 ESTADUAL JUVENIL – CACOAL				
31	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
32	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404

33	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
LOTE 12 ESTADUAL PARALÍMPICA – CACOAL				
34	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
35	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
36	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150

37	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável): 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção de pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado, nos locais que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 21h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.560
LOTE 13 FERA SEGMENTOS E FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO				
38	3697	COFEE-BREAK “servido no local do evento indicado pela contratante”, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade /Pessoa	550
39	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE, “servido no local do evento e horário indicado pela contratante”, devendo constar os seguintes itens: 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia. Devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável).	Unidade /Pessoa	3.400
40	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800

41	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800
LOTE 14 REGIONAL CONE SUL – VILHENA				
42	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
43	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 15 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES				
44	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
45	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 16 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA				
46	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
47	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 17 REGIONAL CENTRO – CACOAL				
48	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
49	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 18 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ				

50	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
51	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 19 REGIONAL NOROESTE – JARU				
52	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
53	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 20 REGIONAL NORTE - ARIQUEMES				
54	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
55	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 21 REGIONAL MAMORÉ - GUAJARÁ-MIRIM				
56	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
57	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 22 REGIONAL METROPOLITANA FERA SEGMENTOS / FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO				
58	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	200
59	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	140

3.3.1. Da garantia

3.3.1.1. Garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

3.3.1.2. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

3.3.2. Dos locais de execução dos serviços

3.3.3. Os serviços serão executados nos municípios, Vilhena/Cerejeiras, Costa Marques/São Francisco, Rolim de Moura, Porto Velho, Cacoa/Espigão D'Oeste, Ji-Paraná, Guajará Mirim, Ariquemes, Jaru.

3.3.4. Da execução dos serviços

3.3.4.1. A GACE e GEE, fornecerão de acordo com os município sede do evento a relação do local onde serão fornecidas as refeições preparadas (Café da Manhã, Almoço e Jantar), Kit Alimentação/Lanche, Água Mineral e Gelo, podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado ou alterado conforme se fizer necessário, sendo:

3.3.4.2. Café da Manhã: 06h às 08h.

3.3.4.3. Almoço: 11h às 13h30min.

3.3.4.4. Jantar: 18h às 20h30min.

3.3.4.5. Kit Alimentação/Lanche: O fornecimento do kit alimentação/lanche está previsto para o horário das 21h, durante a execução das atividades do JOER. Demais eventos os horários de distribuição dos kits serão definidos pela Coordenação de Alimentação, observando-se as necessidades operacionais e o cronograma específico do evento, de modo a assegurar o adequado atendimento aos participantes e a conformidade logística da execução contratual.

3.3.4.6. Coffee-break: os horários serão definidos pela Coordenação de Alimentação, observando-se as necessidades operacionais e o cronograma específico do evento, de modo a assegurar o adequado atendimento aos participantes e a conformidade logística da execução contratual.

3.3.4.7. Água Mineral e Gelo: Os horários serão definidos pela Coordenação de Serviços Operacionais, conforme necessidade.

3.3.5. Do prazo de início dos serviços

3.3.5.1. A prestação de serviços terá início após o recebimento da Ordem de Serviços, **em no máximo até 03 (três) dias**.

3.3.5.2. O prazo início dos serviços somente poderá ser prorrogado mediante o cumprimento, pela Contratada, dos seguintes requisitos cumulativos:

I - Solicitação de prorrogação protocolada dentro do prazo de início dos serviços;

II - Comprovação documental da ocorrência de motivo imprevisível (caso fortuito, força maior ou fato do príncipe), ocorrido depois da apresentação de sua proposta, que tenha correlação direta de causa e efeito sobre a necessidade do atraso.

3.3.5.3. Não se admitirá prorrogação se:

a) O atraso ocorrer por culpa da contratada;

3.3.5.4. Houver interesse público devidamente justificado nos autos que demonstre ser a escolha mais vantajosa para a administração.

3.3.5.5. Ocorrendo recusa ou atraso na execução total ou parcial dos serviços, o responsável pela fiscalização do contrato se obriga por força do Art. 4º da Lei Estadual nº. 2.414/11, a produzir parecer técnico e o encaminhará ao ordenador de despesas para instauração de procedimento administrativo, instrução dos autos para fins de penalização da contratada e inserção no "Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual".

3.3.6. Das condições do local onde os serviços serão executados

3.3.6.1. A contratada deverá servir as refeições nos Centros de Convivência ou local de refeições (escolas alojamentos) informados e determinados pela Coordenação do Evento. Inclusive podendo ser servida em até 03 locais distintos.

3.3.6.2. Para tanto, a localização e definição das condições dos Centros de Convivência/Restaurante Central, quando houver, serão definidos no Termo de Referência ou em Ato Administrativo Complementar, emitido pela Gerência de Esporte Escolar SEDUC-GEE e das escolas alojamentos, serão definidas no período máximo de 15 (quinze) dias de antecedência dos eventos, junto as Superintendências Regionais de Educação - SUPER's e informada a empresa vencedora do Certame.

3.3.7. Do cronograma detalhado

3.3.7.1. O cronograma previsional seguirá o item 6.3.1.1 do Anexo I deste Edital.

4. DO PAGAMENTO

- 4.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 4.2. não produzir os resultados acordados,
- 4.3. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou,
- 4.4. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

4.5. Da Liquidação

4.6. Atestado o cumprimento do objeto do contrato pela fiscalização e a correta instrução do processo, após autorização do ordenador, os autos deverão ser remetidos ao setor responsável pela liquidação da despesa e efetivação do pagamento, nos termos do §2º, VII, art. 188, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

4.7. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 4.8. o prazo de validade;
- 4.9. a data da emissão;
- 4.10. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 4.11. o período respectivo de execução do contrato;
- 4.12. o valor a pagar; e,
- 4.13. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

4.14. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

4.15. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

4.16. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 4.17. a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

4.18. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

4.19. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

4.20. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

4.21. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

4.22. Do Prazo de pagamento

4.23. O pagamento decorrente de contratações públicas será feito após a habilitação para pagamento, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, conforme dispõe o art. 190, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

4.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

4.25. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

4.26. Ocorrendo atraso no pagamento em que o Fornecedor não tenha de alguma forma concorrido para a mora, os valores devidos ao Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

$$EM = N \times Vp \times (I / 365)$$

Onde: EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

4.27. **Da Forma de pagamento**

4.28. O pagamento será efetuado pela Contratante em até 15 (quinze) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

4.29. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente da prestação de serviço, contendo todos os serviços prestados no mês anterior.

4.30. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

4.31. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

4.32. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

4.33. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua a NOTIFICAÇÃO, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

4.34. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

4.35. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual e penalidades, assegurada à contratada a ampla defesa;

4.36. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, e caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF, serão adotadas as medidas cabíveis;

4.37. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

4.38. Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.39. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial (certificado digital), de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

4.40. **Da Cessão de crédito**

4.41. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

4.42. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

4.43. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de **cumprimento** de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

4.44. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

4.45. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

5. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATO

5.1. Da contratada

5.1.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Contrato, Ata de Registro de Preço, da Proposta ou documento equivalente e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

5.1.2. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

5.1.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

5.1.4. Deve manter uma comunicação constante com a contratante para evitar interrupções nos serviços.

5.1.5. Comunicar imediatamente à administração pública qualquer alteração relevante.

5.1.6. Deve concordar com os métodos de inspeção adotados pela fiscalização da contratante.

5.1.7. Dispor de condições de acessibilidade arquitetônica como rampa de acesso, barras e portas que permitam a passagem de cadeiras de rodas para atender pessoas portadoras de necessidades especiais.

5.1.8. Manter, durante o prazo de vigência do contrato e/ou Ata de Registro de Preços, todas as condições de idoneidade exigidas na licitação, mais especificamente nas condições exigidas para os documentos de habilitação relativas à regularidade fiscal, de modo que as certidões devem estar válidas ou mesmo renovadas, durante o período de contratação.

5.1.9. Responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação do serviço, e repará-lo em tempo hábil caso ocorra algum problema na realização.

5.1.10. Caso o servidor responsável pela conferência NÃO concorde com a informação apresentada pela Contratada, o mesmo está autorizado a suspender temporariamente o transporte até que se resolva a divergência.

5.1.11. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

5.1.12. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 60 (sessenta), minutos, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.1.13. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.1.14. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

5.1.15. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

5.1.16. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

5.1.17. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

5.1.18. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

5.1.19. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

5.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

- 5.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 5.1.22. Permitir e oferecer condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.
- 5.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));
- 5.1.24. A CONTRATADA deverá verificar diariamente o correio eletrônico indicado no ato da contratação, a fim de verificar eventuais comunicações efetuadas pelo gestor e fiscalização do contrato.
- 5.1.25. Após oficializar a proposta, guardar sigilo sobre todas as informações obtidas, bem como em decorrência do cumprimento do contrato;
- 5.1.26. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 5.1.27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 5.1.28. A contratada fica obrigada a cumprir com as datas e horários informados pela contratante para a realização dos eventos.
- 5.1.29. Garantir o acesso do contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 5.1.30. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 5.1.31. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 5.1.32. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)); 28. Atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, atentando-se principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII da Lei Federal nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor;
- 5.1.33. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/90).
- 5.1.34. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- 5.1.35. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o contratado relatar ao contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 5.1.36. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:
- 5.1.37. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:
- 5.1.38. O percentual de mão-de-obra de que trata este item deverá ser mantido durante toda a execução contratual;
- 5.1.39. A contratada deve manter o sigilo da condição de violência doméstica da profissional que será alocada para a prestação do serviço.
- 5.1.40. A Contratada assumirá qualquer responsabilidade pelos encargos judiciais ou extrajudiciais decorrentes da execução dos serviços, que tiver dado causa (s) a terceiro (s).
- 5.1.41. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- 5.1.42. Tratar com urbanidade os usuários, servidores e os agentes de fiscalização da Contratante.
- 5.1.43. Manter os equipamentos e demais materiais, durante toda a vigência do contrato, em perfeito estado de

conservação, para não prejudicar o andamento das atividades da Contratante.

5.1.44. Em nenhuma hipótese a Contratante poderá ser responsabilizada por acidentes que venham a ocorrer com os empregados da Contratada durante a execução dos serviços objeto do contrato.

5.1.45. A contratada deverá aplicar boas práticas de sustentabilidade em atenção ao art. 170 da CRFB/88, art. 5ª da Lei nº 14.133/2022, a Lei nº 12.187/2009 e o art. 6º da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG.

5.1.46. Para fins de atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), as informações e dados apresentados para participar do processo licitatório, são de domínio público, em razão dos princípios do interesse público e da publicidade dos atos efetuados pela contratante.

5.1.47. A Proponente obriga-se ainda, em atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), a manter sigilo de todas as informações sobre os dados pessoais e dados pessoais sensíveis, repassados em decorrência da execução da contratação, sendo vedado o repasse dessas informações, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do objeto contratado.

5.1.48. **A CONTRATADA** se responsabilizar pelo fornecimento de transporte, alimentação e hospedagem a seus empregados, da sua sede ao local onde os serviços serão prestados, não cabendo nenhum ônus ou responsabilidade para a **CONTRATANTE**;

5.1.49. **A CONTRATADA** durante todo o período de realização do (s) evento (s) contratado (s), deverá manter um (a) **NUTRICIONISTA** responsável pela alimentação no local e horário onde serão produzidas e servidas as refeições contratadas;

5.1.50. Fornecer refeições preparadas do tipo self-Service (café da manhã, almoço, jantar e ceia), conforme RDC Nº 216/ANVISA, de acordo com suas especificações, para atender o número de pessoas que participarão das fases finais do **Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA**, a serem realizados nos municípios, constantes no Cronograma de Realização;

5.1.51. Deverá possuir toda a infraestrutura necessária, suficiente e condizente para execução dos serviços (Classificação “A” de acordo com a RDC Nº 216/ANVISA), utilizando-se de materiais e pessoal capacitado e especializado e em condições de saúde, devidamente uniformizado;

5.1.52. **Deverá** oferecer canudos, guardanapos de papel, palitos de dente, sal, azeite e vinagre, pratos de vidros **temperados** devidamente limpos e esterilizados, talhares em inox (garfos, facas e colheres), lixeira grandes (lixo reciclável e orgânico), recipientes para recolhimentos de pratos e talheres utilizados em todas as fases previstas, devendo os pratos de vidros e os talheres serem prontamente higienizados após utilização;

5.1.53. O prato de vidro temperado justifica-se pela segurança proporcionado ao aluno/atleta, pois ao quebrar-se o mesmo se estilhaça não permitindo perigo de corte;

5.1.54. Os resíduos gerados em decorrência da produção e das refeições servidas, deverão ser recolhidas e acondicionadas em local apropriado, pela contratada, deixando o ambiente utilizado (refeitório ou assemelhado) completamente limpo. Os resíduos deverão ser recolhidos diariamente evitando a contaminação assim a contaminação por vetores (baratas, moscas, ratos etc.);

5.1.55. Deverá fornecer o sistema de mesas de Buffet elétricos nas Fases Finais Infantil e Juvenil, nas refeições (almoço e jantar), bem como garrafas térmicas (tamanho grande) para os sucos;

5.1.56. A CONTRATADA deverá apresentar à equipe de nutrição PALE/SEDUC para análise, em tempo hábil a bateria de cardápios que serão ofertados no período previsto dos jogos. Os cardápios deverão obrigatoriamente ser diversificados e poderão ser modificados ou adaptados com vistas a incrementação das refeições ou ao melhor aproveitamentos dos produtos regionais, de modo a suprir a demanda existente.

5.1.57. **A CONTRATADA** deverá se responsabilizar pelas despesas com gás de cozinha, equipamentos, utensílios (pratos, talheres, copos e xícaras), matéria-prima e gêneros alimentícios para execução dos trabalhos, bem como os profissionais como: (nutricionista, cozinheiras, auxiliares e outros assim necessários para melhor atendimento);

5.1.58. **A CONTRATADA** poderá preparar as refeições nos Centros de Convivência ou local de refeições informados pela Coordenação do evento, para os participantes **Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA**;

5.1.59. Deverá manter a máxima integração entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, em relação à organização das fases finais dos **Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA**, de modo a assegurar a qualidade dos serviços;

5.1.60. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo, a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/ temperatura.

5.1.61. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinando para o preparo dos alimentos, sem prejuízo de outras exigências regidas pelas normas que regulam esta atividade.

5.1.62. Os serviços, objeto deste Termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

- 5.1.63. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 5.1.64. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE o Alvará/Licença de funcionamento e a Licença Sanitária do Restaurante Universitário expedido pelo órgão competente, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, prorrogável por igual período mediante justificativa.
- 5.1.65. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produto GELADEIRAS, FREEZERS, BEBEDOUROS, BALCÕES, LIQUIDIFICADORES E SIMILARES com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe (s) "A", nos termos da Portaria INMETRO nº 200/2021, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.
- 5.1.66. As matérias-primas e os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, com registro no órgão competente e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características ou rotulagens, ainda que dentro do prazo de validade.
- 5.1.67. Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separados dos gêneros alimentícios, em locais reservados para essa finalidade, para evitar contaminação ou impregnação com odores.
- 5.1.68. As matérias-primas, os gêneros alimentícios e os descartáveis deverão ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras deverão ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 5.1.69. Adotar medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
- 5.1.70. Orientar os manipuladores a adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- 5.1.71. Efetivar cadastro individualizado dos partícipes, mantendo controle atualizado dos dados.
- 5.1.72. Apresentar a Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- 5.1.73. Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.
- 5.1.74. Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.
- 5.1.75. Apresentar a Declaração de Menor.
- 5.1.76. Apresentar a Declaração Independente de Proposta.
- 5.1.77. Apresentar a Declaração de Acessibilidade.
- 5.1.78. Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.
- 5.1.79. Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.
- 5.1.80. Apresentar a Declaração de ME/EPP.

5.2. **Da contratante**

- 5.2.1. Efetuar o recebimento dos serviços verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e as cláusulas contratuais.
- 5.2.2. Designar, como fiscais do contrato, servidores para executar operacionalmente as ações de acompanhamento físico, controle e fiscalização do contrato, desempenhando o papel de “Representante da Administração” aos termos do art. 177 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.2.3. Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.
- 5.2.4. Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.
- 5.2.5. Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.
- 5.2.6. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 5.2.7. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.
- 5.2.8. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.
- 5.2.9. Fornecer cópia do respectivo Termo de Referência aos responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da execução dos serviços para assegurar o controle da qualidade dos serviços prestados, com comprovação de recebimento.
- 5.2.10. No início do contrato deve ser realizada inspeção pela contratada, juntamente com a contratante, da

quantidade e estado de conservação dos equipamentos que serão postos à disposição da contratada, para que ao terminar o contrato sejam devolvidos em condições de uso.

5.2.11. Exercer a fiscalização dos serviços realizados pela CONTRATADA, emitindo, mensalmente, relatórios sobre a qualidade dos serviços prestados.

5.2.12. Exercer a fiscalização de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, utilização de uniformes, de equipamentos e EPIs dentre outros elementos necessários a fiel execução do contrato.

5.2.13. Solicitar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionários da CONTRATADA que estiverem sem uniforme ou crachá ou que embarçarem ou dificultarem a fiscalização do contrato.

5.2.14. Executar, mensalmente, a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados, desde que, por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas no contrato.

5.2.15. Recusar os materiais e serviços que não estiverem de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência. A ocorrência de não conformidades implicará na não aceitação dos materiais e serviços, devendo a CONTRATADA adotar as medidas necessárias para a sua correção e/ou substituir por produto igual ou similar com anuência da CONTRATANTE, sem ônus para a mesma e sem prejuízo das sanções cabíveis.

5.2.16. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 20 (vinte) dias.

5.2.17. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.2.18. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.2.19. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Aplica-se, no que couber, a legislação pertinente aos critérios de sustentabilidade ambiental, pela empresa contratada, as disposições constantes no Art. 6º do Decreto Estadual n.º. 21.264/2016, conforme segue:

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.

6.2. A adoção de práticas sustentáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis e a priorização de fornecedores locais, é cada vez mais valorizada nas contratações públicas, alinhando-se aos princípios da administração pública sustentável.

6.3. Da Sustentabilidade Ambiental

6.4. É de total responsabilidade da contratada o cumprimento das normas ambientais vigentes para o prestação e fornecimento do objeto;

6.5. A contratada deverá tomar todos os cuidados necessários para que a execução dos serviços não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;

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

6.7. A contratada deverá aplicar boas práticas de sustentabilidade em atenção ao art. 170 da CRFB/88, art. 5ª da Lei n.º 14.133/2021, a Lei n.º 12.187/2009 e o art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG.

7. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato quanto a fase de elaboração de projetos e execução da obra/adaptação, o cronograma de execução poderá ser prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. pós a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. **Do Preposto**

7.7. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

7.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

7.9. **Da Fiscalização**

7.10. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.11. **Da Fiscalização Técnica**

7.12. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

7.13. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexistência ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, III);

7.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, IV).

7.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

7.16. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual;

7.17. O fiscal técnico do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, V).

7.18. O fiscal técnico do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, V).

7.19. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

7.20. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

7.21. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

7.22. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

7.23. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

7.24. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

7.25. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

7.26. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na

7.27. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, IN05/2017)

7.28. A fiscalização de que trata esta cláusula 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 corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

7.29. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

7.30. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.31. **Da Fiscalização Setorial**

7.32. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, caberá ao fiscal setorial do contrato e nos seus impedimentos legais, ao seu substituto, exercer as atribuições de que tratam a fiscalização Técnica e Administrativa, retro descritas.

7.33. **Do Gestor do Contrato**

7.34. O gestor do contrato controlará o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência razoável, à autoridade competente, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório ou a prorrogação do prazo, instruindo o processo com a documentação necessária (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, III);

7.35. O gestor do contrato deverá realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XVI);

7.36. O gestor do contrato deverá receber os pedidos de reajuste, repactuação e revisão de contratos, devendo emitir parecer quanto ao cabimento (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XVII).

7.37. O gestor do contrato registrar as informações necessárias nos sistemas informatizados utilizados pelo Poder Executivo do Estado de Rondônia, inclusive inserindo os dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e mantê-los atualizados (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XII).

7.38. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XV).

7.39. O gestor do contrato emitirá relatórios circunstanciados e conclusivos quanto à adequação dos serviços prestados de forma a demonstrar a vantajosidade técnica da manutenção da avença, documento condicionante à prorrogação do contrato.

7.40. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

8. **DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS/GARANTIA CONTRATUAL**

8.1. **Prazo de Assinatura do Contrato**

8.2. O contrato deverá ser assinado, em até 03 (três) dias úteis a contar da convocação.

8.3. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração, na forma do art. 90, § 1º da Lei 14.133/2021.

8.4. **Garantia da Contratação**

8.5. Será exigida a garantia da contratação de que trata o art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual.

- 8.6. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 1 (um) mês após assinatura do contrato.
- 8.7. No caso das modalidades de seguro-garantia ou título de capitalização, sua apresentação deverá ocorrer, no mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato.
- 8.8. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, na forma da Lei nº 14.133/2021.
- 8.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 8.10. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 8.11. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 8.12. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
- 8.13. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 8.14. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 8.15. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 8.16. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 8.17. A espécie Título de Capitalização, será aceita na modalidade Instrumento de Garantia, como regra geral e deverá ser prestada por ocasião da assinatura do Termo de Contrato, como adimplemento da obrigação contratual a prestação do serviço, na forma prevista no § 7º, art. 92, da Lei nº 14.133/2021.
- 8.18. O Título de Capitalização, poderá ser aceito inclusive nas hipóteses previstas na alínea “d”, II do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021.
- 8.19. O Título de Capitalização, será custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total e deverão conter o critério de atualização de valores inerentes ao contrato, observadas as normas em vigor.
- 8.20. Para prestação de Garantia por meio de Título de Capitalização, o licitante vencedor deverá em documento específica a cessão total dos direitos do título à contratante, mediante comunicação escrita a sociedade de capitalização ficando vedada a cobrança de qualquer espécie.

9. DO ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO

- 9.1. Os acréscimos ou supressões não poderão exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato nas obras, nos serviços ou nas compras e de 50% (cinquenta por cento), no caso de reforma de edifício ou de equipamento.

10. DO REAJUSTE

- 10.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano e o reajuste quando ocorrer será por índice oficial do mercado IPCA, contado **da data do orçamento estimado**, conforme § 7º, art. 25, da Lei n. 14.133/2021.
- 10.2. As alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e arts. 142 a 145 do Decreto Estadual nº 28.874/204.
- 10.2.1. Os acréscimos ou supressões não poderão exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato nas obras, nos serviços ou nas compras e de 50% (cinquenta por cento), no caso de reforma de edifício ou de equipamento.
- 10.3. O reequilíbrio econômico-financeiro se dará sob a forma de **reajuste em sentido estrito**, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, com a previsão de índices específicos ou setoriais, ou por **repactuação**, que deverá ser utilizada nas contratações de serviços continuados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, com demonstração analítica da variação dos componentes dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.
- 10.3.1. O pedido relacionado ao reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser apresentado pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do fato gerador de seu direito.
- 10.3.2. Eventual pedido de reajuste ou repactuação seguirá as regras do arts. 150 a 156, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 10.4. A **revisão contratual** (revisão de preços ou recomposição) é cabível diante de fatos supervenientes à

formulação da proposta e externos à relação contratual, imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, podendo se dar tanto a favor do contratado quanto da Administração contratante, devendo ser instruído com os documentos estabelecidos no art. 164 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

10.5. **A decisão sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro** (reajuste, repactuação ou revisão) deve ser realizada no **prazo máximo de 60 (sessenta dias)**, contados a partir da solicitação e da entrega dos documentos necessários a instrução do pedido.

11. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. Em caso de descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas neste instrumento, a extinção do contrato, seja administrativa ou amigável, será efetuada de acordo com as disposições do art. 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e demais ordenamentos jurídicos, conforme estipulado nos itens 11.1 a 11.11.2. do Termo de Contrato.

12. DA QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA

12.1. Para esta contratação as licitantes interessadas deveram formular suas propostas considerando 100% (cem por cento) dos quantitativos estipulados por item, não sendo permitido propor quantidade inferior ao máximo solicitado, conforme inciso II, art. 82, da Lei nº 14.133/2021.

13. DA POSSIBILIDADE DE PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES

13.1. A CONTRATANTE, não admitirá, a possibilidade de preço diferente, em razão do tamanho do lote, conforme dispõe o III, art. 82, Lei nº 14.133/2021.

13.2. Considerando a especificidades do objeto e sua execução, a contratante estima que as quantidades poderão ser efetivamente utilizadas 100 % (cem por cento), podendo no transcorrer da execução, serem acrescidas ou suprimidas em até 25% (vinte e cinco por cento), conforme art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

13.3. Para esta contratação as licitantes interessadas deveram formular suas propostas considerando 100% (cem por cento) dos quantitativos estipulados por item, não sendo permitido propor quantidade inferior ao máximo solicitado, conforme inciso II, art. 82, da Lei nº 14.133/2021.

13.4. Na hipótese de o preço contratado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

13.5. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item contratado, sem aplicação de penalidades administrativas.

13.6. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas, será facultado ao fornecedor requerer à Contratante a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

13.7. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço contratado em relação às condições inicialmente pactuadas.

13.8. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço contratado, o pedido será indeferido pela Contratante e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas no Contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

13.9. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 13 e no item 13.4, a Contratante atualizará o preço, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado, mediante Termo Aditivo.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

14.1.1. Envio exclusivo para o endereço eletrônico: supelcoedu@gmail.com.

14.1.2. Após o envio do e-mail, a licitante deverá certificar-se quanto à confirmação de recebimento pelo Núcleo de Atendimento desta Superintendência, para não tornar sem efeito, pelo telefone **(069) 3212-9243** ou ainda, concomitantemente, caso julgue necessário, protocolar o original presencialmente na SUPEL, no horário das 07h30min às 13h30min (horário local), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, 2986 - Bairro: Pedrinhas Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470;

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

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

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

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

15. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

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

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

15.6. **Não poderão disputar esta licitação, direta ou indiretamente:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.9. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar **desclassificação** ou inabilitação.

16. DA PARTICIPAÇÃO EM FORMA DE CONSÓRCIO

16.1. 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 Nº 14.133/21, bem como do Inciso V, Art. 42 do Decreto Estadual nº 28.874-2024 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:

16.2. Fica vedada a participação de empresas em consórcio, tendo em vista que o objeto a ser licitado não envolve

questões de alta complexidade técnica, operacional ou econômica que impeça, isoladamente, a prestação do serviço comuns relacionados a serviços de arbitragem, ao ponto de haver necessidade de parcelamento do objeto, através da união de esforços.

16.3. Acerca dos Consórcios esta SEDUC, informa que a conveniência de admitir a participação dos mesmos em procedimento licitatório é decisão meramente discricionária da Administração, art. 15, da Lei nº 14.133/2021.

16.4. Sobre o tema, Marçal Justen Filho (Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410) assevera:

16.5. “O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas”.

16.6. E assim conclui:

16.7. Admitir ou negar a participação de consórcios é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.

16.8. essa forma, não seria vantajoso para a Administração Pública contratar empresas em regime de consórcio, tendo em vista que estas empresas passariam a ter responsabilidade solidária no que concerne às obrigações trabalhistas e previdenciárias, o que traria riscos para a contratação, podendo gerar graves repercussões para o cumprimento do contrato celebrado com o Estado, caso tal empresa, de repente, tivesse os seus valores financeiros bloqueados pela Justiça, para fins de pagamento de dívidas.

16.9. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste estudo.

17.2. A vedação à subcontratação dos serviços de alimentação justifica-se pela natureza personalíssima da prestação e pelo **estrito dever de vigilância** do Poder Público sobre a **incolumidade física** dos estudantes-atletas durante o JOER e o FERA. Considerando que os beneficiários são menores de idade sob inteira custódia do Estado, a execução direta pela contratada é indispensável para garantir o cumprimento rigoroso das **Boas Práticas de Manipulação (RDC 216/2004 e RDC 43/2015 da ANVISA)** e das diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, além da **Lei Estadual nº 5.738/2024 (PEALE-RO)**.

17.3. Tal medida encontra amparo na experiência de **eventos anteriores**, onde restou verificado que o mercado possui plena capacidade de atendimento às demandas sem a necessidade de subcontratações, garantindo maior **rastreabilidade dos processos** e celeridade na fiscalização. A manutenção do vínculo direto evita a fragmentação da cadeia de responsabilidades e a precarização do serviço por terceiros, resguardando a Administração Pública de riscos sanitários, operacionais e de **responsabilidade civil intransferível** perante eventuais danos à saúde e ao rendimento dos participante.

18. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

18.1. Na forma do Art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo atentar às regras estabelecidas no regramento específico citado.

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

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

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

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

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

18.4. **Nos itens/lotos destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas aplica-se o Decreto Estadual nº 21.675/2017, no que couber.**

19. DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

19.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do Licitante a partir da data da liberação do Edital, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, devendo ser encaminhado, exclusivamente por meio do sistema, quando convocado, a proposta de preço, conforme exigências do Edital.

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

19.2.1. A licitante deverá preencher o campo "marca" apenas nos casos de materiais sob pena de ser desclassificada caso não esteja de acordo. Todavia, caso a contratação solicite serviço será **dispensada a apresentação da marca** conforme página 17 do endereço eletrônico: https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/manuais/manual-fase-externa/in-no-73-de-2022-manuais-do-criterio-menor-preco-ou-maior-desconto/Manual_Pregao_Eletronico_fornecedor_v1.1.pdf.

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

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

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

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

19.7. Quando da inclusão do anexo da proposta no sistema eletrônico, as empresas deverão fornecer as informações necessárias para a identificação da proposta, as quais serão passíveis de verificação somente será pública após a fase de lances.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20.7. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **ABERTO**.

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

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

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

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

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

d) Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de

controle.

20.10. **Persistindo o empate, será realizado SORTEIO ELETRÔNICO através do sistema ComprasGov, nos processos cadastrados a partir de 14/10/2024, em sessão pública entre as propostas empatadas, nos moldes do [artigo 28, §§ 1º e 2º da Instrução Normativa SEGES/MGI Nº 79](#).**

20.11. **Subsidiariamente a utilização do subitem 20.10, caso necessário, a sessão pública de sorteio será efetuada de forma presencial, podendo qualquer interessado participar, sendo transmitida em canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, sendo observado os procedimentos, a saber:**

- a) Informação no chat da sessão pública quanto: data, hora e local da sessão para o procedimento de desempate das propostas, a ser realizado no site sorteador.com.br (ou outro compatível);
- b) Por ordem alfabética, será disponibilizado a indicação dos nomes das licitantes, que se encontram em situação de propostas empatadas, no site indicado na alínea "a" do subitem 20.11;
- c) A primeira licitante sorteada, será a primeira classificada. A sequência classificatória das propostas empatadas seguirá em ordem sucessiva;
- d) A sessão será oficialmente encerrada após a conclusão desses procedimentos, e o registro audiovisual da sessão permanecerá para visualização no canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL.
- e) Haverá transmissão ao vivo da sessão do sorteio nos canais oficiais SUPEL: <https://www.youtube.com/@supelro5251> e <https://www.instagram.com/supelrondonia/>
- f) Haverá lavratura de ata de sorteio, com presença de testemunhas, que será incluída no processo administrativo;

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

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

- a) Aplica-se o disposto neste subitem nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superior ao menor preço;
- b) A microempresa ou a empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que poderá ser adjudicado o objeto em seu favor;
- c) Na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base na alínea "b", serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação da alínea "a", na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- d) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- e) Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência para produto nacional em relação ao produto estrangeiro previstas no Decreto Estadual 21.675/2017, a prioridade de contratação prevista neste artigo será aplicada exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, de acordo com os Decretos de aplicação das margens de preferência.

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

21.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **20.12** deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

21.2. Seguidamente será realizada a negociação e atualização dos preços por meio do CHAT MENSAGEM do sistema Compras.gov.br, devendo o (a) Pregoeiro (a) examinar a compatibilidade dos preços em relação ao estimado para contratação.

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

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

contratação.

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

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

21.3.3. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter: o valor devidamente atualizado do lance e/ ou da negociação ofertados, com a especificação completa do objeto, contendo marca/modelo/fabricante.

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

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

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

21.7. A PROPOSTA DE PREÇOS, inserida no sistema de Compras.gov.br deverá estar de acordo com o **item 19 deste Edital**.

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

21.8.1. A SUPEL solicitará às empresas, cujas propostas estiverem com prazo de vencimento inferior a **10 (dez) dias**, após declarada habilitada, que façam a devida atualização com o intuito de dar celeridade ao processo de adjudicação e homologação pela Unidade Gestora.

21.8.2. As propostas com prazo de vencimento superior ao mencionado no item **21.8.1**, serão enviadas imediatamente à Unidade Gestora sem a referida atualização temporal, para que se dê início ao procedimento homologatório.

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

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

21.8.4. O procedimento mencionado no item **21.8.1** será dispensado nos processos em que for certificada a necessidade de prioridade de tramitação, de modo que as propostas serão encaminhadas à Unidade Gestora para os atos de homologação, desde que dentro da validade, após finalizada a fase de habilitação.

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

22. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

22.2. Será facultada a substituição das certidões elencadas no subitem **22.1** pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, emitida pelo Tribunal de Contas da União (TCU) por meio do endereço eletrônico: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.9.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

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

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

22.12.1. A prorrogação do prazo previsto no subitem **22.12** poderá ser concedida, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

22.12.2. Ressalvado os documentos possíveis de verificação conforme item **22.4**, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital e anexos, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

22.13. **RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

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

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

c) Prova de regularidade perante a Fazenda federal;

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

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

f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão de Regularidade de Débito - CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho

22.13.1. Será admitida comprovação também, por meio de certidão positiva com efeito de negativo, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

22.14. **RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA**

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

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

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

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

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da

respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP- P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, conforme Decreto nº 11.802, de 28/11/2023.

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2110, de 2022.

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

22.15. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

22.15.1. Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei nº. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos **90 (noventa)** dias caso não conste o prazo de validade - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

22.15.2. 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 5% (cinco por cento) do valor estimado do item/ lote que o licitante estiver participando.

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

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

c) 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).

d) 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).

22.15.3. As regras descritas nos incisos “a” e “b”, deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item (ns)/lote(s).

22.15.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido nos arts. 1.065 e 1.078 do Código Civil.

22.15.5. Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art.58 da Lei 11.101/2005.

22.15.6. Eventuais contratos com a Administração Pública e /ou iniciativa privada, vigentes na data da apresentação da proposta, não constituem fato impeditivo para a execução do contrato, objeto deste Termo de Referência.

22.15.7. A exigência de qualificação econômico-financeira encartada acima é usual de mercado e estão em harmonia com o que prevê o art. 69 da Lei 14.133/21 sendo necessário, para garantir que a (s) vencedora (as) detenha (am) condições econômicas para executar o futuro contrato.

22.15.8. **Em consonância com os [Acórdãos n.º 133/2022](#) e [2586/2024](#), ambos do Plenário, do Tribunal de Contas da União, ficam os Microempreendedores Individuais (MEIs) obrigados a apresentar o balanço patrimonial do último exercício social, uma vez que o afastamento desta exigência apenas pela situação de MEI é irregular, considerando que o tratamento não tem suporte infralegal.**

22.15.8.1. **Considerando que o MEI se encontra limitado a uma receita bruta anual de R\$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais), mostra-se proporcional a exigência de que apresente balanço patrimonial para participar de licitação cujo compromisso a ser assumido atinja soma superior ao mencionado permissivo legal e, por conseguinte, ultrapasse a capacidade financeira presumida de um microempreendedor individual.**

22.16. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

22.16.1. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;

22.16.2. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

22.16.3. Qualificação Técnico-Operacional

22.16.4. Comprovação da capacidade operacional do fornecedor na execução de serviços similares, equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidão (ões) ou atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

22.16.5. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, especificamente no que se refere à execução de de serviços de preparo e fornecimento de alimentação preparada (almoço/jantar/lanches), em volume não inferior a 4% do valor total estimado para o lote pretendido, conforme valores detalhados na tabela de referência deste Termo de Referência.

b) A comprovação de que trata o item acima está estritamente condicionada aos lotes dispostos da forma abaixo:

Lote	Itens de Maior Relevância	Detalhamento do objeto	Quantidade	Valor Estimado Item (R\$)	Valor Estimado Total Parcela de Maior Relevância (R\$)	Valor de Comprovação 4% (quatro por cento) do Valor Total da Contratação por LOTE (R\$)
1	2	ALMOÇO:	3.715	R\$ 51.118,40	101.568,10	4.062,72
	3	JANTAR:	3.715	R\$ 50.449,70		
2	5	ALMOÇO:	2.265	R\$ 102.355,35	204.710,70	8.188,43
	6	JANTAR:	2.265	R\$ 102.355,35		
3	8	ALMOÇO:	3.858	R\$ 54.513,54	113.348,04	4.533,92
	9	JANTAR:	3.858	R\$ 58.834,50		
4	11	ALMOÇO:	4.139	R\$ 75.950,65	154.301,92	6.172,08
	12	JANTAR:	4.139	R\$ 78.351,27		
5	14	ALMOÇO:	3.372	R\$ 42.386,04	89.931,24	3.597,25
	15	JANTAR:	3.372	R\$ 47.545,20		
6	17	ALMOÇO:	3.208	R\$ 45.970,64	94.892,64	3.795,71
	18	JANTAR	3.208	R\$ 48.922,00		

7	20	ALMOÇO:	4.393	R\$ 54.473,20	112.021,50	4.480,86
	21	JANTAR:	4.393	R\$ 57.548,30		
8	23	ALMOÇO	2.000	R\$ 45.240,00	102.640,00	4.105,60
	24	JANTAR:	2.000	R\$ 57.400,00		
9	26	ALMOÇO:	3.766	R\$ 47.338,62	99.008,14	3.960,33
	27	JANTAR:	3.766	R\$ 51.669,52		
10	29	ALMOÇO:	12.101	R\$ 231.250,11	462.379,21	18.495,17
	30	JANTAR:	12.101	R\$ 231.129,10		
11	32	ALMOÇO:	12.404	R\$ 237.040,44	473.956,84	18.958,27
	33	JANTAR:	12.404	R\$ 236.916,40		
12	35	ALMOÇO:	3.150	R\$ 60.196,50	133.622,30	5.344,89
	36	JANTAR:	3.150	R\$ 60.165,00		
	37	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE	2.560	R\$ 13.260,80		
13	39	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE,	3.400	R\$ 17.612,00	205.052,00	8.202,08
	40	ALMOÇO:	4.800	R\$ 92.304,00		
	41	JANTAR:	4.800	R\$ 95.136,00		

c) Os valores presentes no quadro, que servem de parâmetro para o cálculo de 4% (quatro por cento), art. 67, § 1º, da Lei 14.133/2021, são oriundo do item 9.4. Estudo Técnico Preliminar 61 (70586079)

d) O ACT não deve apenas dizer que a empresa "prestou o serviço", mas especificar o valor total executado ou a metragem/quantidade, para que o pregoeiro consiga calcular se atinge os 4% exigidos. Dessa forma sugerimos que a licitante interessada sublinhe ou use marca-texto nos valores e objetos dentro do atestado que correspondem à regra dos 4%.

e) O atestado deve obrigatoriamente mencionar o fornecimento de refeições prontas ou preparo de alimentos, para ser compatível com a natureza do objeto (Almoço/Jantar).

f) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

g) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017; e,

h) Caso o preço estimado do lote não seja igual ou maior 4% (quatro por cento) do total estimado, conforme § 1º, Art. 67, da Lei n.º 14.133/2021, ficará DISPENSADA a apresentação de atestado de

capacidade técnica em características e quantidades.

2) Quanto ao Prazo - A licitante deverá comprovar experiência prévia na execução de serviços de fornecimento de refeições, por período não inferior a **18 (dezoito) meses**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica. Será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação do período mínimo exigido."

2.1) Justificativa da Exigência

Da Natureza Contínua e da Complexidade Logística -O objeto da pretensa contratação, é o fornecimento de refeições (almoço, jantar e kits lanche), caracteriza-se como serviço de natureza contínua e essencial. Diferente da entrega pontual de bens, o fornecimento de alimentação exige uma **cadeia logística ininterrupta**, que envolve desde a seleção rigorosa de fornecedores de perecíveis, armazenamento térmico, manipulação higiênico-sanitária (conforme normas da ANVISA), até a logística de distribuição em horários rígidos. A execução satisfatória desse objeto não se comprova apenas pela capacidade de fornecer uma "quantidade X" de refeições em um único evento, mas sim pela **resiliência operacional** em manter o padrão de qualidade e a pontualidade ao longo de ciclos temporais extensos. A exigência de 18 meses de experiência visa garantir que a contratada possui maturidade administrativa para suportar as variações de custo de insumos e a gestão de pessoal sem interrupção do serviço.

Do Amparo Legal (Lei nº 14.133/2021) - A Lei de Licitações inovou ao permitir expressamente a exigência de tempo mínimo de experiência para serviços contínuos, visando a segurança da Administração Pública. O **Art. 67, § 12**, estabelece:

"§ 12. Nas contratações de serviços contínuos, o edital poderá exigir certidão ou atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por prazo mínimo, que não poderá ser superior a 3 (três) anos."

Do Entendimento Jurisprudencial (TCU) - O Tribunal de Contas da União, mesmo antes da nova lei, já admitia tal exigência para serviços que demandam maior complexidade operacional. O entendimento é que a experiência temporal é um indicador de **solidez da empresa**:

Acórdão 1.168/2016 - Plenário: O TCU entende que a exigência de prazos mínimos de experiência é legítima quando o prazo é razoável e a natureza do serviço justifica a necessidade de comprovar a aptidão operacional ao longo do tempo.

Acórdão 2.371/2009 - Plenário: Reconhece que a capacidade técnico-operacional compreende o "saber fazer" e a disponibilidade de infraestrutura que só se consolidam com o exercício da atividade por período determinado.

Da Proporcionalidade e Razoabilidade - Considerando que a contratação possui previsão de vigência de até 60 meses, a exigência de experiência prévia de 18 meses (equivalente a apenas 30% do tempo total possível da contratação) mostra-se indispensável para:

Mitigar o risco de abandono contratual por empresas sem lastro operacional.

Garantir a segurança alimentar dos beneficiários, que depende de processos de gestão consolidados.

Assegurar o cumprimento das obrigações trabalhistas, considerando que serviços contínuos possuem alta rotatividade de mão de obra.

22.16.6. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

22.16.7. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.

22.16.8. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

22.16.10. **Para a presente contratação lotes de 1 a 13, serão exigidos a cópia dos seguintes documento:**

22.16.11. Conforme o **art. 67, VI, da Lei nº 14.133/2021**, o licitante deverá apresentar, junto aos documentos de habilitação, declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, bem como de todos os itens do Edital e seus anexos, assumindo total responsabilidade pela ocorrência de eventuais dificuldades não previstas.

22.16.12. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente CRN (Conselho Regional Nutrição), em plena validade, conforme Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021.

22.16.13. Da Relação explícita ou declaração de que dispõe de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado para a execução dos serviços.

22.16.14. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor

significativo da contratação, a saber: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

22.16.15. Para fins de habilitação técnica, a licitante deverá demonstrar que contará com o profissional na **data do início da execução contratual**, sendo admitida a comprovação de vínculo por intermédio de contrato social, CTPS, contrato de prestação de serviços ou declaração de compromisso de vinculação futura.

22.16.16. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

22.16.17. **Da Justificativa das Exigências**

22.16.18. **Quanto às exigências quanto à qualificação técnica**

22.16.19. As exigências de qualificação técnica foram estabelecidas em razão da natureza e da complexidade do objeto, que envolve o fornecimento de alimentação preparada e insumos alimentícios destinados a alunos, professores, técnicos e demais participantes de eventos educacionais, esportivos e culturais promovidos pela SEDUC/RO. Trata-se de serviços que impactam diretamente a saúde, a segurança alimentar, o bem-estar dos participantes e a adequada execução das atividades institucionais.

22.16.20. Nesse contexto, a comprovação de experiência prévia e de capacidade técnico-operacional visa assegurar que a empresa contratada detenha aptidão comprovada para executar o objeto com qualidade, regularidade, observância das normas sanitárias e capacidade logística compatível com a demanda. A contratação de empresa sem a devida qualificação pode resultar em falhas na prestação dos serviços, riscos à saúde dos usuários, prejuízos à Administração e eventual necessidade de rescisão contratual, com consequente interrupção dos eventos e instauração de novo certame.

22.16.21. As exigências, portanto, não possuem caráter restritivo, mas preventivo e proporcional, destinando-se a garantir a exequibilidade da proposta e a adequada execução do objeto, em consonância com o interesse público.

22.16.22. **Quanto à exigência relativa à qualificação econômico-financeira**

22.16.23. As exigências de qualificação econômico-financeira têm por finalidade permitir à Administração aferir a capacidade da licitante de suportar os encargos decorrentes da execução contratual, garantindo a continuidade e a regularidade do fornecimento durante a vigência da contratação. Considerando que o objeto envolve logística, aquisição de insumos, mobilização de equipe e cumprimento de prazos previamente definidos para eventos oficiais, faz-se necessário resguardar a Administração contra a participação de empresas que não possuam respaldo financeiro suficiente para honrar suas obrigações contratuais.

22.16.24. Dessa forma, tais exigências buscam mitigar riscos de inadimplemento, descontinuidade dos serviços e prejuízos ao erário, estando alinhadas aos princípios da segurança jurídica, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

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

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

22.17. **DAS DECLARAÇÕES:**

22.17.1. As licitantes deverão dispor as seguintes declarações:

- a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação
- b) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.
- c) **Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas previstos na CF/88, e demais legislações correlatas.**
- d) Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- e) Declaração, caso se enquadre, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#).
- f) **Declaração, caso se enquadre, de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.**

22.17.2. Não será necessária a juntada as documentações exigidas em meio eletrônico, pela plataforma Compras.gov, com os demais documentos de habilitação/proposta.

22.17.3. **A formalização das declarações diretamente no sistema Compras.gov.br dispensa a apresentação dos documentos de teor idêntico ou similar previstos no subitem 22.17.1, para todos os efeitos deste Edital.**

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

23. DO RECURSO

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

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

23.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no inc. I, § 1º, Art. 165 da Lei n.º 14.133/2021, da ata de julgamento.

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

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

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

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

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

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

24. DA HOMOLOGAÇÃO

24.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior da unidade demandante, **conforme item 1.1 deste Edital**, para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

25. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

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

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

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

25.4. Na hipótese da ilegalidade de que trata o caput ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei nº 14.133, de 2021.

26. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

26.1. A licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas nos termos do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal, bem como nas detalhadas a seguir:

26.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

26.3. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

26.4. Multa: A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará rigorosamente os limites previstos no art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, adotando-se os seguintes parâmetros e limites:

- a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência ao teto máximo cumulativo de 30% (trinta por cento). Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, configurando inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- b) 0,5% (cinco décimos por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela inadimplida do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- c) A multa por inexecução total será de [inserir % entre 10% e 30%] calculada sobre o valor total atualizado do contrato, respeitado o teto legal, sem prejuízo da rescisão e da apuração de perdas e danos;
- d) As multas diárias por infrações específicas, detalhadas no quadro abaixo, incidirão sobre o valor mensal do Contrato, ficando sua cumulatividade limitada ao teto máximo de 30% (trinta por cento) do valor total atualizado do contrato;
- e) 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o limite máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.
- f) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si, desde que o somatório de todas as multas aplicadas no âmbito do mesmo processo sancionatório não ultrapasse o limite legal de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.
- g) Para efeito de aplicação de multas por infrações contratuais operacionais, adota-se a seguinte tabela de correspondência, cujos valores diários acumulam-se até o limite estabelecido no subitem 4

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02	0,5% ao dia sobre o valor mensal do contrato

5	Descumprimento de normas da ANVISA (armazenamento inadequado, falta de EPIs sanitários ou higienização precária). Risco direto de intoxicação alimentar (Equivale ao dano físico);	05	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
6	Presença de objetos estranhos ou pragas no alimento ou no local de preparo/armazenamento. Falha gravíssima de segurança alimentar;	05	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
7	Alteração do cardápio sem autorização prévia ou substituição de insumos por marcas/qualidade inferiores às licitadas. Fraude na execução e prejuízo nutricional aos beneficiários;	03	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
8	Fornecimento de alimentos fora da temperatura mínima/máxima de segurança no momento da entrega/serviço. Risco bacteriológico imediato;	04	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
-	Para os itens a seguir, deixar de:	-	-
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02	0,5% ao dia sobre o valor mensal do contrato
10	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01	0,5% ao dia sobre o valor mensal do contrato
11	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
12	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01	0,5% ao dia sobre o valor mensal do contrato

26.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

26.6. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

26.7. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

26.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

26.9. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

26.10. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

26.11. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

26.12. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

26.13. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

26.14. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

26.15. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

26.16. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

27. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

27.1. Os recursos necessários à execução, correrão por conta da dotação orçamentária consignada no orçamento da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, os gastos previstos encontram-se dentro do PLANO PLURIANUAL (PPA), recursos não vinculados de impostos, conforme Informação orçamentária.

Função Programática	Natureza da Despesa	Fonte
12.361.2176.4037 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NO ENSINO FUNDAMENTAL	33.90.30.51 - Alimentação preparada	1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.362.2157.4042 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NO ENSINO MÉDIO		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.366.2158.4047 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NA EDUCAÇÃO ESPECIAL		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.361.2158.4055 - COMBATER O ABANDONO ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INDÍGENA NO ENSINO FUNDAMENTAL		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.361.2156.4035 - FORMAR, QUALIFICAR E CAPACITAR PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL		1.500.0.01001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)
12.362.2157.4040 - FORMAR, QUALIFICAR E CAPACITAR PROFESSORES DO ENSINO MÉDIO		1.500.0.01001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)

28. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

28.1. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, a Ata de Registro de Preços será publicada na imprensa Oficial, momento em que terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

28.2. **O limites global e individual para adesões a este Sistema de Registro de Preços não poderá exceder, por Órgão ou entidade 50% dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório, registrado na ata de registro de preços para o Órgão gerenciador e Órgãos participantes, em conformidade com o § 4º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021.**

28.3. **Conforme § 5º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021, as aquisições ou contratações adicionais, decorrentes das adesões à ata de registro de preço, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.**

28.4. **O quantitativo mínimo para cada ordem de fornecimento a ser exarada pelo Órgão Gerenciador, participantes e não participantes será de 1 (uma) unidade do quantitativo registrado, conforme art. 121 do Decreto**

Estadual nº 28.874/24.

- 28.5. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 28.6. Os prazos de vigência dos eventuais contratos decorrentes do registro observarão os limites previstos no Capítulo V do Título III da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 28.7. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 28.8. A ata de registro de preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão o Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Lei Federal nº 14.133/2021, e as demais normas complementares e disposições desta Ata e do Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e especialmente aos casos omissos.
- 28.9. Fica a Detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.
- 28.10. Nos termos do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.
- 28.11. É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;
- 28.12. Por ocasião da publicação da ata de registro de preços, será verificado no SICAF e em outros meios se a adjudicatária mantém as condições de habilitação.
- 28.13. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 28.13.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;
- 28.13.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 28.13.2.1. Aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação; e
- 28.13.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 28.14. Para o cadastro reserva disposto no item **28.14.2** o (a) Pregoeiro (a) realizará as convocações no chat de mensagens durante o transcurso da sessão pública.
- 28.15. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 28.16. O registro a que se refere o item **28.14.2** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo detentor da ata.
- 28.17. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será conferida quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.
- 28.18. O preço registrado poderá ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador da ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.
- 28.18.1. A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços, cuja revisão deverá ser feita pelo órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.
- 28.19. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.
- 28.19.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 28.19.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.
- 28.19.3. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.
- 28.19.4. Além dessas regras, aplica-se o item 3.11.2 e os demais que tratam sobre registro de preços contida no Anexo

29. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 29.1. O registro de preço de fornecedor ou prestador de serviço será cancelado quando:
- 29.1.1. For atestado o descumprimento das condições previstas na ata de registro de preços;
- 29.1.2. O contrato ou documento equivalente não for firmado no prazo estabelecido pela Administração;
- 29.1.3. O fornecedor ou prestador de serviço registrado não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aos preços praticados no mercado;
- 29.1.4. Estiverem presentes razões de interesse público; e
- 29.1.5. Restar caracterizada a impossibilidade de concretização do objeto registrado em razão de caso fortuito ou força maior.
- 29.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador, após manifestação da fiscalização contratual.
- 29.3. O disposto no § 1º do art. 136 do Decreto 28.874/2024 poderá ser observado nas hipóteses de cancelamento do registro, sem prejuízo da prévia negociação para obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

30. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 30.1. A qualquer momento, após a aceitação das propostas, poderão, os licitantes ser convocados a atualizar sua validade, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação.
- 30.2. Será divulgada ata da sessão pública nos sistemas eletrônicos: <https://www.gov.br/compras/pt-br> e no site <https://rondonia.ro.gov.br/supel>.
- 30.3. As disposições atinentes à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento deverão ser observadas nos **itens 7, 3 e 4 deste Edital**.
- 30.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 30.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 30.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 30.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 30.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 30.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 30.10. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 30.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) - <https://www.gov.br/compras/pt-br> - e da Superintendência de Compras e Licitações do Estado de Rondônia - <https://rondonia.ro.gov.br/supel/licitacoes/>.
- 30.12. Fica o licitante incumbido de acompanhar todas as operações no sistema. Em caso de problemas técnicos/operacionais dentro da plataforma Compras.gov, deverá ser feita imediata manifestação pela empresa, direta e concomitantemente, à Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL via telefone e/ou e-mail (ambos informados no resumo deste edital), sob pena de preclusão do direito de alegação em sede recursal.
- 30.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 1 (uma) hora, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo (a) Pregoeiro (a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 30.14. Ante eventual ausência de regramento específico em Edital, deverão ser observados os inseridos no Termo de Referência, sempre pautando-se na legislação vigente.

31. DOS ANEXOS

- 31.1. Fazem parte deste instrumento convocatório, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:
- ANEXO I** - Termo de Referência (72730071);
 - ANEXO II** - Estudo Técnico Preliminar (72393232);
 - ANEXO III** - Matriz de Risco (70586195);
 - ANEXO IV** - Mapa de Risco (70586293);
 - ANEXO V** - Modelo de Minuta de Contrato (72730116);
 - ANEXO VI** - SAMS (71403449);
 - ANEXO VII** - Quadro Estimativo de Preços (71762055);
 - ANEXO VIII** - Minuta da Ata de Registro de Preços e da Adesão à ata (72937254);
 - ANEXO IX** - Plano Alimentar (0065115682).

Porto Velho-RO, 03 de junho de 2026.

RÓGER CARDOSO
Pregoeiro SUPEL-COEDU
Portaria nº 124/2026/SUPEL/GAB

Ajustado por:
Róger Martins Cardoso
Agente de Contratação - SUPEL/RO
Portaria nº 124/2026/SUPEL/GAB



Documento assinado eletronicamente por **Róger Martins Cardoso, Pregoeiro(a)**, em 03/06/2026, às 09:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **72784267** e o código CRC **2D0481D0**.

Referência: Caso responda este Instrumento Convocatório, indicar expressamente o Processo nº 0029.041036/2025-91

SEI nº 72784267



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Gerência de Contratações de Serviços - SEDUC-GCS

TERMO DE REFERÊNCIA

TRRPnº 36/2026-SEDUC-RO
Processo SEI 0029.041036/2025-91

1. IDENTIFICAÇÃO

Unidade Orçamentária: Secretaria de Estado da Educação - SEDUC-RO
Unidade Requisitante: Gerência de Esporte Escolar- SEDUC- GEE e Gerência de arte e Cultura Escolar- SEDUC- GACE
Unidade Solicitante: Gerência de Planejamento de Contratos de Serviços - SEDUC-GPCS

2. BASE LEGAL:

2.1. O presente Termo de Referência foi elaborado com base no Estudo Técnico Preliminar 61 (70586079), em atendimento ao disposto na Lei Federal 14.133/2021, norma geral e o Decreto Estadual nº 28.874/2024, que regulamenta o Pregão na forma Eletrônica, definindo o conjunto de elementos que nortearão o procedimento licitatório para aquisições de Bens e contratação de serviços.

3. OBJETO:

Constitui o objeto do presente Termo de Referência, a **Contratação de Empresa Especializada em serviço contínuo de preparo e fornecimento de refeições tipo Self-Service (café da manhã, almoço e jantar), Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo**, por meio de Registro de Preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

3.1. Especificação Detalhada dos Lotes/Item - Serviços e Quantitativos

Item	Código (CATMAT/CATSER)	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidade
LOTE 1 REGIONAL CONE SUL – VILHENA				
1	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
2	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
3	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
LOTE 2 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES				
4	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
5	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
6	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de	Unidade /Pessoa	2.265

		legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
LOTE 3 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA				
7	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
8	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
9	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
LOTE 4 REGIONAL CENTRO – CACOAL				
10	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
11	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
12	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
LOTE 5 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ				
13	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
14	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
15	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
LOTE 6 REGIONAL NOROESTE – JARU				
16	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208

17	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
18	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
LOTE 7 REGIONAL NORTE – ARIQUEMES				
19	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
20	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
21	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
LOTE 8 REGIONAL MAMORÉ- GUAJARÁ-MIRIM				
22	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
23	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
24	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
LOTE 9 - REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO				
25	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
26	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
27	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766

		os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
LOTE 10 ESTADUAL INFANTIL – CACOAL				
28	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
29	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
30	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
LOTE 11 ESTADUAL JUVENIL – CACOAL				
31	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
32	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
33	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
LOTE 12 ESTADUAL PARALÍMPICA – CACOAL				
34	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
35	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
36	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
37	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável): 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção de pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado, nos locais que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 21h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.560
LOTE 13 FERA SEGMENTOS E FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO				
38	3697	COFEE-BREAK “servido no local do evento indicado pela contratante”, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi,	Unidade /Pessoa	550

		acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.		
39	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE, “servido no local do evento e horário indicado pela contratante”, devendo constar os seguintes itens: 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia. Devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável).	Unidade /Pessoa	3.400
40	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800
41	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800
LOTE 14 REGIONAL CONE SUL – VILHENA				
42	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
43	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 15 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES				
44	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
45	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 16 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA				
46	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
47	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 17 REGIONAL CENTRO – CACOAL				
48	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
49	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 18 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ				
50	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
51	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 19 REGIONAL NOROESTE – JARU				
52	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
53	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 20 REGIONAL NORTE - ARIQUEMES				
54	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
55	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 21 REGIONAL MAMORÉ - GUAJARÁ-MIRIM				
56	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
57	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 22 REGIONAL METROPOLITANA FERA SEGMENTOS / FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO				
58	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	200
59	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	140
* Café da Manhã - Havendo contratação de Hotéis para hospedagem dos participantes inerentes a quaisquer um dos eventos independentemente do lote (10, 11 e 12), fica estabelecido que o ITEM CAFÉ DA MANHÃ , poderá perder a finalidade, em virtude de sua inclusão natural, nos valores cobrados nas diárias de hospedagem, assim ocorrendo, a SEDUC cancelará o item em epígrafe.				

Fonte de pesquisa: ARP n.º 087/2025/SUPEL-RO e ARP N.º 091/2025/SUPEL- RO - Processo n.º. [0029.060489/2024-36](#).

3.2. Natureza do Serviço:

3.2.1. Os Serviços Objeto desta Contratação não se enquadram como sendo bem de luxo, sendo os mesmos caracterizados como comum (ns), uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade segundo especificações usuais no mercado, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/21.

3.3. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 28, I e 78, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.4. Para a prestação dos serviços pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3.5. O prazo de execução, do objeto licitado deverá ser de acordo com a necessidade da SEDUC-RO, a contar do recebimento da ordem de serviço, em no máximo até 03 (três) dias.

3.6. O objeto terá execução em locais diferentes conforme distribuição de cada lote, podendo o licitante interessado utilizar-se do que preceitua a alínea "a", Inciso III, art. 82, da Lei 14.133/2021 quando o objeto for executado em locais diferentes

3.7. Considerando a especificidades do objeto e sua execução, a contratante estima que as quantidades poderão ser efetivamente utilizadas 100 % (cem por cento), podendo no transcorrer da execução, serem acrescidas ou suprimidas em até 25% (vinte e cinco por cento), conforme art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

3.8. Para esta contratação as licitantes interessadas deveram formular suas propostas considerando 100% (cem por cento) dos quantitativos estipulados por **LOTE**, não sendo permitido propor quantidade inferior ao máximo solicitado, conforme inciso II, art. 82, da Lei nº 14.133/2021.

3.9. Natureza do Serviços e Continuidade (art. 106, Lei nº 14.133/2021 – O objeto desta contratação, justifica-se pela natureza essencial do fornecimento de alimentação para a realização dos Jogos Escolares de Rondônia e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes. Ambos estão amparados pelo dever constitucional de fomento ao esporte (Art. 216, CE/RO) e pela organização administrativa estadual (LC 775/14), o serviço configura-se como continuado nos termos do Art. 106 da Lei 14.133/21, bem como Lei Estadual nº 4.239 de 27 de março de 2018, uma vez que sua interrupção compromete a execução da política pública educacional e a integridade física dos alunos-atletas, exigindo uma prestação perene e planejada a longo prazo para assegurar a eficiência administrativa.

3.9.1. O serviço é enquadrado como continuado (Art. 6º, XV, Lei 14.133/2021) para a execução dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER, por apresentar as seguintes características:

3.9.1.1. Essencialidade: Sem alimentação balanceada e regular (Self-Service), não há condições de saúde e desempenho para os atletas, o que compromete a segurança alimentar dos menores sob tutela do Estado durante o evento.

3.9.1.2. Ciclicidade planejada: Embora o evento tenha datas específicas, a demanda é **perene** porque o JOER faz parte do cronograma fixo da rede de ensino. A Administração precisa garantir a prontidão do serviço todos os anos.

3.9.1.3. Vantajosidade Econômica e Administrativa: O enquadramento como serviço continuado permite a celebração de contrato com vigência plurianual (até 5 anos), o que garante a estabilidade do calendário esportivo, evita o risco de descontinuidade por processos licitatórios anuais e permite a obtenção de preços mais vantajosos junto ao mercado em função da escala e duração do vínculo."

3.10. A execução dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.10.1. As especificações contidas nos lotes/itens, deste Termo de Referência, adequam-se aos códigos 3697 – Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces; 445485 - Água Natural Mineral sem Gás; e 217777 Gelo Triturado, constante do CATMAT/CATSERV – Código do Material do Sistema COMPRAS.GOV.

3.11. Vigência

3.11.1. Da Vigência do Contrato:

3.11.1.1. O prazo de vigência inicial deste instrumento contratual é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura pelas partes.

3.11.1.2. Em conformidade com o art. 94, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, este contrato terá eficácia a partir da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), condição indispensável para a sua validade e para a geração de efeitos financeiros.

3.11.1.3. Esclarece-se que a Administração optou pela **celebração de contratação continuada com vigência plurianual**, por meio de prorrogações sucessivas. Justifica-se a natureza de **serviço contínuo de preparo e fornecimento de alimentação tipo self service (café da manhã, almoço e janta) coffee break, lanches, água e gelo**, em razão da necessidade de manutenção da mesma diretriz técnica, uniformidade regulamentar, homologação contínua de resultados e planejamento desportivo integrado ao longo dos exercícios financeiros, cuja interrupção comprometeria a integridade das competições. Desse modo, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente por iguais períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, mediante comprovação de vantagem econômica e disponibilidade orçamentária.

3.11.1.4. O instrumento contratual decorre de Ata de Registro de Preços e, uma vez firmado dentro do prazo de validade desta, assume **eficácia e vigência plurianual autônoma**. Sua duração e prorrogações subsequentes reger-se-ão estritamente pelas regras dos artigos 105 a 114 da Lei nº 14.133/2021, não ficando o liame contratual contínuo adstrito ao prazo de validade da Ata originária.

3.11.2. Da vigência da ata de registro de preços

3.11.2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata na imprensa oficial, será de 12 (doze) meses, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos, conforme **art. 125**, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

3.11.2.2. A DETENTORA da ata deverá manifestar, por escrito, seu eventual interesse na prorrogação do ajuste, em prazo não inferior a 90 (noventa) dias do término da sua vigência. A inexistência de pronunciamento, dentro do prazo, dará ensejo à Administração, a seu exclusivo critério, promover nova licitação, descabendo à DETENTORA o direito a qualquer recurso ou indenização.

3.11.2.3. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

3.11.2.4. A Administração não estará obrigada a contratar o serviço, objeto deste Pregão, da DETENTORA de Registro de Preços, uma vez que o mesmo não caracteriza compromisso de contratação, podendo cancelá-lo ou promover licitação específica quando julgar conveniente, nos termos da legislação pertinente, sem que caiba recurso ou qualquer pedido de indenização por parte da DETENTORA.

3.11.2.5. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado

3.12. Contratações Correlatas

3.12.1. As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

3.12.2. No presente caso, após análise dos itens demandados, constatou-se que não se faz necessária a realização de contratações interdependentes para a efetividade do objeto principal.

3.12.3. Todavia, registra-se que a execução do JOER, envolve outras demandas contratuais de natureza correlata, porém autônoma e não interdependente, a saber:

- 0029.041042/2025-49 - Hospedagem;
- 0029.036715/2025-49 - Arbitragem;

3. 0029.038836/2025-25 - Transporte Rodoviário;
4. 0029.041036/2025-16 - Contratação do serviço de Locação de Espaço Físico para Centro de Convivência - JOER / FERA;
5. 0029.035995/2025-78 - Aquisição de colchões;
6. 0029.038634/2025-83 - Estrutura para Eventos.

3.12.4. O objeto desta contratação é usual no mercado e praticada anualmente no âmbito dos órgãos da Administração Pública.

3.13. Risco

3.13.1. A Avaliação de Riscos, para a presente contratação encontra-se detalhada no Mapa de Risco 386 (70586293) e Matriz de Risco 23 (70586195).

3.14. Do Modo de Disputa

3.14.1. Para o envio de lances na fase competitiva deste Pregão Eletrônico, será adotado o **modo de disputa "aberto"**, em estrita conformidade com o art. 56, inciso I, da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), combinado com o **art. 51, inciso II, do Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024** (que regulamenta o regulamento de lances no âmbito do Estado de Rondônia).

3.14.1.1. Em consonância ao inciso I do Art. 56 da Lei nº 14.133, de 2021, no modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, visto que se trata de um pregão cujo o critério de julgamento é menor preço para os itens da licitação.

3.14.1.2. Outrossim, no modo de disputa aberto, a fase de lances resume-se à disputa eletrônica, realizada por todos os licitantes, oportunidade em que os valores são registrados pelo sistema e o lance vencedor é aquele que contém o melhor preço, obtido no encerramento dessa etapa de disputa.

3.14.1.3. O estímulo contínuo da disputa de preços no modo aberto, ou seja, os lances sucessivos e públicos, afasta todo risco de empresas amadoras (novas no mercado) lançarem valor fora do mercado numa etapa fechada (que é sigilosa). Os preços em disputa aberta ficam claros para melhor competição entre os participantes. Então, evitar riscos na contratação contribui para ter uma licitação que alcance mais prontamente os resultados pretendidos.

3.14.1.4. Outrossim, não foi possível identificar que optar por modo disputa diferente do "modo aberto" venha a trazer vantagem para a Administração e nem mesmo aponta simplificação do processo ou celeridade no resultado da licitação.

3.15. Das Quantidades Estimadas para a Contratação

3.15.1. As quantidades apresentadas foram definidas com base nas informações consolidadas e validadas pelas Gerências demandantes, a saber: Gerência de Esporte Escolar (GEE) e Gerência de Arte e Cultura Escolar (GACE), conforme Documentos de Formalização de Demanda 385 (70794757) .

3.15.2. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service , Kits Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água Mineral e Gelo justifica-se pela necessidade de garantir suporte logístico, operacional e nutricional eficiente à realização dos eventos educacionais, esportivos e culturais promovidos pela Secretaria de Estado da Educação de Rondônia (SEDUC/RO), sob a coordenação da Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar (CEFACEE), assegurando o pleno desenvolvimento das atividades e o bem-estar dos participantes. As Fases Estaduais dos **Jogos Escolares de Rondônia**, têm a estimativa de participantes nas categorias infantis e juvenis, sexos masculino e feminino, classificados em 09 (nove) Fases Regionais, entre alunos/atletas, técnicos e dirigentes, árbitros, motoristas, com a seguinte distribuição:

3.15.3. Fase Regional Metropolitana abrangendo os municípios de Porto Velho, Candeias do Jamary, Distritos sob a jurisdição da CRE de Porto Velho (**Calama, São Carlos, Papagaios, Santa Catarina, Nazaré e Cuniã, do Baixo Madeira e Jacy-Paraná, União Bandeirantes e Nova Mutum, da BR 364**) e Itapuã do Oeste;

3.15.4. Fase Regional Centro, abrangendo os municípios de Cacoal, Espigão do Oeste, Ministro Andreazza, Parecis, Pimenta Bueno, Primavera de Rondônia e São Felipe do Oeste;

3.15.5. Fase Regional Cone Sul abrangendo os municípios de Vilhena, Cabixi, Corumbiara, Cerejeiras, Chupinguaia, Colorado do Oeste e Pimenteiras do Oeste;

3.15.6. Fase Regional Zona da Mata, abrangendo os Municípios de Rolim de Moura, Alto Alegre dos Parecis, Alta Floresta do Oeste, Castanheiras, Novo Horizonte do Oeste e Santa Luzia do Oeste;

3.15.7. Fase Regional Guaporé, abrangendo os Municípios de Costa Marques, Nova Brasilândia do Oeste, São Francisco, São Miguel do Guaporé e Seringueiras;

3.15.8. Fase Regional Mamoré abrangendo os municípios de Guajará-Mirim, Nova Mamoré e Distritos de Extrema, Fortaleza do Abunã, Nova Califórnia e Vista Alegre do Abunã.

3.15.9. Fase Regional Centro-Oeste abrangendo os municípios de Ji-Paraná, Alvorada do Oeste, Mirante da Serra, Nova União, Ouro Preto do Oeste, Presidente Médici, Teixeirópolis e Urupá;

3.15.10. Fase Regional Noroeste, abrangendo os municípios de Jarú, Gov. Jorge Teixeira, Machadinho do Oeste, Theobroma, Vale do Anari e Vale do Paraíso;

3.15.11. Fase Regional Norte, abrangendo os municípios de Ariquemes, Alto Paraíso, Buritis, Cacaúlândia, Campo Novo, Cujubim, Monte Negro e Rio Crespo.

3.15.12. As Fases Regionais são seletivas, classificando as equipes e atletas campeãs para as **Fases Estaduais Paralímpica, Estadual Infantil (12 a 14 anos) e Estadual Juvenil (15 a 17 anos)**.

3.15.13. Destaca-se que, nas Fases Regionais, estão incluídos tanto os participantes Olímpicos quanto Paralímpicos. Nestas fases, terão direito às refeições os alunos/atletas, professores/técnicos e seus acompanhantes, assim como os participantes provenientes da Zona Rural e dos Distritos das Jurisdições de cada cidade sede. Importante frisar que o quantitativo de refeições diárias não contempla os alunos/atletas do município sede.

3.15.14. Em todas as fases e etapas dos eventos, os membros da arbitragem, jurados, coordenação, dirigentes, motoristas, voluntários, convidados e autoridades terão suas refeições custeadas pela SEDUC/RO, do início ao término da competição.

3.15.15. Cabe ressaltar que pode haver variação no número de participantes previstos, uma vez que as confirmações das inscrições, conforme estabelecido no Regulamento Geral e Específico, só ocorrem após o encerramento do processo licitatório. Isso justifica a contratação de serviços por estimativa.

3.15.16. Demonstrativo geral de necessidades

EVENTO/SEDE	ALIMENTAÇÃO PREPARADA					ÁGUA MINERAL	GELO EM CUBOS
	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	LANCHE	COFFEE BREAK		
JOER REGIONAL CONE SUL - VILHENA	3.715	3.715	3.715	-	-	20	10
JOER REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES	2.265	2.265	2.265	-	-	20	10
JOER REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA	3.858	3.858	3.858	-	-	20	10
JOER REGIONAL CENTRO - CACOAL	4.139	4.139	4.139	-	-	20	10
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ	3.372	3.372	3.372	-	-	20	10
JOER REGIONAL NOROESTE - JARU	3.208	3.208	3.208	-	-	20	10
JOER REGIONAL NORTE - ARIQUEMES	4.393	4.393	4.393	-	-	20	10
JOER REGIONAL MAMORÉ - GUAJARÁ-MIRIM	2.000	2.000	2.000	-	-	20	10
JOER REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO	3.766	3.766	3.766	-	-	60	40
JOER ESTADUAL INFANTIL - CACOAL	12.101	12.101	12.101	-	-	-	-
JOER ESTADUAL JUVENIL - CACOAL	12.404	12.404	12.404	-	-	-	-
JOER ESTADUAL PARALÍMPICA - CACOAL	3.150	3.150	3.150	2.560	-	-	-
FERA SEGMENTOS - PORTO VELHO	-	2.400	2.400	1.000	150	70	50
FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO	-	2.400	2.400	2.400	400	70	50
TOTAL GERAL P/ EVENTO	58.371	63.171	63.171	5.960	550	360	220

3.15.17. Quadros de distribuição diário

JOER REGIONAL CONE SUL							
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	
Café da Manhã	253	676	676	832	710	568	3.715
Almoço	253	676	676	832	710	568	3.715
Jantar	253	676	676	832	710	568	3.715

REGIONAL GUAPORÉ							
Especificação	DIA/MÊS					Total de Refeições	
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia		
Café da Manhã	235	507	551	486	486	2.265	
Almoço	235	507	551	486	486	2.265	
Jantar	235	507	551	486	486	2.265	

JOER REGIONAL ZONA DA MATA							
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	
Café da Manhã	286	685	706	815	683	683	3.858
Almoço	286	685	706	815	683	683	3.858
Jantar	286	685	706	815	683	683	3.858

JOER REGIONAL CENTRO							
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	
Café da Manhã	262	793	793	869	711	711	4.139
Almoço	262	793	793	869	711	711	4.139
Jantar	262	793	793	869	711	711	4.13

JOER REGIONAL CENTRO-OESTE							
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	
Café da Manhã	295	586	586	695	605	605	3.372
Almoço	295	586	586	695	605	605	3.372
Jantar	295	586	586	695	605	605	3.372

JOER REGIONAL NOROESTE							
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	
Café da Manhã	263	607	607	677	527	527	3.208
Almoço	263	607	607	677	527	527	3.208
Jantar	263	607	607	677	527	527	3.208

JOER REGIONAL NORTE							
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	
Café da Manhã	312	854	854	937	731	705	4.393
Almoço	312	854	854	937	731	705	4.393
Jantar	312	854	854	937	731	705	4.393

JOER REGIONAL MAMORÉ							
----------------------	--	--	--	--	--	--	--

Especificação	DIA/MÊS					Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	
Café da Manhã	356	407	407	415	415	2.000
Almoço	356	407	407	415	415	2.000
Jantar	356	407	407	415	415	2.000

JOER REGIONAL METROPOLITANA												
Especificação	DIA/MÊS											Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	7º dia	8º dia	9º dia	10º dia	11º dia	
Café da Manhã	314	417	417	401	401	354	284	284	298	298	298	3.766
Almoço	314	417	417	401	401	354	284	284	298	298	298	3.766
Jantar	314	417	417	401	401	354	284	284	298	298	298	3.766

ESTADUAL ETAPA MODALIDADES OLÍMPICAS 12 a 14 ANOS - INFANTIL - CACOAL												
Especificação	DIA/MÊS											Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	7º dia	8º dia	9º dia	10º dia	11º dia	
Café da Manhã	1.186	1.246	1.246	1.108	577	1.089	1.029	1.217	1.273	1.065	1.065	12.101
Almoço	1.186	1.246	1.246	1.108	577	1.089	1.029	1.217	1.273	1.065	1.065	12.101
Jantar	1.186	1.246	1.246	1.108	577	1.089	1.029	1.217	1.273	1.065	1.065	12.101

ESTADUAL ETAPA MODALIDADES OLÍMPICAS 15 a 17 ANOS - JUVENIL - CACOAL													
Especificação	DIA/MÊS												Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	7º dia	8º dia	9º dia	10º dia	11º dia	12º dia	
Café da Manhã	1.176	1.176	1.176	1.246	710	770	914	1.247	1.247	1.083	1.083	576	12.404
Almoço	1.176	1.176	1.176	1.246	710	770	914	1.247	1.247	1.083	1.083	576	12.404
Jantar	1.176	1.176	1.176	1.246	710	770	914	1.247	1.247	1.083	1.083	576	12.404

ESTADUAL ETAPA MODALIDADES PARALÍMPICO - CACOAL						
ESPECIFICAÇÃO	DIA/MÊS					Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	
Café da Manhã	630	630	630	630	630	3.150
Almoço	630	630	630	630	630	3.150
Jantar	630	630	630	630	630	3.150
Lanche	512	512	512	512	512	2.560

FERA SEGMENTOS - PORTO VELHO				
ESPECIFICAÇÃO	DIA/MÊS			Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	
Almoço	800	800	800	2400
Jantar	800	800	800	2400
Lanche	334	333	333	1000
Coffee-break	50	50	50	150

FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO			
ESPECIFICAÇÃO	DIA/MÊS		Total de Refeições
	1º dia	2º dia	
Almoço	1200	1200	2400
Jantar	1200	1200	2400
Lanche	1200	1200	2400
Coffee-break	200	200	400

3.16.1. Conforme as normativas estabelecidas no Inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso X da IN 58/2022, assim como, art. 34, X do Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024.

3.16.2. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água Mineral e Gelo, destinada a atender aos Jogos Escolares de Rondônia – JOER, ao Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar – CEFACEE, representa uma ação estratégica para assegurar as condições logísticas, nutricionais e operacionais necessárias à execução eficiente dessas iniciativas de grande relevância educacional e social. A disponibilização de alimentação adequada e segura aos participantes é fator determinante para o sucesso das atividades, pois garante bem-estar, disposição física e equilíbrio nutricional aos alunos, professores, técnicos, árbitros e equipes de apoio, viabilizando o pleno desenvolvimento das ações promovidas pela SEDUC/RO.

3.16.3. Essas contratações possuem caráter multifinalitário, pois atendem simultaneamente às dimensões esportiva, artística e cultural, reafirmando o compromisso da SEDUC/RO com a promoção de uma educação integral e de qualidade. O JOER e o FERA, enquanto programas consolidados da rede estadual de ensino, traduzem políticas públicas voltadas à formação cidadã, à valorização de talentos estudantis e ao fortalecimento da identidade cultural e esportiva de Rondônia.

3.16.4. O fornecimento de refeições preparadas constitui elemento essencial de apoio à execução desses eventos, assegurando condições adequadas de nutrição e bem-estar aos participantes. Tal medida contribui para a inclusão e integração entre estudantes, estimula hábitos alimentares saudáveis, reforça valores de cooperação e disciplina, e favorece a permanência escolar e o desenvolvimento de novos talentos.

3.16.5. No contexto do JOER, a contratação contribui diretamente para o fomento ao esporte educacional e para a inclusão social, reduzindo a evasão escolar, estimulando hábitos saudáveis e promovendo o intercâmbio sociocultural entre estudantes de diferentes regiões do Estado. Já no âmbito do FERA e dos demais eventos coordenados pela CEFACEE, a ação assegura suporte às manifestações artísticas, culturais e esportivas, fortalecendo a valorização das expressões regionais, a criatividade e o protagonismo estudantil. Em ambos os casos, a alimentação ofertada desempenha papel de suporte operacional essencial, garantindo condições adequadas para a participação dos estudantes em atividades intensivas e de longa duração.

3.16.6. Sob a ótica dos resultados pretendidos, espera-se com a contratação:

- a) a oferta de alimentação segura, nutritiva e equilibrada aos participantes;
- b) a promoção de condições logísticas adequadas à realização dos eventos;
- c) o fortalecimento das ações de integração e valorização dos alunos e profissionais da rede;
- d) o estímulo ao desenvolvimento de competências socioemocionais e de convivência; e
- e) consolidação de políticas públicas que integram educação, cultura e esporte como instrumentos de transformação social.

3.16.7. Por conseguinte, a implementação desta contratação permitirá alcançar resultados concretos e mensuráveis, como a melhoria da infraestrutura de apoio aos eventos educacionais, a otimização da logística de distribuição e o fortalecimento das ações voltadas à formação integral dos estudantes. Espera-se, ainda, que a iniciativa contribua para o aumento da participação estudantil, o fortalecimento do sentimento de pertencimento e o aprimoramento das práticas pedagógicas promovidas pela SEDUC. Dessa forma, os resultados pretendidos consolidam-se na promoção de uma educação pública mais eficiente, inclusiva e comprometida com o desenvolvimento social e educacional do Estado de Rondônia.

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. Do interesse público e da situação/problema a ser resolvido... [Mantém as referências legais conforme o original]

4.1.1. A Secretaria de Estado da Educação de Rondônia, no exercício de suas atribuições e em estrito respeito aos princípios constitucionais, propõe a contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação completa (Self-Service, Kits, Coffee-break, Água e Gelo). Tal medida é o suporte logístico indispensável para a viabilização dos Jogos Escolares de Rondônia (JOER) e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA), eventos pilares do calendário educacional do Estado.

4.1.2. A necessidade desta contratação fundamenta-se na **natureza essencial e ininterrupta** do serviço. Amparado pelo dever constitucional de fomento ao esporte (Art. 216, CE/RO), o fornecimento de alimentação configura-se como **serviço continuado** (Art. 106 da Lei 14.133/21). Ressalta-se que qualquer interrupção nesta prestação não apenas compromete a execução da política pública, mas gera um **risco direto à integridade física e à saúde dos alunos-atletas**, exigindo uma solução robusta e planejada a longo prazo.

4.1.3. Sob a ótica da formação integral, o JOER e o FERA não são meros eventos isolados, mas extensões do ambiente de aprendizagem. A alimentação, neste contexto, deixa de ser um insumo e passa a ser uma **garantia da dignidade da pessoa humana**. Garantir nutrição e hidratação adequadas é cumprir o dever constitucional de prover educação que pressupõe o bem-estar físico e social como condição para o desenvolvimento intelectual (Art. 205, CF/88).

4.1.4. Além dos pressupostos legais, a demanda é o alicerce operacional do cronograma esportivo-cultural da SEDUC. Portanto, a contratação justifica-se como meio de garantir a **dignidade e o bem-estar** dos participantes, assegurando que as finalidades pedagógicas e sociais dos eventos sejam plenamente atingidas sem intercorrências logísticas.

4.1.5. O JOER e o FERA transcendem a competição; são ferramentas de integração social, cidadania e saúde para jovens de todas as regiões de Rondônia. Ao garantir a nutrição desses estudantes, o Estado viabiliza que talentos locais alcancem projeção nacional em eventos como os **JEBs, Jogos da Juventude e Paralimpíadas Escolares**.

4.1.6. Dada a capilaridade do atendimento em todos os 52 municípios, torna-se técnica e operacionalmente inviável a execução direta pelo Estado. A SEDUC/RO **não dispõe de estrutura física, cozinhas industriais, insumos ou pessoal especializado** para operar um serviço de tal complexidade. Assim, a terceirização surge como a única via capaz de assegurar o cumprimento das **normas sanitárias e de segurança alimentar**, garantindo que cada aluno receba uma dieta balanceada e segura para o alto desempenho físico e artístico.

4.1.7. A adoção do modelo de contratação contínua visa romper com o ciclo de processos fragmentados que, historicamente, expõem a Administração a **licitações atrasadas, certames desertos ou fracassados** às vésperas dos eventos. A continuidade garante previsibilidade e evita:

- **Comprometimento do Calendário Escolar:** Evita o cancelamento de fases regionais por falta de suporte.
- **Prejuízo à Representatividade Nacional:** Assegura que os atletas rondonienses não percam os prazos de classificação para os **JEBs, Jogos da Juventude e Paralimpíadas Escolares**.
- **Dano à Imagem Institucional:** Protege a gestão pública de desgastes políticos e sociais decorrentes de falhas no atendimento a crianças e adolescentes, garantindo a credibilidade do Estado perante a sociedade.

4.1.8. Do Alinhamento com as Boas Práticas Nacionais (Direito Comparado): Importa destacar que este modelo de gestão já é adotado com sucesso em outras Unidades da Federação, como **São Paulo, Minas Gerais e Paraná**. Tais estados utilizam contratos de natureza perene para suporte aos seus jogos escolares, consolidando essa estratégia como a **melhor prática de governança** para conciliar a complexidade logística com a economicidade de escala.

4.1.9. Diante da simultaneidade das etapas regionais e estaduais, a contratação de empresa especializada configura-se como a **solução administrativa mais eficiente e econômica**. A medida evita desperdícios, padroniza a qualidade em todo o Estado e reflete o compromisso da SEDUC com a **efetividade das políticas públicas**. Em suma, é uma ação indispensável para fortalecer a educação inclusiva, valorizar os profissionais e consolidar uma formação cidadã de excelência em Rondônia.

4.2. Justificativa para o Parcelamento ou Não da Solução

4.2.1. Nos termos do inciso VIII, do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, bem como do art. 34, inciso VII, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente seção tem por finalidade analisar a viabilidade técnica e econômica do parcelamento da solução, considerando os princípios da competitividade, economicidade, eficiência e

interesse público.

4.2.2. O parcelamento do objeto constitui, em regra, diretriz a ser observada nas contratações públicas, com vistas a ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um maior número de fornecedores. Todavia, tal diretriz não possui caráter absoluto, devendo ser afastada sempre que a divisão do objeto implicar prejuízo à eficiência administrativa, à economicidade ou à adequada execução contratual.

4.2.3. No caso em análise, a solução proposta contempla o fornecimento integrado de refeições preparadas do tipo self-service, kits alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, coordenados pela CEFACEE/SEDUC, caracterizando-se como um conjunto de serviços interdependentes e operacionalmente indissociáveis.

4.2.4. A execução dos serviços envolve logística complexa e integrada, incluindo preparo, transporte, armazenamento, montagem de estruturas, distribuição dos alimentos, controle sanitário, gestão de quantitativos e atendimento simultâneo em múltiplos locais e períodos. Nesse contexto, o parcelamento excessivo do objeto, com a contratação de múltiplos fornecedores para itens distintos, poderia acarretar:

- fragmentação da responsabilidade contratual;
- aumento da complexidade na gestão e fiscalização;
- risco de descontinuidade ou sobreposição de serviços;
- dificuldades na coordenação logística entre diferentes prestadores;
- comprometimento da padronização da qualidade dos alimentos e do atendimento;
- elevação dos custos administrativos e operacionais;
- aumento do risco de falhas na execução, especialmente em eventos simultâneos e descentralizados.

4.2.5. Diante desse cenário, concluiu-se pela **viabilidade do parcelamento do objeto em 22 (vinte e dois) lotes**, estruturados por municípios-sede e regionais de execução dos eventos, conforme cronograma oficial, tendo em vista:

- a ampla dispersão geográfica das localidades atendidas;
- as particularidades logísticas e operacionais de cada região;
- a necessidade de fornecimento em diferentes municípios;
- a possibilidade de participação de fornecedores locais, ampliando a competitividade;
- a mitigação de riscos decorrentes da concentração contratual em um único fornecedor.

4.2.6. O agrupamento dos itens em lotes foi realizado com base na afinidade técnica e operacional entre os serviços (refeições, lanches e itens de apoio), assegurando execução integrada, padronização da qualidade e adequada responsabilização por unidade regional, sem impor restrição indevida à competitividade.

4.2.7. Ademais, a modelagem adotada considera variáveis operacionais críticas para a execução do objeto, especialmente a diversidade dos locais de realização dos eventos e a variação do número de participantes em cada etapa, decorrente da dinâmica classificatória das competições. Tais fatores impactam diretamente o planejamento logístico, a estimativa de consumo e a capacidade de atendimento, reforçando a necessidade de parcelamento por lotes regionalizados, de modo a assegurar maior eficiência, flexibilidade e aderência às especificidades de cada evento.

4.2.8. Registra-se, ainda, que os itens que compõem cada lote possuem natureza indivisível sob o ponto de vista operacional, exigindo prestação integrada, simultânea e padronizada, a ser realizada em locais e horários previamente definidos pela Administração, o que inviabiliza seu fracionamento interno sem prejuízo à execução do objeto.

4.2.9. No que se refere à conformidade jurídica da modelagem adotada, destaca-se o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União, conforme Acórdão nº 5.301/2013 – Segunda Câmara, no sentido de que o agrupamento em lotes é legítimo quando a fragmentação excessiva implicar aumento de custos administrativos, dificuldades na gestão contratual ou prejuízo à economia de escala. No mesmo sentido, o Acórdão nº 861/2013 – Plenário admite o agrupamento de itens que guardem relação entre si, enquanto a Súmula nº 8/2014 do Tribunal de Contas do Estado de Rondônia orienta que o critério de julgamento por lote é adequado quando a divisão em itens comprometer a eficiência, a celeridade ou a economicidade da contratação.

4.2.10. Dessa forma, o critério de julgamento adotado será o **menor preço por lote**, aplicado aos agrupamentos regionalizados, assegurando equilíbrio entre competitividade, eficiência administrativa e viabilidade operacional.

4.2.11. Cada licitante deverá apresentar proposta individualizada por lote, com discriminação dos valores unitários dos itens que o compõem, garantindo transparência, objetividade no julgamento e adequada análise das propostas, além de contribuir para a mitigação de riscos de sobrepreço e o fortalecimento dos mecanismos de controle da contratação.

4.2.12. Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento adotado, estruturado por lotes regionalizados, mostra-se tecnicamente adequado, economicamente vantajoso e juridicamente regular, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, competitividade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021, além de assegurar a execução descentralizada, coordenada e segura do objeto contratado.

4.3. Do Agrupamento dos Itens por Lote

O objeto do presente Termo de Referência é a contratação de Empresa Especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA, mediante Sistema de Registro de Preços, onde os mesmos foram agrupados em 22 (vinte e dois) LOTES, à luz da Lei Geral de Licitações e da Súmula nº. 8/TCE-RO, de maneira que a fragmentação em itens **acarretaria a perda do conjunto; perda da econômica de escala; redundaria em prejuízo à celeridade da licitação; ocasionaria a excessiva pulverização de contratos ou resultaria em contratos de pequena expressão econômica.**

Segundo o Doutor Marçal Justen Filho, o fracionamento [\[1\]](#) “respeita limites de ordem técnica e econômica. Não se admite o fracionamento quando tecnicamente isso não for viável ou, mesmo, recomendável”.

4.3.1 Do agrupamento por lote de itens que guardem homogeneidade entre si.

4.3.1.1. Nas licitações de objetos divisíveis o Tribunal de Contas da União entende que o julgamento seja feito por item, e não por preço por lote. Contudo, há situações em que se faz necessário aglutinar os itens com o intento de casar aquisições, visto que poderá haver um vínculo entre eles, ou se comprados separadamente prejudicarão o resultado esperado pela Administração.

4.3.1.2. Nesse caso, apesar dos objetos serem divisíveis, eles guardam estrita identidade de natureza e características semelhantes, além de guardar correspondência com sua composição, podendo serem executados por um mesmo prestador de serviços, por se tratarem de objetos comuns ao ramo da prestação de serviços de preparo e fornecimento de **refeições**, do tipo Self-Service (café da manhã, almoço, jantar); coffee break; kit lanche; água mineral; e, e gelo, mediante Sistema de Registro de Preços, concretizando, assim, os princípios da competitividade.

4.3.2. Da fragmentação em itens acarretar a perda do conjunto

4.3.2.1. O parcelamento do objeto somente se justifica e fundamenta quando houver viabilidade técnica e, principalmente, ganho econômico para a Administração Pública. No presente caso não há viabilidade técnica, uma vez que a falta de um tipo de serviço prejudicaria todo o conjunto, e, de nada adiantaria ter por tratar-se de um conjunto de soluções que precisam trabalhar de forma integrada para garantir sua eficiência e compatibilidade. Ter uma gerência integrada diminui a curva do aprendizado e possibilita sua gestão com poucos colaboradores especializados o que não aconteceria caso fosse adjudicação por item.

4.3.2.2. Em se tratando da prestação de serviços de preparo e fornecimento de **refeições**, do tipo Self-Service (café da manhã, almoço, jantar); coffee break; kit lanche; água mineral; e, e gelo, mediante Sistema de Registro de Preços, e considerando ainda que envolve estrutura escolar e administrativas, não podemos considerar o fator econômico como preponderante, mas mesmo assim entendemos que a adjudicação por lote, dentro da economia de escala, também possibilitará um desembolso menor dos cofres públicos do que se todos os itens fossem adquiridos de forma distinta. Podemos acrescentar também, caso a adjudicação fosse por item, quanto a dificuldade de gestão dos contratos de suporte e de sua eficiência, além da possibilidade de conflito na utilização dos recursos e sua complexidade, como por exemplo. Há necessidade que todos os itens estejam disponíveis para a adequada utilização de todos equipamentos.

4.3.3. Da perda da economia de escala

4.3.3.1. As contratações efetuadas pela Administração devem ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

4.3.3.2. Quanto maior a quantidade a ser executada, maior poderá ser o desconto na contratação de serviços. Esse ganho está relacionado com o aumento da quantidade adquirida sem um aumento proporcional no custo e está intrinsecamente relacionado ao princípio da economicidade esculpido no art. 70 de nossa Carta Magna.

4.3.3.3. A economia de escala é definida como aquela que ocorre a partir de determinado patamar de quantidade de itens comercializados e pode acarretar relevante desconto na aquisição dos bens e serviços.

4.3.3.4. De tal modo, que no caso em tela a adoção critério de julgamento menor preço permite o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala, como por exemplo, a empresa que ganhar o lote executará todos os itens, acarretando, consequentemente, uma diminuição nos custos e economia de escala.

4.3.4. Do prejuízo à celeridade da licitação

4.3.4.1. Um dos fatores que pode ser levado em conta na elaboração de um edital por lote é o interesse na celeridade do processo.

4.3.4.2. Neste caso, trata-se de 22 (vinte e dois) Lotes, com quantidades distintas de itens. Assim, a contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA, conjuntamente, por uma única empresa por lote, fica mais célere o julgamento das propostas. Caso contrário, seriam estabelecidos vários prazos entre várias empresas para conclusão do objeto contratado, e com isso, poderia haver um grande embaraço.

4.3.5. Da pulverização de contratos

4.3.5.1. A licitação por itens corresponde, na verdade, a uma multiplicidade de licitações, cada qual com existência própria e dotada de autonomia jurídica, mas todas desenvolvidas conjuntamente em um único procedimento, documentado nos mesmos autos. Esta exagerada divisão de objeto pode ocasionar uma excessiva pulverização dos contratos, tornando mais dispendiosa a contratação.

4.3.5.2. No caso em questão, a adoção do critério de julgamento menor preço por lote para a Contratação de Serviços Especializados em preparo e fornecimento de refeições tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, resultaria na contratação de 1 (uma) única empresa fornecedora/licitantes por lote, não ocorrendo a pulverização de contratos. Ainda há, com base no interesse público, maior segurança ao cumprimento do contrato.

4.3.5.3. Por fim, há que se observar o caso concreto, avaliando a conveniência e oportunidade, de modo a satisfazer da melhor forma o interesse público, pois cada contratação tem suas especificidades, in casu a aquisição por lote é mais vantajosa para a Administração, em decorrência dos riscos inerentes à própria execução, pois, não restam dúvidas, o objeto pretendido, quando executado por vários contratados, poderá não ser integralmente entregue, tendo em vista problemas nas relações jurídicas mantidas com diversos contratados.

4.4. Levantamento de Mercado

4.4.1. Nos termos do inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso III, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e do art. 34, inciso III, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o levantamento de mercado consiste na análise das alternativas disponíveis para o atendimento da necessidade administrativa, com vistas à identificação da solução técnica e economicamente mais adequada, bem como da estratégia de contratação mais eficiente para a Administração Pública.

4.4.2. Com essa finalidade, realizou-se levantamento de mercado voltado à futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas do tipo self-service, kit alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar – CEFACEE, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC/RO.

4.4.3. A análise teve por objetivo identificar soluções disponíveis no mercado, mapear fornecedores com capacidade técnica e operacional compatíveis com a demanda, bem como subsidiar a definição da modelagem contratual mais adequada. Para tanto, foram consultadas bases oficiais de contratações públicas, especialmente o Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, além de analisadas contratações similares promovidas por órgãos e entidades da Administração Pública, buscando-se aferir práticas usuais de mercado, formatos de execução, critérios de julgamento e soluções operacionais aplicáveis ao objeto.

4.4.4. Nesse contexto, constatou-se que o mercado dispõe de empresas especializadas aptas ao fornecimento dos itens pretendidos, com experiência na execução de serviços de alimentação para eventos de médio e grande porte, inclusive em contextos institucionais que demandam atendimento simultâneo, logística descentralizada, controle sanitário e fornecimento sob demanda. Verificou-se, ainda, que a solução pretendida não possui caráter inovador ou experimental, tratando-se de serviço comum, amplamente ofertado no mercado e passível de padronização objetiva.

4.4.5. Como referência comparativa, foram identificadas contratações similares no âmbito do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, dentre as quais se destacam: o Pregão Eletrônico nº 90004/2024, promovido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE; o Contrato nº 10/2025, celebrado pela Fundação de Atendimento Socioeducativo do Estado do Rio Grande do Norte – FUNDASE/RN; o Contrato nº 936/2024, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90167/2024/SUPEL/RO; e o Contrato nº 978/2024, também vinculado ao Pregão Eletrônico nº 90167/2024/SUPEL/RO, firmado no âmbito da própria Secretaria de Estado da Educação de Rondônia. Tais referências evidenciam a existência de contratações análogas no setor público, bem como a viabilidade mercadológica da solução pretendida.

4.4.6. Ressalte-se, ainda, que o planejamento da presente contratação foi impactado por fato superveniente relevante, formalizado por meio do Ofício nº 9950 (70485904), o qual informou a alteração da cidade-sede das etapas Juvenil e Paralímpica dos Jogos Escolares de Rondônia – 2026 para o município de Cacoal. Essa modificação repercute diretamente sobre aspectos logísticos, quantitativos, operacionais e estimativos da contratação, impondo à Administração a necessidade de reavaliar a modelagem da solução e a estratégia de execução, de modo a compatibilizá-las com a nova realidade fática e administrativa.

4.4.7. Diante disso, foram analisadas as principais alternativas de solução disponíveis no mercado para atendimento da necessidade administrativa, conforme exposto a seguir:

4.4.7.1. SOLUÇÃO I - CONTRATAÇÃO EMPRESA ESPECIALIZADO EM REFEIÇÕES PREPARADAS DO TIPO SELF-SERVICE

4.4.7.1.1. Esta solução consiste na contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições completas no modelo Self-Service, com cardápios balanceados, servidos em estrutura montada nos locais dos eventos. O serviço abrange todas as etapas: preparo, transporte, montagem do buffet, higienização de utensílios e acompanhamento de nutricionista responsável. Essa modalidade é amplamente utilizada por órgãos públicos, instituições de ensino e universidades em eventos esportivos, feiras educacionais e capacitações presenciais, garantindo refeições frescas, diversificadas e adequadas às normas sanitárias. Embora exija logística estruturada e controle rigoroso, proporciona flexibilidade na escolha dos alimentos e maior satisfação aos participantes.

4.4.7.1.2. O serviço inclui a disponibilização de alimentos prontos para consumo, compostos por proteínas, guarnições, saladas e acompanhamentos. As refeições são preparadas em cozinhas industriais licenciadas pela Vigilância Sanitária e transportadas em recipientes térmicos até os locais de consumo. No local, a empresa monta o ponto de distribuição, garantindo controle de temperatura, higiene e porcionamento adequado. Este modelo é adotado por prefeituras, forças de segurança, universidades e escolas estaduais, especialmente em eventos com grande número de participantes, como jogos estudantis, programas de capacitação e seminários. A estrutura pode incluir cozinhas industriais móveis ou transportáveis, permitindo o atendimento in loco em eventos de grande porte. Quando necessário, o serviço pode ser complementado por convênios temporários com restaurantes parceiros, mediante sistema de ticket-refeição, garantindo atendimento em regiões urbanas.

4.4.7.1.3. A execução do serviço de fornecimento de refeições no formato Self-Service será realizada pela empresa contratada nos Centros de Convivência ou nos locais de refeições, como escolas e alojamentos, previamente indicados pela Coordenação do Evento, podendo contemplar até três locais distintos. A definição dos locais será formalizada por meio de Ata de Registro de Preço, em Pregão Eletrônico, ou informada pelas Superintendências Regionais de Educação. A contratada será responsável pela montagem das cozinhas nos locais indicados e pelo serviço de alimentação, que será realizado por meio de buffet, rechaud elétrico ou aquecido, abrangendo café da manhã, almoço e jantar. Para situações específicas, será fornecido também o Kit Alimentação ou Lanche em sistema delivery, conforme a necessidade do evento.

4.4.7.1.4. O controle dos quantitativos de consumo diário será realizado por meio de listas de assinaturas ou sistema de Leitor de QR Code garantindo precisão no registro da alimentação de todos os participantes. Quando solicitado pela contratante, a empresa deverá disponibilizar o sistema com leitor de QR Code, operado por no mínimo duas pessoas, para monitoramento de todas as fases do fornecimento.

4.4.7.1.5. O cardápio oferecido deverá seguir rigorosamente as orientações será conforme as orientações do contratante, atendendo às normas nutricionais, de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela legislação vigente. Além disso, a contratada será responsável pela aquisição de água mineral e gelo em cubos, garantindo o fornecimento adequado durante todo o evento.

4.4.7.1.6. Exemplos de uso: Jogos Escolares Brasileiros (JEBs), eventos de interiorização educacional, excursões escolares, avaliações externas e festivais culturais itinerantes, Jogos Escolares Nacionais, eventos esportivos universitários, Olimpíadas Estudantis, programas de formação continuada e competições intercolégiais.

4.4.7.1.7. Vantagens:

1. Qualidade e balanceamento nutricional: Refeições completas e diversificadas, preparadas sob supervisão de nutricionista, garantindo atendimento às normas de saúde e bem-estar.
2. Flexibilidade e variedade: Permite escolher entre diferentes pratos e cardápios, adaptando-se às preferências e restrições alimentares dos participantes.
3. Atendimento a grandes públicos: Capacidade de servir um elevado número de pessoas simultaneamente, com controle de porcionamento e higiene.
4. Profissionalização do serviço: Empresa especializada cuida de toda a logística, desde o preparo até o serviço, garantindo eficiência e segurança alimentar.
5. Estrutura completa in loco: Possibilidade de montagem de cozinhas móveis e buffet em múltiplos locais, mesmo em eventos descentralizados.

4.4.7.1.8. Desvantagens:

1. Custo elevado: Requer investimento maior devido à complexidade logística, transporte e equipe especializada.

Dependência de logística estruturada: Exige planejamento detalhado e coordenação para transporte, montagem e manutenção do buffet em condições adequadas.

b) Dependência de logística estruturada: Exige planejamento detalhado e coordenação para transporte, montagem e manutenção do buffet em condições adequadas.

c) Tempo de execução: Montagem e operação do Self-Service demandam mais tempo em comparação a modalidades simplificadas, como kits de lanche.

d) Risco de desperdício: Caso o dimensionamento do público seja impreciso, pode haver sobra de alimentos, aumentando os custos operacionais.

4.4.7.1.9. Análise e Justificativa de Vigência (Art. 106, Lei 14.133/2021)

4.4.7.1.9.1. Considerando a elevada complexidade operacional dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER, que envolvem a realização simultânea de múltiplas modalidades esportivas, distribuídas em diferentes etapas (regionais e estaduais) e em diversas localidades do Estado, verifica-se que a contratação de empresa especializada apresenta maior aderência técnica e operacional às necessidades da Administração Pública.

4.4.7.1.9.2. Nesse sentido, visando a continuidade administrativa e a otimização dos processos de planejamento anual da SEDUC, a presente solução fundamenta-se na possibilidade de contratação com vigência estendida por até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021. Tal medida justifica-se pela natureza contínua do serviço de preparo e fornecimento de alimentação preparada tipo self-service (café da manhã, almoço, jantar), coffee break e lanches, são essenciais à existência do JOER, e pela garantia de que a curva de aprendizado da empresa contratada sobre a logística do Estado de Rondônia resulte em maior eficiência e redução de custos operacionais a longo prazo.

4.4.7.1.9.3. Em cumprimento ao inciso VII do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a opção pela contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação (self-service, coffee breaks e lanches) justifica-se pela **transferência do risco operacional e técnico**.

4.4.7.1.9.4. Dada a natureza crítica do JOER, a gestão por terceiros mitiga o risco de **desabastecimento ou interrupção do cronograma**, uma vez que a contratada assume a obrigação de substituição imediata de insumos e pessoal. Ademais, a expertise da empresa no manejo sanitário e logística de grande porte reduz drasticamente o risco de **passivos trabalhistas e falhas de execução** que a Administração, por meios próprios, não teria agilidade para absorver. Assim, a solução garante a **continuidade do serviço** e a integridade do evento sob uma matriz de responsabilidades bem definida.

4.4.7.1.9.5. A contratação de empresa especializada em refeições preparadas do tipo Self-Service se mostra como a solução mais adequada e confiável para atender eventos com grande número de participantes, garantindo alimentação de qualidade, balanceada, segura e diversificada. A Secretaria de Educação tem recorrido a essa modalidade nos últimos anos, sempre obtendo resultados satisfatórios, o que evidencia a excelência e a confiabilidade do serviço prestado. Apesar da necessidade de planejamento logístico e investimento financeiro, o modelo oferece flexibilidade na escolha dos alimentos, organização profissional do serviço e pleno cumprimento das normas sanitárias. Assim, trata-se de uma alternativa estratégica consolidada, capaz de assegurar a satisfação dos participantes e o sucesso das atividades realizadas pela Secretaria, reforçando sua eficiência e compromisso com a qualidade na execução dos eventos.

4.4.7.2. SOLUÇÃO II - FORNECIMENTO DIRETO PELA PRÓPRIA ESCOLA

4.4.7.2.1. A execução direta pela rede estadual, utilizando a estrutura das cozinhas e refeitórios das próprias escolas, poderia representar uma alternativa de menor custo em eventos pontuais e de pequena escala. No entanto, no contexto dos Jogos Escolares de Rondônia, essa modalidade se mostra inviável do ponto de vista logístico e operacional. Isso porque as atividades ocorrem simultaneamente em diversas localidades do estado, e a Secretaria de Estado da Educação de Rondônia (SEDUC/RO) não dispõe de quantitativo suficiente de servidores nem de estrutura adequada para produção, transporte e distribuição de refeições em larga escala. Além disso, há limitações relacionadas ao armazenamento, controle sanitário e cumprimento dos prazos de entrega, o que poderia comprometer a qualidade do serviço prestado.

4.4.7.2.2. Em eventos pontuais, como o Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA) ou etapas municipais dos Jogos Escolares de Rondônia (JOER), essa alternativa pode atender participantes locais, especialmente quando há infraestrutura adequada e apoio logístico da Coordenadoria Regional de Educação.

4.4.7.2.3. Serviço geralmente utilizado por escolas estaduais e municipais com cozinha estruturada e equipe de merendeiras; centros de ensino integral ou escolas com regime semi-interno, que já realizam preparo de refeições diárias; instituições públicas em eventos locais de pequeno porte, com público restrito e duração limitada.

4.4.7.2.4. Vantagens

1. Redução de custos diretos com contratação de terceiros;
2. Maior controle sobre o cardápio e qualidade dos alimentos, seguindo padrões nutricionais da rede pública;
3. Aproveitamento da infraestrutura já existente (utensílios, equipamentos e recursos humanos);
4. Agilidade de execução para eventos de curta duração ou realizados dentro da própria unidade escolar.

4.4.7.2.5. Limitações / Riscos

1. Restrita capacidade operacional — a cozinha escolar é dimensionada para o número regular de alunos, podendo não comportar a demanda de grandes eventos;
2. Limitações sanitárias e logísticas, como armazenamento, transporte e controle de temperatura;
3. Risco de desvio de finalidade de insumos do PNAE, caso não haja planejamento e registro formal;
4. Sobrecarga de equipe, já que os servidores da escola acumulam funções durante o evento.

4.4.7.2.6. Embora a opção de fornecimento direto pelas próprias escolas possa representar uma alternativa viável em eventos pontuais e de pequena escala, sua aplicação no contexto dos Jogos Escolares de Rondônia (JOER), do Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA) e de outros eventos coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar (CEFACEE) mostra-se inviável do ponto de vista logístico e operacional. Isso ocorre porque as atividades ocorrem simultaneamente em diversos municípios e polos regionais, exigindo um volume de produção e distribuição de refeições que ultrapassa a capacidade física e de pessoal das unidades escolares.

4.4.7.2.7. Ademais, a Secretaria de Estado da Educação de Rondônia (SEDUC/RO) não dispõe de quantitativo suficiente de servidores e manipuladores de alimentos para atender a demanda em tempo hábil, tampouco de estrutura adequada para transporte e armazenamento de grandes volumes de refeições prontas. Assim, a execução interna acarretaria riscos de comprometimento da qualidade alimentar, do controle sanitário e da regularidade no fornecimento, especialmente em localidades mais distantes ou de difícil acesso.

4.4.7.2.8. Dessa forma, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições tipo Self-Service, kits alimentação, coffee-breaks e soluções integradas apresenta-se como a alternativa mais eficiente, segura e economicamente viável para assegurar a padronização, qualidade nutricional e continuidade dos serviços durante toda a realização dos eventos. Essa solução permite, ainda, o planejamento centralizado, a otimização logística e o cumprimento das exigências legais e sanitárias, garantindo que os participantes sejam devidamente atendidos sem prejuízo à execução das atividades educacionais e esportivas.

4.4.7.3. SOLUÇÃO III - SOLUÇÃO INTEGRADA - MULTISSERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

4.4.7.3.1. A solução integrada de alimentação prevê a contratação de empresa especializada capaz de fornecer, de forma centralizada e coordenada, refeições preparadas do tipo Self-Service, kits alimentação, coffee-breaks, água mineral e gelo, conforme o cronograma e as necessidades de cada evento. Essa modalidade permite a padronização dos serviços em todo o estado, otimizando a logística e garantindo o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais. É amplamente utilizada por Secretarias de Educação, universidades e órgãos públicos que realizam eventos simultâneos em múltiplos polos, destacando-se pela eficiência operacional e segurança alimentar.

4.4.7.3.2. As empresas que atuam nesse formato costumam dispor de estrutura de cozinha industrial, frota refrigerada, equipe técnica multidisciplinar e experiência comprovada em eventos de grande porte. A gestão integrada favorece o planejamento de entregas, a economia de escala e o acompanhamento contratual, proporcionando maior controle e rastreabilidade. Apesar das vantagens operacionais, essa modalidade não se mostra viável para a Secretaria de Estado da Educação de Rondônia, uma vez que os jogos ocorrem de forma descentralizada em diferentes regionais. A execução simultânea em múltiplos locais exigiria infraestrutura robusta, logística complexa e equipe técnica permanente, resultando em encarecimento do processo e maior dificuldade de gestão contratual.

4.4.7.3.3. Considerando a experiência positiva da Secretaria com o modelo tradicional de fornecimento descentralizado que tem garantido eficiência, flexibilidade e economicidade. A adoção da solução integrada não se apresenta como a alternativa mais adequada. Dessa forma, conclui-se que essa modalidade não atende às condições operacionais e orçamentárias da SEDUC/RO, sendo mais prudente manter o formato já consolidado de contratação de empresa, que assegura a continuidade, o controle e a qualidade dos serviços prestados, visto que, cardápios com alimentos locais e sazonais: Reduz custos de transporte e incentiva a economia regional.

4.4.7.4. CONCLUSÃO QUANTO À SOLUÇÃO DE MERCADO

4.4.7.4.1. Após a análise comparativa das alternativas disponíveis, conclui-se que a Solução I – contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo self-service, kit alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo – é a alternativa técnica e economicamente mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa.

Tal conclusão decorre da conjugação dos seguintes fatores:

- ampla disponibilidade da solução no mercado;
- existência de fornecedores especializados e contratações públicas semelhantes;
- compatibilidade da solução com a escala e a complexidade dos eventos;
- possibilidade de regionalização da execução;
- maior segurança sanitária, logística e operacional;
- melhor aderência à realidade institucional da SEDUC/RO.

4.4.7.4.2. Além disso, a experiência administrativa acumulada em contratações anteriores demonstra que esse modelo tem se mostrado funcional, seguro e apto a assegurar a regularidade e a qualidade dos serviços prestados.

4.4.7.5. ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS DE CONTRATAÇÃO

4.4.7.5.1. Para além da definição da solução técnica, também foram analisadas as formas juridicamente cabíveis de contratação, considerando as disposições da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

Alternativas de Contratação	Vantagens	Desvantagens
Concorrência	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Abrangência: Modalidade adequada para contratos de grande vulto. ✓ Competitividade elevada: Amplo alcance e disputa entre os concorrentes. ✓ Segurança jurídica: Processo com regras claras e consolidadas. ✓ Adequação técnica: Ideal para contratações de alta complexidade, que envolvem análise de metodologia, capacitação e experiência. ✓ Segurança jurídica: Processo consolidado e detalhado na Lei nº 14.133/2021. ✓ Qualidade na execução: Permite avaliar propostas técnicas além do preço, garantindo melhores resultados qualitativos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Lentidão: Processo mais longo e complexo. ✗ Alto custo operacional: Demanda grande estrutura técnica e jurídica. ✗ Menor agilidade em contratações urgentes. ✗ Maior complexidade processual: Exige comissão técnica, etapas adicionais e justificativas detalhadas. ✗ Maior custo administrativo: Demanda equipe técnica e jurídica para análise e pontuação das propostas. ✗ Tempo prolongado: Processo mais demorado, podendo atrasar o início da execução contratual.
Dispensa de Licitação	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agilidade: Processo rápido e simplificado. ✓ Simplicidade: Menor burocracia e trâmites administrativos. ✓ Adequado para Emergências: Útil em situações emergenciais ou de pequena monta. 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Menor Competitividade: Redução da competitividade pode levar a preços menos vantajosos. ✗ Questionamentos Legais: Maior risco de questionamentos sobre a legalidade e justificativas para a dispensa. ✗ Menor transparência em comparação com processos licitatórios. ✗ Orçamento: O limite de dispensa em razão do valor já foi utilizado pela SEDUC, inviabilizando a contratação através desse processo.
Inexigibilidade de Licitação	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Especialização: Permite a contratação de fornecedores altamente especializados ou exclusivos. ✓ Agilidade: Processo rápido devido à não necessidade de competição. ✓ Qualidade: Possibilidade de obter serviços de alta qualidade devido à especialização do fornecedor. 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Comprovação de Singularidade: Necessidade de comprovar a exclusividade ou notória especialização do serviço. ✗ Questionamentos: Possibilidade de questionamentos sobre a exclusividade do fornecedor. ✗ Transparência: Menor transparência em comparação com modalidades competitivas.

Adesão a Ata de Registro de Preços	<div>✓ Flexibilidade: Contratação conforme a demanda, sem a necessidade de novos processos licitatórios.</div> <div>✓ Planejamento a Longo Prazo: Facilita o planejamento e a gestão de compras e contratos a longo prazo.</div> <div>✓ Economia de Escala: Redução de custos devido a compras em maior volume e preços pré-negociados.</div> <div>✓ Agilidade: Maior rapidez na contratação de serviços ou produtos.</div> <div>✓ Redução de Custos Administrativos: Menor necessidade de processos licitatórios frequentes.</div>	<div>✗ Planejamento Detalhado: Requer um planejamento detalhado e monitoramento constante.</div> <div>✗ Variação de Preços: Possível variação de preços ao longo do tempo, exigindo renegociações.</div> <div>✗ Controle de Estoque e Demanda: Necessidade de um controle rigoroso de estoque e demanda para evitar excessos ou faltas.</div>
Pregão Eletrônico	<div>✓ Agilidade: Processo mais rápido, conduzido integralmente em meio eletrônico, com etapas automatizadas.</div> <div>✓ Transparência: Todos os atos ficam registrados no sistema, permitindo amplo controle e acompanhamento.</div> <div>✓ Economicidade: A disputa de lances tende a gerar preços mais vantajosos à Administração.</div> <div>✓ Ampla participação: Permite que fornecedores de todo o país participem, ampliando a competitividade.</div> <div>✓ Menor risco de judicialização: Critérios objetivos de julgamento reduzem controvérsias e recursos.</div> <div>✓ Redução de custos administrativos: Processo digital e simplificado, com menor necessidade de deslocamentos e reuniões presenciais.</div>	<div>✗ Limitação do objeto: Aplicável apenas a bens e serviços comuns, com especificações objetivas e padronizáveis.</div> <div>✗ Menor análise técnica: Avaliação restrita ao atendimento de requisitos mínimos, sem ponderação detalhada da metodologia.</div> <div>✗ Dependência de especificação precisa: Qualquer falha na descrição do objeto pode comprometer a execução contratual.</div>

4.4.7.6. Diante do exposto, conclui-se que o mercado possui capacidade de atender satisfatoriamente à demanda da SEDUC/RO, sendo a Solução I a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico.

4.4.7.7. Do mesmo modo, conclui-se que a modalidade Pregão Eletrônico é a mais apropriada para a futura contratação, por se tratar de serviço comum, amplamente ofertado no mercado, passível de especificação objetiva e compatível com julgamento pautado em critério de menor preço.

4.4.7.8. Assim, recomenda-se o prosseguimento da contratação por meio de Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento de menor preço por lote, considerando a necessidade de agrupamento racional dos itens, a busca por maior eficiência logística, a padronização da execução contratual, a otimização da gestão e fiscalização do ajuste, bem como a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

4.4.7.9. Dessa forma, a modelagem proposta mostra-se alinhada aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa, atendendo adequadamente ao interesse público envolvido.

4.5. Alinhamento com os Instrumentos de Planejamento Organizacional

4.5.1. O Plano Anual de Contratações (PCA) referente ao exercício de 2026 encontra-se em fase de elaboração, em estrita conformidade com as diretrizes da Lei n.º 14.133/2021 e do Decreto Estadual n.º 28.874/2024, que disciplinam o planejamento das contratações no âmbito da Administração Pública.

As demandas abaixo elencadas foram devidamente formalizadas pelo setor requisitante, por meio de registros no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e processos administrativos específicos, garantindo a rastreabilidade, a publicidade e a adequada instrução processual:

SETOR OR SOLICITANTE	ID SEI	PROCESSO
SEDUC-GEE	Documento de Formalização de Demanda 4680 (0064236039)	0029.014820/2025-27
SEDUC-GACE	Documento de Formalização de Demanda 5148 (0065099720)	0029.014820/2025-27

4.5.2. Assim, todas as solicitações encontram-se inseridas no fluxo de planejamento da Secretaria, assegurando que a consolidação do PCA 2026 reflita integralmente as necessidades institucionais previamente apresentadas e registradas pelos setores demandantes.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1. Conforme as normativas estabelecidas no Inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso IV da IN 58/2022, assim como, art. 34, IV do Decreto Estadual n.º 28.874, de 25 de janeiro de 2024.

5.2. A contratação será regida pela Lei Federal n.º 14.133/2021, pelo Decreto Estadual n.º 28.874, de 25 de janeiro de 2024, e pela Lei Estadual n.º 2.414/2011, observando suas respectivas alterações e demais normas aplicáveis.

5.3. A Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC, no exercício de suas atribuições legais, apresenta a presente justificativa técnica com o objetivo de demonstrar a necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas do tipo self-service, kits alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia (JOER) e Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA), coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar (CEFACEE).

5.4. O modelo proposto mostra-se o mais adequado por assegurar qualidade técnica, padronização e eficiência operacional, além de contar com ampla oferta no mercado e fornecedores com experiência comprovada em contratações similares. Considerando a complexidade e a importância dos eventos educacionais e esportivos, recomenda-se a contratação de empresa com capacidade técnica e estrutura compatível para o preparo e fornecimento dos itens especificados, garantindo a execução eficiente e segura das atividades. A empresa contratada deverá cumprir integralmente as obrigações editalícias, observando as normas sanitárias, de segurança alimentar e demais regulamentações vigentes.

5.5. Em conformidade com o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, e com os princípios da Lei n.º 14.133/2021, as contratações públicas devem assegurar igualdade de condições, impessoalidade, transparência e eficiência administrativa. Para garantir a seleção da proposta mais vantajosa, recomenda-se a adoção de procedimento licitatório competitivo e transparente, que promova ampla participação dos fornecedores e avaliação criteriosa das propostas, observando a relação entre qualidade, segurança e custo-benefício, em consonância com as diretrizes deste Estudo Técnico Preliminar 61 (70586079).

5.6. Foram analisadas as alternativas de contratação previstas na legislação vigente, considerando a natureza, a especificidade e a regularidade da demanda:

5.7. A dispensa de licitação foi descartada, por não se enquadrar nas hipóteses previstas nos artigos 74 e 75 da Lei n.º 14.133/2021;

5.8. A inexigibilidade também não se aplica, visto que há diversos fornecedores capacitados, o que assegura a competitividade do certame;

5.9. A adesão à Ata de Registro de Preços (carona) foi igualmente analisada, porém não foram identificadas atas vigentes e aderentes que contemplassem integralmente as especificações técnicas, quantitativas e qualitativas do objeto.

5.10. Diante das análises realizadas, recomenda-se a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, nos termos do art. 28, inciso I, da Lei n.º 14.133/2021, e do art. 65 do Decreto Estadual n.º 28.874/2024, utilizando-se critério de julgamento a ser adotado será o menor preço por lote para os agrupamentos regionalizados, mantendo-se, excepcionalmente, o julgamento pelo menor preço por item não agrupado em lote destinado ao evento específico ao município de Cacoal. A escolha dessa modalidade encontra respaldo não apenas na legislação vigente, mas também na experiência administrativa já consolidada pela SEDUC/RO, que historicamente tem realizado contratações de objetos idênticos ou similares por meio do Pregão Eletrônico, com resultados satisfatórios em termos de economicidade, eficiência e transparência. Tal prática demonstra a adequação e maturidade desse modelo para atender às demandas de fornecimento de refeições e serviços correlatos, assegurando ampla competitividade, segurança jurídica e gestão contratual sustentável, em plena observância aos princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia e eficiência que regem a Administração Pública.

5.11. Visto que, os serviços objeto desta contratação enquadram-se como bens e serviços comuns, conforme o art. 6º, inciso XV, da Lei n.º 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, com base em especificações usuais de mercado. Trata-se de contratação de natureza continuada, executada de forma eventual e sob demanda específica, de acordo com o Cronograma Previsional de Execução estabelecido pela Administração.

5.12. A modalidade proposta assegura eficiência, transparência e otimização dos recursos públicos, viabilizando o pleno funcionamento das atividades educacionais e esportivas em todo o Estado de Rondônia, com flexibilidade e agilidade operacional, conforme a demanda e a disponibilidade orçamentária. Os licitantes deverão comprovar experiência compatível com o objeto e apresentar a documentação exigida para habilitação, conforme o art. 62 da Lei n.º 14.133/2021. A utilização de checklist técnico e documental contribuirá para o controle e a verificação de conformidade, prevenindo falhas e fortalecendo a regularidade e a credibilidade do processo.

5.13. Assim, diante das evidências técnicas e da experiência administrativa consolidada, recomenda-se a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, que se revela como o instrumento mais adequado para garantir economicidade, transparência e competitividade, além de assegurar celeridade e segurança jurídica ao processo licitatório. Tal escolha reforça o compromisso da Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC/RO com a gestão pública responsável e eficiente, orientada por resultados e pela observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. Desse modo, a presente solução atende integralmente aos objetivos institucionais da Pasta e contribui para o fortalecimento das políticas educacionais e esportivas do Estado, promovendo a aplicação racional dos recursos públicos e o aperfeiçoamento contínuo da execução contratual.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Requisitos Técnicos

6.1.1. Conforme as normativas estabelecidas no Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso II da IN 58/2022, assim como, art. 34, II do Decreto Estadual n.º 28.874, de 25 de janeiro de 2024.

6.1.2. Para atender as necessidades referente à contratação de Empresa Especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar - CEFACEE, é crucial definir os requisitos necessários e suficientes para garantir que a solução atenda plenamente às demandas da Gerência de Esporte Escolar - GEE e Gerência de Arte e Cultura Escolar - GACE/CEFACEE.

6.1.3. Neste contexto, os requisitos que devem ser atendidos para a escolha da solução adequada à contratação consiste no fornecimento de refeições preparadas para atender aos participantes, no local da realização dos eventos, compreendendo:

1. REFEIÇÕES (Café da manhã, Almoço, Jantar e Ceia);
2. KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE;
3. COFFEE-BREAK;
4. ÁGUA MINERAL;
5. GELO.

6.2. Sustentabilidade

6.2.1. Aplica-se, no que couber, a legislação pertinente aos critérios de sustentabilidade ambiental, pela empresa contratada, as disposições constantes no Art. 6º do Decreto Estadual n.º. 21.264/2016, conforme segue:

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.

6.2.2. A adoção de práticas sustentáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis e a priorização de fornecedores locais, é cada vez mais valorizada nas contratações públicas, alinhando-se aos princípios da administração pública sustentável.

6.2.2.1. Da Sustentabilidade Ambiental

6.2.2.2. É de total responsabilidade da contratada o cumprimento das normas ambientais vigentes para o prestação e fornecimento do objeto;

6.2.2.3. A contratada deverá tomar todos os cuidados necessários para que a execução dos serviços não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;

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

6.2.2.5. A contratada deverá aplicar boas práticas de sustentabilidade em atenção ao art. 170 da CRFB/88, art. 5º da Lei n.º 14.133/2021, a Lei n.º 12.187/2009 e o art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG.

6.3. Dos Recursos Materiais a Serem Disponibilizados

6.3.1. Em todas as fases e etapas, se solicitado pela CONTRATANTE ficará sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA o controle do fluxo de consumo diário da alimentação de todos os participantes, devendo a mesma apresentar um sistema com LEITOR QR CODE e no mínimo duas pessoas/colaboradores para administração do mesmo.

6.3.2. Todos os materiais, inclusive de consumo e equipamentos, a serem utilizados na execução dos eventos, ficam sob responsabilidade da(s) empresas ganhadoras do certame.

6.4. Da Execução dos Serviços

6.4.1. A GACE e GEE, fornecerão de acordo com os município sede do evento a relação do local onde serão fornecidas as refeições preparadas (Café da Manhã, Almoço e Jantar), Kit Alimentação/Lanche, Água Mineral e Gelo, podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado ou alterado conforme se fizer necessário, sendo:

6.4.2. Café da Manhã: 06h às 08h.

6.4.3. Almoço: 11h às 13h30min.

6.4.4. Jantar: 18h às 20h30min.

6.4.5. Kit Alimentação/Lanche: O fornecimento do kit alimentação/lanche está previsto para o horário das 21h, durante a execução das atividades do JOER. Demais eventos os horários de distribuição dos kits serão definidos pela Coordenação de Alimentação, observando-se as necessidades operacionais e o cronograma específico do evento, de modo a assegurar o adequado atendimento aos participantes e a conformidade logística da execução contratual.

6.4.6. Coffee-break: os horários serão definidos pela Coordenação de Alimentação, observando-se as necessidades operacionais e o cronograma específico do evento, de modo a assegurar o adequado atendimento aos participantes e a conformidade logística da execução contratual.

6.4.7. Água Mineral e Gelo: Os horários serão definidos pela Coordenação de Serviços Operacionais, conforme necessidade.

6.5. Do Locais de Execução dos Serviços

6.5.1. Os serviços serão executados nos municípios, Vilhena/Cerejeiras, Costa Marques/São Francisco, Rolim de Moura, Porto Velho, Cacoa/Espigão D'Oeste, Ji-Paraná, Guajará Mirim, Ariquemes, Jaru.

6.3. Do Cronograma (Mês, Ação, Data, Local, Evento)

6.3.1. Os Prazos de Execução deverão ser cumpridos considerando os períodos previstos para os Jogos Escolares de Rondônia 2026 a 2030, vide subitem **6.3.1.1.**

6.3.1.1. Do Cronograma detalhado (Previsional)

6.3.1.1.1. Edição 2026

EVENTO	MUNICÍPIO	PERÍODO
JOER REGIONAL GUAPORÉ	COSTA MARQUES	Junho
JOER REGIONAL ZONA DA MATA	ROLIM DE MOURA	Junho
JOER REGIONAL METROPOLITANA	PORTO VELHO	Junho
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE	Ji-PARANÁ	Junho
JOER REGIONAL CENTRO	CACOAL	Junho
JOER REGIONAL MAMORÉ	GUAJARÁ-MIRIM	Junho
JOER REGIONAL NORTE	ARIQUEMES	Junho
JOER REGIONAL NOROESTE	JARU	Junho
JOER REGIONAL CONE SUL	VILHENA	27/05 a 01/06/2026
JOER FASE ESTADUAL JUVENIL	CACOAL	Agosto
JOER FASE ESTADUAL INFANTIL	CACOAL	Agosto/setembro
FERA BANDAS E FANFARRAS	PORTO VELHO	12 a 13/08/2026
JOER FASE ESTADUAL PARALÍMPICA	CACOAL	Setembro
FERA SEGMENTOS	PORTO VELHO	15 a 17/09/2026

6.3.1.1.2. Edição 2027

EVENTO	MUNICÍPIO	PERÍODO
JOER REGIONAL GUAPORÉ	SÃO FRANCISCO	Março/Maio
JOER REGIONAL ZONA DA MATA	ROLIM DE MOURA	Março/Maio
JOER REGIONAL METROPOLITANA	PORTO VELHO	Março/Maio
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE	Ji-PARANÁ	Março/Maio
JOER REGIONAL CENTRO	CACOAL/ESPIGÃO D'OESTE	Março/Maio
JOER REGIONAL MAMORÉ	GUAJARÁ-MIRIM	Março/Maio
JOER REGIONAL NORTE	ARIQUEMES	Março/Maio
JOER REGIONAL NOROESTE	JARU	Março/Maio
JOER REGIONAL CONE SUL	VILHENA/CEREJEIRAS	27/05 a 01/06/2027
JOER FASE ESTADUAL JUVENIL	CACOAL/Ji-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
JOER FASE ESTADUAL INFANTIL	CACOAL/Ji-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
FERA BANDAS E FANFARRAS	PORTO VELHO	12 a 13/08/2027
JOER FASE ESTADUAL PARALÍMPICA	CACOAL/Ji-PARANÁ/PORTO VELHO	Agosto/Setembro
FERA SEGMENTOS	PORTO VELHO	15 a 17/09/2027

6.3.1.1.3. Edição 2028/2030

EVENTO	MUNICÍPIO	PERÍODO
JOER REGIONAL GUAPORÉ	COSTA MARQUES/SÃO FRANCISCO	Abril/Junho
JOER REGIONAL ZONA DA MATA	ROLIM DE MOURA	Março/Maio
JOER REGIONAL METROPOLITANA	PORTO VELHO	Março/Maio
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE	Ji-PARANÁ	Março/Maio
JOER REGIONAL CENTRO	CACOAL/ESPIGÃO D'OESTE	Março/Maio
JOER REGIONAL MAMORÉ	GUAJARÁ-MIRIM	Março/Maio
JOER REGIONAL NORTE	ARIQUEMES	Março/Maio
JOER REGIONAL NOROESTE	JARU	Março/Maio
JOER REGIONAL CONE SUL	VILHENACEREJEIRAS	27/05 a 01/06/2028 a 2030
JOER FASE ESTADUAL JUVENIL	CACOAL/Ji-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
JOER FASE ESTADUAL INFANTIL	CACOAL/Ji-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
FERA BANDAS E FANFARRAS	PORTO VELHO	12 a 13/08/2028 a 2030
JOER FASE ESTADUAL PARALÍMPICA	CACOAL/Ji-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
FERA SEGMENTOS	PORTO VELHO	15 a 17/09/2028 a 2030

6.3.1.1.4. O cronograma previewal apresentado foi construído com base nas informações preliminares fornecidas pelas unidades demandantes e visa orientar o planejamento das etapas necessárias à execução da futura contratação. Destaca-se que os prazos estabelecidos possuem caráter estimativo, podendo ser ajustados ou reprogramados em decorrência de necessidades supervenientes, decisões administrativas, condicionantes operacionais ou adequações estratégicas. Assim, o cronograma configura-se como instrumento de referência para acompanhamento e gestão, não constituindo agenda definitiva, mas um indicativo inicial sujeito a atualizações conforme a evolução do processo.

6.4. Do Prazo de início dos serviços:

6.4.1. A prestação de serviços terá início após o recebimento da Ordem de Serviços, em no máximo até 03 (três) dias.

6.4.2. O prazo início dos serviços somente poderá ser prorrogado mediante o cumprimento, pela Contratada, dos seguintes requisitos cumulativos:

1. Solicitação de prorrogação protocolada dentro do prazo de início dos serviços;
2. Comprovação documental da ocorrência de motivo imprevisível (caso fortuito, força maior ou fato do príncipe), ocorrido depois da apresentação de sua proposta, que tenha correlação direta de causa e efeito sobre a necessidade do atraso.

6.4.3. Não se admitirá prorrogação se:

a) O atraso ocorrer por culpa da contratada;

6.4.3.1. Houver interesse público devidamente justificado nos autos que demonstre ser a escolha mais vantajosa para a administração.

6.4.4. Ocorrendo recusa ou atraso na execução total ou parcial dos serviços, o responsável pela fiscalização do contrato se obriga por força do Art. 4º da Lei Estadual nº. 2.414/11, a produzir parecer técnico e o encaminhará ao ordenador de despesas para instauração de procedimento administrativo, instrução dos autos para fins de penalização da contratada e inserção no “Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual”.

6.5. Das Condições do Local onde os Serviços serão executados

6.5.1. A contratada deverá servir as refeições nos Centros de Convivência ou local de refeições (escolas alojamentos) informados e determinados pela Coordenação do Evento. Inclusive podendo ser servida em até **03 locais distintos**.

6.5.2. Para tanto, a localização e definição das condições dos Centros de Convivência/Restaurante Central, quando houver, serão definidos no Termo de Referência ou em Ato Administrativo Complementar, emitido pela Gerência de Esporte Escolar SEDUC-GEE e das escolas alojamentos, serão definidas no período máximo de 15 (quinze) dias de antecedência dos eventos, junto as Superintendências Regionais de Educação - SUPER's e informada a empresa vencedora do Certame.

6.6. Justificativa para a Exclusão de Participação de Pessoas Físicas na Licitação

6.6.1. Quanto ao tópico em deslinde, antes de adentrar no contexto propriamente dito, é necessário esclarecer a hermenêutica do texto descrito no art. 34, XIV do Decreto Estadual n.º 28.874/2024, *in verbis*:

Art. 34. O Estudo Técnico Preliminar deverá apresentar o seguinte conteúdo mínimo:

(...)

XIV - justificativa para a exclusão de participação de Pessoas Físicas na licitação

6.6.2. Da Complexidade Operacional e Incompatibilidade Técnica

O objeto deste certame envolve o preparo e fornecimento de alimentação em larga escala (café da manhã, almoço e jantar) para as fases regionais e estaduais do JOER. Trata-se de uma operação de grande monta que exige:

- **Capacidade Logística Robusta:** Armazenamento, transporte térmico adequado e distribuição simultânea em curto espaço de tempo.
- **Profissionais Qualificados:** Demanda de equipes técnicas integradas por nutricionistas, cozinheiros e auxiliares, sob regime de escala contínua.
- **Infraestrutura e Equipamentos:** Necessidade de maquinário industrial e instalações físicas que atendam às normas sanitárias vigentes.

Geralmente, as pessoas físicas não dispõem de estrutura civil, operacional ou financeira para absorver tais exigências de forma regular e ininterrupta, gerando alto risco de descontinuidade do serviço.

6.6.3. Das Exigências de Regularidade Fiscal e Sanitária

O fornecimento de refeições coletivas para estudantes-atleta (menores de idade) impõe o cumprimento rigoroso de obrigações legais:

- **Licenciamento Sanitário:** Necessidade de alvarás de funcionamento expedidos pela Vigilância Sanitária (ANVISA), conferidos essencialmente a estabelecimentos comerciais (pessoas jurídicas).
- **Responsabilidade Técnica (RT):** Obrigatoriedade de registro regular junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- **Garantia Jurídica:** Pessoas físicas enfrentam limitações legais para a emissão de notas fiscais de prestação de serviços de alimentação em larga escala e para a comprovação de capacidade técnico-operacional (atestados de responsabilidade técnica).

6.6.4. Da Proteção ao Erário e Mitigação de Riscos

Admitir a participação de pessoas físicas em um evento deste porte representaria um risco elevado de sinistro contratual. A incapacidade de entrega geraria um colapso imediato na alimentação do evento, resultando em:

- Prejuízo financeiro direto com contratações emergenciais de balcão.
- Impacto negativo na integridade física e na saúde dos participantes.
- Processos de responsabilização administrativa por falha de planejamento.

6.6.5. Conclusão:

Portanto, a limitação do certame exclusivamente a pessoas jurídicas não fere a ampla competitividade. Pelo contrário, atende ao **Princípio da Eficiência** e da **Segregação de Riscos**, assegurando que apenas proponentes com real capacidade operacional e jurídica disputem o objeto, resguardando o interesse público e o sucesso dos Jogos Escolares de Rondônia.

6.7. DA VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO**6.7.1. Da Prerrogativa Legal e Discricionariedade Motivada**

A admissão ou vedação de empresas reunidas em consórcio constitui prerrogativa discricionária da Administração Pública, pautada nos critérios de conveniência e oportunidade, desde que devidamente motivada. A legitimidade dessa restrição encontra amparo na literalidade do **caput do art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021**, no **inciso V do art. 42 do Decreto Estadual nº 28.874/2024**, e na mansa jurisprudência do Tribunal de Contas da União, consolidada no **Acórdão nº 1.316/2010-Plenário**, que confere ao gestor o poder-dever de avaliar a conveniência da formação de consórcios nas licitações sob sua égide.

6.7.2. Da Ausência de Alta Complexidade Técnica e Viabilidade Isolada

A constituição de consórcio justifica-se, predominantemente, quando o objeto licitado apresenta alta complexidade técnica, operacional ou econômica, exigindo a soma de esforços que dificilmente seriam encontrados em uma única empresa. No caso vertente, o objeto consiste na prestação de serviços comuns de alimentação (preparo e fornecimento de refeições). Trata-se de um mercado maduro, amplamente competitivo e com capilaridade suficiente para que as empresas do ramo executem as obrigações contratadas de forma individual e isolada, tornando desnecessária e injustificada a união de estruturas empresariais para este fim.

6.7.3. Do Embasamento Doutrinário e Análise de Mercado

Conforme lição clássica de Marçal Justen Filho (*Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos*), a decisão de admitir ou vedar consórcios:

“(…) é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.”

Sob essa ótica, a Secretaria de Estado da Educação (SEDUC/RO) avaliou o cenário mercadológico e concluiu que a abertura para consórcios geraria uma complexidade burocrática desproporcional à natureza comum do serviço.

6.7.4. Da Proteção ao Erário, Risco Sistêmico e Responsabilidade Solidária

A contratação de um consórcio introduz riscos jurídicos e administrativos desnecessários à Administração. Por força do **art. 15, inciso II, da Lei nº 14.133/2021**, os consorciados respondem solidariamente por todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais. Sob a ótica da segregação de riscos, essa pluralidade de sujeitos pode se tornar nociva: caso um dos integrantes sofra constrictões judiciais, bloqueios de contas ou decretação de falência devido a passivos estranhos a este contrato, o cumprimento integral do objeto restará severamente ameaçado. Tal cenário geraria um efeito cascata de inadimplemento, culminando no desamparo alimentar dos estudantes-atletas do JOER.

6.7.5. Da Preservação da Ampla Competitividade e Conclusão

A vedação imposta não restringe, de forma alguma, a ampla competitividade do certame. O mercado de fornecimento de refeições coletivas em Rondônia e regiões adjacentes conta com inúmeros prestadores de serviços de médio e grande porte plenamente capazes de disputar o lote de forma individual. Portanto, a proibição de consórcios visa garantir a **segurança jurídica**, a **estabilidade contratual** e o **Princípio da Eficiência**, blindando a SEDUC de incidentes processuais e operacionais de terceiros.

6.8. Subcontratação

6.8.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste estudo.

6.8.2. A vedação à subcontratação dos serviços de alimentação justifica-se pela natureza personalíssima da prestação e pelo **estrito dever de vigilância** do Poder Público sobre a **incolumidade física** dos estudantes-atletas durante o JOER e o FERA. Considerando que os beneficiários são menores de idade sob inteira custódia do Estado, a execução direta pela contratada é indispensável para garantir o cumprimento rigoroso das **Boas Práticas de Manipulação (RDC 216/2004 e RDC 43/2015 da ANVISA)** e das diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, além da **Lei Estadual nº 5.738/2024 (PEALE-RO)**.

6.8.3. Tal medida encontra amparo na experiência de **eventos anteriores**, onde restou verificado que o mercado possui plena capacidade de atendimento às demandas sem a necessidade de subcontratações, garantindo maior **rastreabilidade dos processos** e celeridade na fiscalização. A manutenção do vínculo direto evita a fragmentação da cadeia de responsabilidades e a precarização do serviço por terceiros, resguardando a Administração Pública de riscos sanitários, operacionais e de **responsabilidade civil intransferível** perante eventuais danos à saúde e ao rendimento dos participante.

6.9. DA VEDAÇÃO À PARTICIP PARTICIPAÇÃO DE SOCIEDADES COOPERATIVAS

6.9.1. Da Exigência Legal de Justificativa Específica

Em atendimento ao disposto no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021 e em estrita consonância com o art. 9º, inciso I, alínea “a” do mesmo diploma, a Secretaria de Estado da Educação (SEDUC/RO) apresenta a devida fundamentação técnica que demonstra a total incompatibilidade do regime cooperativo com as peculiaridades do objeto desta contratação, que consiste no preparo e fornecimento de alimentação coletiva para o JOER e FERA.

6.9.2. Da Incompatibilidade com o Regime de Subordinação e Rotatividade de Pessoal

A execução dos serviços de alimentação em eventos de grande monta como o JOER e o FERA exige um controle rigoroso, verticalizado e imediato sobre a equipe de trabalho.

- **Ausência de Vínculo Empregatício:** Por definição legal (Lei nº 5.764/71), a sociedade cooperativa é baseada na autogestão e na autonomia de seus cooperados. Não há relação de subordinação hierárquica (vínculo empregatício) entre a cooperativa e o cooperado.
- **Impossibilidade de Fiscalização Eficaz:** Como os cooperados trabalham em regime de igualdade e autonomia, a Administração Pública fica impedida de exigir o cumprimento direto de ordens, punições por desidias ou substituições imediatas de pessoal de forma verticalizada.
- **Risco Prático de Rotatividade Indevida:** O modelo cooperativo permite a livre substituição e o revezamento de seus membros na prestação do serviço (rotatividade). Para o preparo de refeições de centenas de estudantes-atletas menores de idade, a rotatividade de pessoal impede a padronização e o controle de qualidade contínuo, gerando severa instabilidade operacional.

6.9.3. Da Rigidez Sanitária, Segurança Alimentar e Responsabilidade Técnica

O fornecimento de refeições do tipo *self service* para atletas em fase de competição escolar impõe o cumprimento rigoroso de protocolos de segurança alimentar:

- **Padronização e Treinamento:** A equipe que manipula os alimentos deve passar por exames médicos admissionais/periódicos rigorosos, treinamentos específicos de boas práticas de manipulação (ANVISA) e possuir Equipamentos de Proteção Individual (EPI) uniformes.
- **Responsabilidade Técnica Direta:** É mandatório haver uma linha de comando clara submetida ao Nutricionista Responsável Técnico (RT) do contrato. Em uma estrutura cooperativa, a dispersão da responsabilidade técnica individualizada mitiga o poder de punição administrativa imediata em caso de contaminação alimentar ou surtos infecciosos.

6.9.4. Do Risco de Descaracterização do Vínculo e Proteção ao Erário

A jurisprudência dos Tribunais de Contas e da Justiça do Trabalho (Súmula nº 331 do TST) é pacífica no sentido de que a contratação de cooperativas para prestação de serviços que demandam subordinação jurídica e pessoalidade configura **fraude à legislação trabalhista** (falsa cooperativa ou "cooperativa de mão de obra").

- Caso a Administração exija o cumprimento rigoroso de horários, escalas fixas de cozinheiros e subordinação às ordens fiscais do JOER/FERA — o que é indispensável para o sucesso dos jogos —, restará caracterizada a subordinação.
- Isso atrai o risco iminente de condenações trabalhistas subsidiárias ou solidárias contra o Estado de Rondônia, em flagrante prejuízo ao erário público.

6.9.5. Conclusão e Preservação da Competitividade

Diante do exposto, a vedação à participação de sociedades cooperativas neste certame não configura restrição indevida à competitividade. Trata-se de uma medida preventiva de **segregação de riscos**, pautada no Princípio da Eficiência, da Segurança Jurídica e da Tutela da Saúde dos Estudantes. O mercado corporativo de pessoas jurídicas (empresas comerciais) que atuam de forma isolada (sem consórcios) é amplamente capaz de suprir a demanda da SEDUC/RO sob o manto do regime da CLT, garantindo a subordinação, a estabilidade da equipe e a plena responsabilização civil e criminal por qualquer falha na execução.

6.10. Prazo de Assinatura do Contrato

6.10.1. O contrato deverá ser assinado, em até **03 (três) dias** úteis a contar da convocação.

6.10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração, na forma do art. 90, § 1º da Lei 14.133/2021.

6.11. Garantia da Contratação

6.11.1. Será exigida a garantia da contratação de que trata o art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual.

6.11.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 1 (um) mês após assinatura do contrato.

6.11.3. No caso das modalidades de seguro-garantia ou título de capitalização, sua apresentação deverá ocorrer, no mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato.

6.11.4. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, na forma da Lei nº 14.133/2021.

6.11.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

6.11.5.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

6.11.5.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

6.11.5.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;

6.11.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

6.11.7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

6.11.8. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

6.11.9. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

6.11.10. A espécie Título de Capitalização, será aceita na modalidade Instrumento de Garantia, como regra geral e deverá ser prestada por ocasião da assinatura do Termo de Contrato, como adimplemento da obrigação contratual a prestação do serviço, na forma prevista no § 7º, art. 92, da Lei nº 14.133/2021.

6.11.11. O Título de Capitalização, poderá ser aceito inclusive nas hipóteses previstas na alínea "d", II do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021.

6.11.12. O Título de Capitalização, será custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total e deverão conter o critério de atualização de valores inerentes ao contrato, observadas as normas em vigor.

6.11.13. Para prestação de Garantia por meio de Título de Capitalização, o licitante vencedor deverá em documento específica a cessão total dos direitos do título à contratante, mediante comunicação escrita a sociedade de capitalização ficando vedada a cobrança de qualquer espécie.

6.12. Do Reajustamento em Sentido Estrito

6.12.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano e o reajuste quando ocorrer será por índice oficial do mercado IPCA, **contado da data do orçamento estimado**, conforme § 7º, art. 25, da Lei n. 14.133/2021.

6.12.2. As alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e arts. 142 a 145 do Decreto Estadual nº 28.874/204.

6.12.2.1. Os acréscimos ou supressões não poderão exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato nas obras, nos serviços ou nas compras e de 50% (cinquenta por cento), no caso de reforma de edifício ou de equipamento.

6.12.3. O reequilíbrio econômico-financeiro se dará sob a forma de **reajuste em sentido estrito**, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, com a previsão de índices específicos ou setoriais, ou por **repactuação**, que deverá ser utilizada nas contratações de serviços continuados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, com demonstração analítica da variação dos componentes dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

6.12.3.1. O pedido relacionado ao reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser apresentado pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do fato gerador de seu direito.

6.12.3.2. Eventual pedido de reajuste ou repactuação seguirá as regras dos arts. 150 a 156, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

6.12.4. A **revisão contratual** (revisão de preços ou recomposição) é cabível diante de fatos supervenientes à formulação da proposta e externos à relação contratual, imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, podendo se dar tanto a favor do contratado quanto da Administração contratante, devendo ser instruído com os documentos estabelecidos no art. 164 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

6.12.5. A **decisão sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro** (reajuste, repactuação ou revisão) deve ser realizada no **prazo máximo de 60 (sessenta dias)**, contados a partir da solicitação e da entrega dos documentos necessários a instrução do pedido.

6.13. Garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

6.13.1. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6.14. Vistoria

6.14.1. Para a presente contratação, não será necessário Vistoria Facultativa, em virtude de que os locais de prestação de serviços são de responsabilidade da CONTRATANTE.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Da Metodologia e/ ou Procedimentos a ser utilizada na Execução dos Serviços

7.2. O Serviço de Alimentação será atendido pela contratada através da montagem de cozinhas em Centros de Convivência e/ou escolas alojamentos, locais determinados pela Coordenação do evento, servindo as mesmas através de Buffet, com no mínimo 4 (quatro) *Rechaud* elétrico ou aquecido (café, almoço e jantar) no sistema Self-Service e Kit Alimentação/Lanche em sistema delivery.

7.3. Os quantitativos do consumo diário serão adquiridos através de Listas de Controle de Assinaturas e/ou QR CODE. Quando solicitado pela Contratante, deverá a contratada em todas as fases e etapas, disponibilizar um sistema com LEITOR QR Code, e no mínimo duas pessoas/colaboradores para administração do mesmo, sendo o sistema utilizado para o controle do fluxo de consumo diário da alimentação de todos os participantes.

7.4. O cardápio apresentado pela empresa, deve seguir orientações constantes no Plano Alimentar - JOER ([0065115682](#)) elaborado pela Equipe Técnica de Nutricionistas da Gerência de Programas de Alimentação Escolar (GPAE/CPROG) constante no Processo SEI n.º [0029.072704/2024-41](#).

7.5. Água Mineral e Gelo

7.6. Aquisição de Água Mineral, Gelo em cubos, para atender à realização dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER, em todas as suas etapas previstas, obedecendo as regulamentações dos órgãos fiscais conforme segue:

a) Validade da água

7.7. De acordo com os órgãos responsáveis pela regulamentação na forma industrial da comercialização de Água Mineral e das Legislações vigentes como ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, DNPM – Departamento Nacional de Produção Mineral (Agência Nacional de Mineração – ANM):

"Para a industrialização da água mineral natural e da água natural, a empresa fabricante deve obedecer aos requisitos estabelecidos na RDC nº 173/2006, a qual dispõe sobre Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e Água Natural."

"A validade dos galões/garrações de água mineral e água natural é determinada pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), através da Portaria nº 387/2008 e da Portaria nº 358/2009."

7.8. Ainda segundo a ABINAM – Associação Brasileira da Indústria de Águas e a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a água mineral tem uma validade que compreende entre 06 (seis) a 24 (vinte e quatro) meses, conforme citação abaixo:

“Validade de 12 meses para a água mineral natural sem gás que for armazenada em uma garrafa PET, enquanto que em uma garrafa vidro, esse prazo possa ser estendido para 24 meses.

As águas minerais gaseificadas possuem 12 meses de validade em garrafas de vidro e seis meses nas garrafas de plástico (polietileno). Uma água mineral alcalina possui validade um pouco maior se estiver em uma garrafa de vidro, exatamente pelo material isolar melhor o líquido do meio ao seu redor.

Garrações plásticas retornáveis de 10 e 20 litros de água mineral, é necessário atentar-se a validade também do próprio vasilhame. O prazo de validade de três anos para esse tipo de produto. O transporte, calor e limpeza de reaproveitamento podem comprometer a qualidade da água transportada.”

Sendo assim, levando em consideração as legislações e normas vigentes, a água mineral deverá ter prazo de validade compreendido entre 06 (seis) e 24 (vinte e quatro meses), bem como, deve ser observada a validade específica dos galões/garrações e todas as especificações sanitárias pertinentes as legislações vigentes e sua alterações.

b) Troca de vasilhame

7.9. Informamos que, para atendimento do serviço não será realizada troca de vasilhame por parte da SEDUC, tendo em vista que serão utilizados apenas os conteúdos dos galões, que deverão atender normas da legislação vigente. Para controle e devolução dos vasilhames haverá na execução do serviço uma equipe que representa esta Secretaria de Estado da Educação - SEDUC em todos os eventos citados no Edital, em especial a Gerência de Operações do Comitê Central Organizador - CCO do evento, e esta equipe utilizará controles específicos que asseguram o recebimento e devolução dos mesmos à empresa contratada.

7.10. Considera-se que, a empresa ganhadora do certame, também deverá adotar as medidas que considere necessárias para acompanhamento de entregas/retiradas (recolhimento e a reposição) do material em questão (galões/vasilhames) em locais e horários determinados por essa SEDUC.

7.11. Da Segurança Alimentar e Coleta de Amostras: A contratada deverá realizar diariamente a coleta e guarda de amostras de todos os alimentos preparados (mínimo 100g), identificadas e mantidas sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para fins de análise laboratorial em caso de suspeita de surto alimentar.

7.12. Das Condições de Higiene e Pessoal: Todo o pessoal envolvido na manipulação de alimentos deverá estar devidamente uniformizado, utilizando EPIs (toucas, luvas quando necessário, calçados fechados) e portando o respectivo Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) atualizado.

7.13. Da Manutenção do Fluxo: A reposição de alimentos nos rechauds deve ser contínua, não sendo permitido o desabastecimento da linha de buffet enquanto houver beneficiário para serem atendidos dentro do horário previsto.

7.14. Do Plano de Contingência: A contratada deverá assegurar a continuidade do serviço mesmo em casos de interrupção de fornecimento de gás, água ou energia elétrica, devendo possuir meios próprios para garantir a entrega das refeições nos horários estabelecidos.

7.15. Do Gelo: O gelo em cubos deve ser produzido obrigatoriamente com água potável e transportado em sacos plásticos virgens, lacrados e com identificação de procedência e validade.

7.16. DA EXECUÇÃO E DA CONTRATAÇÃO DOS ITENS REGISTRADOS

7.16.1. A contratação dos itens adjudicados por preço global de grupo dar-se-á, preferencialmente, de forma integrada, respeitando a solução logística desenhada para o evento.

7.16.2. Na hipótese excepcional de surgir a necessidade de contratação isolada de um item específico pertencente a um grupo de itens registrado, a área demandante deverá obrigatoriamente:

- **a)** Realizar pesquisa de mercado prévia e atualizada para o item específico pretendido;
- **b)** Demonstrar formalmente, nos autos do processo de contratação, a vantagem econômica da aquisição isolada, garantindo que o preço registrado não está superior ao praticado pelo mercado no momento da execução; e,
- **c)** Observar o estrito cumprimento do disposto no **art. 82, § 2º, da Lei nº 14.133/2021**.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato quanto a fase de elaboração de projetos e execução da obra/adaptação, o cronograma de execução poderá ser prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.6. Do Preposto

8.6.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

8.6.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

8.7. Da Fiscalização

8.7.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

8.8. Da Fiscalização Técnica

8.8.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

8.8.2. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexistência ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, III);

8.8.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, IV).

8.8.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

- 8.8.5.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual;
- 8.8.6.** O fiscal técnico do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, V).
- 8.8.7.** O fiscal técnico do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 23, V).
- 8.8.8.** Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 8.8.9.** O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 8.8.10.** O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
- 8.8.11.** A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 8.8.12.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 8.8.13.** É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.
- 8.8.14.** O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 8.8.15.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (IN05/17 - art. 62)
- 8.8.16.** A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, IN05/2017)
- 8.8.17.** A fiscalização de que trata esta cláusula 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 corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.
- 8.8.18.** As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.
- 8.8.19.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

8.9. Da Fiscalização Setorial

8.9.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, caberá ao fiscal setorial do contrato e nos seus impedimentos legais, ao seu substituto, exercer as atribuições de que tratam a fiscalização Técnica e Administrativa, retro descritas.

8.10. Do Gestor do Contrato

- 8.10.1.** O gestor do contrato controlará o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência razoável, à autoridade competente, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório ou a prorrogação do prazo, instruindo o processo com a documentação necessária (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, III);
- 8.10.2.** O gestor do contrato deverá realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XVI);
- 8.10.3.** O gestor do contrato deverá receber os pedidos de reajuste, repactuação e revisão de contratos, devendo emitir parecer quanto ao cabimento (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XVII).
- 8.10.4.** O gestor do contrato registrar as informações necessárias nos sistemas informatizados utilizados pelo Poder Executivo do Estado de Rondônia, inclusive inserindo os dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e mantê-los atualizados (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XII).
- 8.10.5.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso; (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XV).
- 8.10.6.** O gestor do contrato emitirá relatórios circunstanciados e conclusivos quanto à adequação dos serviços prestados, de forma a comprovar e demonstrar a vantajosidade técnica e econômica da manutenção da avença, constituindo este documento condição indispensável e pré-requisito obrigatório para qualquer eventual prorrogação da vigência contratual, em estrita observância ao disposto no **art. 23, inciso XVIII, do Decreto Estadual nº 28.874/2024**.
- 8.10.7.** O gestor do contrato deverá elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato (Decreto Estadual nº 28.874/2024, art. 20, XIV).
- 8.10.8.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 9.1.1.** não produzir os resultados acordados,
- 9.1.2.** deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou,
- 9.1.3.** deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

9.2. Do Recebimento

9.2.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 23, X e Art. 24, VII do Decreto Estadual nº 28.874, de 2024](#)).

- 9.2.2.** O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 9.2.3.** O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 23, X, Decreto Estadual nº 28.874, de 2024](#)).
- 9.2.4.** O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 24, VII, Decreto Estadual nº 28.874, de 2024](#)).
- 9.2.5.** O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 9.2.6.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:
- 9.2.6.1.** O fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
- 9.2.6.2.** O fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.
- 9.2.7.** Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 9.2.8.** O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, **no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos**, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 9.2.9.** A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))
- 9.2.10.** O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os serviços.
- 9.2.11.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 9.2.12.** Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 9.2.13.** Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de até 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 9.2.13.1.** Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.
- 9.2.13.2.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 9.2.13.3.** Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;
- 9.2.13.4.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 9.2.14.** Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 9.2.15.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 9.2.16.** Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 9.2.17.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9.3. Da Liquidação

- 9.3.1.** Atestado o cumprimento do objeto do contrato pela fiscalização e a correta instrução do processo, após autorização do ordenador, os autos deverão ser remetidos ao setor responsável pela liquidação da despesa e efetivação do pagamento, nos termos do §2º, VII, art. 188, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 9.3.2.** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 9.3.2.1.** o prazo de validade;
- 9.3.2.2.** a data da emissão;
- 9.3.2.3.** os dados do contrato e do órgão contratante;
- 9.3.2.4.** o período respectivo de execução do contrato;
- 9.3.2.5.** o valor a pagar; e,
- 9.3.2.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 9.3.3.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
- 9.3.4.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).
- 9.3.5.** A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 9.3.6.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 9.3.7.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 9.3.8.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.3.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

9.4. Do Prazo de pagamento

9.4.1. O pagamento decorrente de contratações públicas será feito após a habilitação para pagamento, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, conforme dispõe o art. 190, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

9.4.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

9.4.3. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.4.4. Ocorrendo atraso no pagamento em que o Fornecedor não tenha de alguma forma concorrido para a mora, os valores devidos ao Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

$$EM = N \times Vp \times (I / 365)$$

Onde: EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

9.5. Da Forma de pagamento

9.5.1. O pagamento será efetuado pela Contratante em até 15 (quinze) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.5.2. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente da prestação de serviço, contendo todos os serviços prestados no mês anterior.

9.5.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

9.5.4. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.5.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.5.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua a NOTIFICAÇÃO, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

9.5.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

9.5.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual e penalidades, assegurada à contratada a ampla defesa;

9.5.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, e caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF, serão adotadas as medidas cabíveis;

9.5.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.5.10.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.5.11. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial (certificado digital), de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.6. Da Cessão de crédito

9.6.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

9.6.2. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

9.6.3. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de **cumprimento** de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

9.6.4. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

9.6.5. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE EXECUÇÃO

10.1. Da Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1.1. O prestador de serviços será selecionado por meio da realização de procedimento Licitatório, na forma Eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 28, I, e 78, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.2. Do Regime de Execução

10.2.1. Os serviços serão executados sob o regime de empreitada por **preço unitário**, conforme estabelecido no artigo 6º, XXVIII, da Lei 14.133/21. Neste sentido, o contratado será remunerado com base na quantidade de unidades dos serviços efetivamente prestados, a um preço unitário previamente acordado.

10.3. Das Exigências de habilitação

10.3.1. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- d) Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP emitido pela Controladoria Geral do Estado.
- e) 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, conforme art. 62, inciso IV, da Lei n. 14.133/2021

10.3.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.3.3. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.3.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.3.5. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

10.3.6. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

10.3.7. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

10.3.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.3.9. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.3.10. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.4. Da Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

10.4.6. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP- P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, conforme Decreto nº 11.802, de 28/11/2023.

10.4.7. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2110, de 2022.

10.4.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

10.5. Da Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

10.5.3. Prova de regularidade perante a Fazenda federal;

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

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

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

10.5.7. Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

10.6. Da Qualificação Econômico-Financeira

10.6.1. Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei nº. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos **90 (noventa)** dias caso não conste o prazo de validade - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

10.6.2. 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 5% (cinco por cento) do valor estimado do item/ lote que o licitante estiver participando.

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

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

c) 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).

d) 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).

10.6.2.1. As regras descritas nos incisos “a” e “b”, deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item (ns)/lote(s).

10.6.3. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido nos arts. 1.065 e 1.078 do Código Civil.

10.6.4. Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art.58 da Lei 11.101/2005.

10.6.5. Eventuais contratos com a Administração Pública e /ou iniciativa privada, vigentes na data da apresentação da proposta, não constituem fato impeditivo para a execução do contrato, objeto deste Termo de Referência.

10.6.6. A exigência de qualificação econômico-financeira encartada acima é usual de mercado e estão em harmonia com o que prevê o art. 69 da Lei 14.133/21 sendo necessário, para garantir que a (s) vencedora (as) detenha (am) condições econômicas para executar o futuro contrato.

10.7. Da Qualificação Técnica

10.7.1. Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;

10.7.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

10.8. Qualificação Técnico-Operacional

10.8.1. Comprovação da capacidade operacional do fornecedor na execução de serviços similares, equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidão (ões) ou atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

10.8.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

1) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, especificamente no que se refere à execução de de serviços de preparo e fornecimento de alimentação preparada (almoço/jantar/lanches), em volume não inferior a 4% do valor total estimado para o lote pretendido, conforme valores detalhados na tabela de referência deste Termo de Referência.

1.1) A comprovação de que trata o item acima está estritamente condicionada aos lotes dispostos da forma abaixo:

Lote	Itens de Maior Relevância	Detalhamento do objeto	Quantidade	Valor Estimado Item (R\$)	Valor Estimado Total Parcela de Maior Relevância (R\$)	Valor de Comprovação 4% (quatro por cento) do Valor Total da Contratação por LOTE (R\$)
1	2	ALMOÇO:	3.715	R\$ 51.118,40	101.568,10	4.062,72
	3	JANTAR:	3.715	R\$ 50.449,70		
2	5	ALMOÇO:	2.265	R\$ 102.355,35	204.710,70	8.188,43
	6	JANTAR:	2.265	R\$ 102.355,35		
3	8	ALMOÇO:	3.858	R\$ 54.513,54	113.348,04	4.533,92
	9	JANTAR:	3.858	R\$ 58.834,50		
4	11	ALMOÇO:	4.139	R\$ 75.950,65	154.301,92	6.172,08
	12	JANTAR:	4.139	R\$ 78.351,27		
5	14	ALMOÇO:	3.372	R\$ 42.386,04	89.931,24	3.597,25
	15	JANTAR:	3.372	R\$ 47.545,20		
6	17	ALMOÇO:	3.208	R\$ 45.970,64	94.892,64	3.795,71
	18	JANTAR	3.208	R\$ 48.922,00		
7	20	ALMOÇO:	4.393	R\$ 54.473,20	112.021,50	4.480,86
	21	JANTAR:	4.393	R\$ 57.548,30		
8	23	ALMOÇO	2.000	R\$ 45.240,00	102.640,00	4.105,60
	24	JANTAR:	2.000	R\$ 57.400,00		
9	26	ALMOÇO:	3.766	R\$ 47.338,62	99.008,14	3.960,33
	27	JANTAR:	3.766	R\$ 51.669,52		
10	29	ALMOÇO:	12.101	R\$ 231.250,11	462.379,21	18.495,17
	30	JANTAR:	12.101	R\$ 231.129,10		
11	32	ALMOÇO:	12.404	R\$ 237.040,44	473.956,84	18.958,27
	33	JANTAR:	12.404	R\$ 236.916,40		
12	35	ALMOÇO:	3.150	R\$ 60.196,50	133.622,30	5.344,89
	36	JANTAR:	3.150	R\$ 60.165,00		
13	37	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE	2.560	R\$ 13.260,80	205.052,00	8.202,08
	39	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE,	3.400	R\$ 17.612,00		
	40	ALMOÇO:	4.800	R\$ 92.304,00		
	41	JANTAR:	4.800	R\$ 95.136,00		

1.2) Os valores presentes no quadro, que servem de parâmetro para o cálculo de 4% (quatro por cento), art. 67, § 1º, da Lei 14.133/2021, são oriundo do item 9.4. Estudo Técnico Preliminar 61 ([70586079](#))

1.3) O ACT não deve apenas dizer que a empresa "prestou o serviço", mas especificar o valor total executado ou a metragem/quantidade, para que o pregoeiro consiga calcular se atinge os 4% exigidos. Dessa forma sugerimos que a licitante interessada sublinhe ou use marca-texto nos valores e objetos dentro do atestado que correspondem à regra dos 4%.

1.4) O atestado deve obrigatoriamente mencionar o fornecimento de refeições prontas ou preparo de alimentos, para ser compatível com a natureza do objeto (Almoço/Jantar).

1.5) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

1.6) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017; e,

10.7) Caso o preço estimado do lote não seja igual ou maior 4% (quatro por cento) do total estimado, conforme § 1º, Art. 67, da Lei n.º 14.133/2021, ficará DISPENSADA a apresentação de atestado de capacidade técnica em características e quantidades.

2) Quanto ao Prazo - A licitante deverá comprovar experiência prévia na execução de serviços de preparo e fornecimento de refeições, por período não inferior a **18 (dezoito) meses**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica. Será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação do período mínimo

exigido."

2.1) Justificativa da Exigência

1. **Da Natureza Contínua e da Complexidade Logística** -O objeto da pretensa contratação, é o fornecimento de refeições (almoço, jantar e kits lanche), caracteriza-se como serviço de natureza contínua e essencial. Diferente da entrega pontual de bens, o fornecimento de alimentação exige uma **cadeia logística ininterrupta**, que envolve desde a seleção rigorosa de fornecedores de perecíveis, armazenamento térmico, manipulação higiênico-sanitária (conforme normas da ANVISA), até a logística de distribuição em horários rígidos. A execução satisfatória desse objeto não se comprova apenas pela capacidade de fornecer uma "quantidade X" de refeições em um único evento, mas sim pela **resiliência operacional** em manter o padrão de qualidade e a pontualidade ao longo de ciclos temporais extensos. A exigência de 18 meses de experiência visa garantir que a contratada possui maturidade administrativa para suportar as variações de custo de insumos e a gestão de pessoal sem interrupção do serviço.
2. **Do Amparo Legal (Lei nº 14.133/2021)** - A Lei de Licitações inovou ao permitir expressamente a exigência de tempo mínimo de experiência para serviços contínuos, visando a segurança da Administração Pública. O **Art. 67, § 12**, estabelece:

"§ 12. Nas contratações de serviços contínuos, o edital poderá exigir certidão ou atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por prazo mínimo, que não poderá ser superior a 3 (três) anos."

2.2) Do Entendimento Jurisprudencial (TCU) - O Tribunal de Contas da União, mesmo antes da nova lei, já admitia tal exigência para serviços que demandam maior complexidade operacional. O entendimento é que a experiência temporal é um indicador de **solidez da empresa**:

- **Acórdão 1.168/2016 - Plenário**: O TCU entende que a exigência de prazos mínimos de experiência é legítima quando o prazo é razoável e a natureza do serviço justifica a necessidade de comprovar a aptidão operacional ao longo do tempo.
- **Acórdão 2.371/2009 - Plenário**: Reconhece que a capacidade técnico-operacional compreende o "saber fazer" e a disponibilidade de infraestrutura que só se consolidam com o exercício da atividade por período determinado.

2.3) Da Proporcionalidade e Razoabilidade - Considerando que a contratação possui previsão de vigência de até 60 meses, a exigência de experiência prévia de 18 meses (equivalente a apenas 30% do tempo total possível da contratação) mostra-se indispensável para:

2.4) Mitigar o risco de abandono contratual por empresas sem lastro operacional.

2.5) Garantir a segurança alimentar dos beneficiários, que depende de processos de gestão consolidados.

2.6) Assegurar o cumprimento das obrigações trabalhistas, considerando que serviços contínuos possuem alta rotatividade de mão de obra.

10.8.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

10.8.4. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.

10.8.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

10.9. Para a presente contratação lotes de 1 a 13, serão exigidos a cópia dos seguintes documento

10.9.1. Conforme o **art. 67, VI, da Lei nº 14.133/2021**, o licitante deverá apresentar, junto aos documentos de habilitação, declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, bem como de todos os itens do Edital e seus anexos, assumindo total responsabilidade pela ocorrência de eventuais dificuldades não previstas.

10.9.2. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente CRN (Conselho Regional Nutrição), em plena validade, conforme Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021.

10.9.3. Da Relação explícita ou declaração de que dispõe de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado para a execução dos serviços.

10.9.4. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

10.9.5 Para fins de habilitação técnica, a licitante deverá demonstrar que contará com o profissional na **data do início da execução contratual**, sendo admitida a comprovação de vínculo por intermédio de contrato social, CTPS, contrato de prestação de serviços ou declaração de compromisso de vinculação futura.

10.9.6. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

10.10. Da Justificativa da Exigências

10.10.1. Quanto as exigências quanta à qualificação técnica

10.10.1.1. As exigências de qualificação técnica foram estabelecidas em razão da natureza e da complexidade do objeto, que envolve o fornecimento de alimentação preparada e insumos alimentícios destinados a alunos, professores, técnicos e demais participantes de eventos educacionais, esportivos e culturais promovidos pela SEDUC/RO. Trata-se de serviços que impactam diretamente a saúde, a segurança alimentar, o bem-estar dos participantes e a adequada execução das atividades institucionais.

10.10.1.2. Nesse contexto, a comprovação de experiência prévia e de capacidade técnico-operacional visa assegurar que a empresa contratada detenha aptidão comprovada para executar o objeto com qualidade, regularidade, observância das normas sanitárias e capacidade logística compatível com a demanda. A contratação de empresa sem a devida qualificação pode resultar em falhas na prestação dos serviços, riscos à saúde dos usuários, prejuízos à Administração e eventual necessidade de rescisão contratual, com consequente interrupção dos eventos e instauração de novo certame.

10.10.1.3. As exigências, portanto, não possuem caráter restritivo, mas preventivo e proporcional, destinando-se a garantir a exequibilidade da proposta e a adequada execução do objeto, em consonância com o interesse público.

10.10.2. Quanto a exigência relativa à qualificação econômico-financeira

10.10.2.1. As exigências de qualificação econômico-financeira têm por finalidade permitir à Administração aferir a capacidade da licitante de suportar os encargos decorrentes da execução contratual, garantindo a continuidade e a regularidade do fornecimento durante a vigência da contratação. Considerando que o objeto envolve logística, aquisição de insumos, mobilização de equipe e cumprimento de prazos previamente definidos para eventos oficiais, faz-se necessário resguardar a Administração contra a participação de empresas que não possuam respaldo financeiro suficiente para honrar suas obrigações contratuais.

10.10.2.2 Dessa forma, tais exigências buscam mitigar riscos de inadimplimento, descontinuidade dos serviços e prejuízos ao erário, estando alinhadas aos princípios da segurança jurídica, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

11. FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVAS

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro, dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 6.322.488,65** (seis milhões, trezentos e vinte e dois mil quatrocentos e oitenta e oito reais e sessenta e cinco centavos), conforme detalhamento do quadro comparativo de preços 71762055. Estima-se para o período de **5 (cinco)** anos é de **R\$ 31.612.443,25** (trinta e um milhões, seiscentos e doze mil, quatrocentos oitenta e oito reais e vinte e cinco centavos), devendo, a cada ano, ser reajustado conforme determina a legislação em vigor.

13. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO LOTE, (1 a 22)**, observado as especificações técnicas, os parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e as demais condições definidas neste Termo de Referência, estabelecido no ato convocatório designada para a prática do ato.

13.2. Para a formação do preço, o interessado levará em consideração o piso da categoria profissional e os direitos previstos nos Dissídios, Convenções Coletivas e ou Acordos Coletivos, bem como os encargos sociais e tributários deverão estar de acordo com a alíquota vigente na legislação.

13.3. A proposta deve ser impressa em papel timbrado da empresa, em uma via, sendo assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, que acarretem lesão ao direito das demais contratadas, prejuízo à administração pública ou impeçam exata compreensão de seu conteúdo, nela deverá conter:

a) Valor unitário;

b) Valor Unitário para a execução dos serviços previstos em cada Item por lote/item;

13.3.1. Para a prestação dos serviços objeto de contratação, **não foi solicitado** planilha de composição de custos e formação de preços, em virtude de:

a) Não haver mão de obra com dedicação exclusiva, cuja execução não depende da aquisição de insumos específicos para o evento em questão.

b) Os funcionários das prestadoras de serviços, não são exclusivos para a contratação em específico.

13.4. Nos preços propostos deverão estar inclusos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução dos serviços.

13.5. Validade da Proposta mínima de 90 (noventa) dias corridos, a partir de seu recebimento pela Administração.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

14.1. Efetuar o recebimento dos serviços verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e as cláusulas contratuais.

14.2. Designar, como fiscais do contrato, servidores para executar operacionalmente as ações de acompanhamento físico, controle e fiscalização do contrato, desempenhando o papel de "Representante da Administração" aos termos do art. 177 da Lei nº 14.133/2021.

14.3. Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

14.4. Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.

14.5. Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

14.6. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

14.7. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

14.8. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

14.9. Fornecer cópia do respectivo Termo de Referência aos responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da execução dos serviços para assegurar o controle da qualidade dos serviços prestados, com comprovação de recebimento.

14.10. No início do contrato deve ser realizada inspeção pela contratada, juntamente com a contratante, da quantidade e estado de conservação dos equipamentos que serão postos à disposição da contratada, para que ao terminar o contrato sejam devolvidos em condições de uso.

14.11. Exercer a fiscalização dos serviços realizados pela CONTRATADA, emitindo, mensalmente, relatórios sobre a qualidade dos serviços prestados.

14.12. Exercer a fiscalização de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, utilização de uniformes, de equipamentos e EPIs dentre outros elementos necessários a fiel execução do contrato.

14.13. Solicitar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionários da CONTRATADA que estiverem sem uniforme ou crachá ou que embarçarem ou dificultarem a fiscalização do contrato.

14.14. Executar, mensalmente, a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados, desde que, por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas no contrato.

14.15. Recusar os materiais e serviços que não estiverem de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência. A ocorrência de não conformidades implicará na não aceitação dos materiais e serviços, devendo a CONTRATADA adotar as medidas necessárias para a sua correção e/ou substituir por produto igual ou similar com anuência da CONTRATANTE, sem ônus para a mesma e sem prejuízo das sanções cabíveis.

14.16. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

14.17. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.18. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.19. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

15.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Contrato, Ata de Registro de Preço, da Proposta ou documento equivalente e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

15.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

15.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

15.1.1.2. Deve manter uma comunicação constante com a contratante para evitar interrupções nos serviços.

15.1.1.3. Comunicar imediatamente à administração pública qualquer alteração relevante.

15.1.1.4. Deve concordar com os métodos de inspeção adotados pela fiscalização da contratante.

15.1.2. Dispor de condições de acessibilidade arquitetônica como rampa de acesso, barras e portas que permitam a passagem de cadeiras de rodas para atender pessoas portadoras de necessidades especiais.

15.1.3. Manter, durante o prazo de vigência do contrato e/ou Ata de Registro de Preços, todas as condições de idoneidade exigidas na licitação, mais especificamente nas condições exigidas para os documentos de habilitação relativas à regularidade fiscal, de modo que as certidões devem estar válidas ou mesmo renovadas, durante o período de contratação.

15.1.4. Responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação do serviço, e repará-lo em tempo hábil caso ocorra algum problema na realização.

15.1.5. Caso o servidor responsável pela conferência NÃO concorde com a informação apresentada pela Contratada, o mesmo está autorizado a suspender temporariamente o transporte até que se resolva a divergência.

15.1.6. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

15.1.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 60 (sessenta), minutos, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

15.1.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

15.1.9. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contrato ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

15.1.10. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

15.1.11. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

15.1.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

15.1.13. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

15.1.14. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

15.1.15. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

15.1.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

15.1.17. Permitir e oferecer condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

15.1.18. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));

15.1.19. A CONTRATADA deverá verificar diariamente o correio eletrônico indicado no ato da contratação, a fim de verificar eventuais comunicações efetuadas pelo gestor e fiscalização do contrato.

15.1.20. Após oficializar a proposta, guardar sigilo sobre todas as informações obtidas, bem como em decorrência do cumprimento do contrato;

15.1.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

15.1.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

15.1.23. A contratada fica obrigada a cumprir com as datas e horários informados pela contratante para a realização dos eventos.

15.1.24. Garantir o acesso do contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

15.1.25. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

15.1.26. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

15.1.27. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021](#)); **28.** Atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, atentando-se principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII da Lei Federal nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor

15.1.28. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/90).

15.1.29. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

15.1.30. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o contratado relatar ao contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

15.1.31. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

- 15.1.31.1.** Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo quando se tratar das exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- 15.1.32.** O percentual de mão-de-obra de que trata este item deverá ser mantido durante toda a execução contratual;
- 15.1.33.** A contratada deve manter o sigilo da condição de violência doméstica da profissional que será alocada para a prestação do serviço.
- 15.1.34.** A Contratada assumirá qualquer responsabilidade pelos encargos judiciais ou extrajudiciais decorrentes da execução dos serviços, que tiver dado causa (s) a terceiro (s).
- 15.1.35.** A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado
- 15.1.36.** Tratar com urbanidade os usuários, servidores e os agentes de fiscalização da Contratante.
- 15.1.37.** Manter os equipamentos e demais materiais, durante toda a vigência do contrato, em perfeito estado de conservação, para não prejudicar o andamento das atividades da Contratante.
- 15.1.38.** Em nenhuma hipótese a Contratante poderá ser responsabilizada por acidentes que venham a ocorrer com os empregados da Contratada durante a execução dos serviços objeto do contrato.
- 15.1.39.** A contratada deverá aplicar boas práticas de sustentabilidade em atenção ao art. 170 da CRFB/88, art. 5º da Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 12.187/2009 e o art. 6º da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG.
- 15.1.40.** Para fins de atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), as informações e dados apresentados para participar do processo licitatório, são de domínio público, em razão dos princípios do interesse público e da publicidade dos atos efetuados pela contratante.
- 15.1.41.** A Proponente obriga-se ainda, em atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), a manter sigilo de todas as informações sobre os dados pessoais e dados pessoais sensíveis, repassados em decorrência da execução da contratação, sendo vedado o repasse dessas informações, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do objeto contratado.
- 15.1.42. A CONTRATADA** se responsabilizar pelo fornecimento de transporte, alimentação e hospedagem a seus empregados, da sua sede ao local onde os serviços serão prestados, não cabendo nenhum ônus ou responsabilidade para a **CONTRATANTE**;
- 15.1.43. A CONTRATADA** durante todo o período de realização do (s) evento (s) contratado (s), deverá manter um (a) **NUTRICIONISTA** responsável pela alimentação no local e horário onde serão produzidas e servidas as refeições contratadas;
- 15.1.44.** Fornecer refeições preparadas do tipo self-Service (café da manhã, almoço, jantar e ceia), conforme RDC Nº 216/ANVISA, de acordo com suas especificações, para atender o número de pessoas que participarão das fases finais do **Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA**, a serem realizados nos municípios, constantes no Cronograma de Realização;
- 15.1.45.** Deverá possuir toda a infraestrutura necessária, suficiente e condizente para execução dos serviços (Classificação “A” de acordo com a RDC Nº 216/ANVISA), utilizando-se de materiais e pessoal capacitado e especializado e em condições de saúde, devidamente uniformizado;
- 15.1.46. Deverá** oferecer canudos, guardanapos de papel, palitos de dente, sal, azeite e vinagre, pratos de vidros **temperados** devidamente limpos e esterilizados, talhares em inox (garfos, facas e colheres), lixeira grandes (lixo reciclável e orgânico), recipientes para recolhimentos de pratos e talheres utilizados em todas as fases previstas, devendo os pratos de vidros e os talheres serem prontamente higienizados após utilização;
- 15.1.46.1.** O prato de vidro temperado justifica-se pela segurança proporcionado ao aluno/atleta, pois ao quebrar-se o mesmo se estilhaça não permitindo perigo de corte;
- 15.1.46.2.** Os resíduos gerados em decorrência da produção e das refeições servidas, deverão ser recolhidas e acondicionadas em local apropriado, pela contratada, deixando o ambiente utilizado (refeitório ou assemblado) completamente limpo. Os resíduos deverão ser recolhidos diariamente evitando a contaminação assim a contaminação por vetores (baratas, moscas, ratos etc.);
- 15.1.46.3.** Deverá fornecer o sistema de mesas de Buffet elétricos nas Fases Finais Infantil e Juvenil, nas refeições (almoço e jantar), bem como garrafas térmicas (tamanho grande) para os sucos;
- 15.1.46.4.** A CONTRATADA deverá apresentar à equipe de nutrição PALE/SEDUC para análise, em tempo hábil a bateria de cardápios que serão ofertados no período previsto dos jogos. Os cardápios deverão obrigatoriamente ser diversificados e poderão ser modificados ou adaptados com vistas a incrementação das refeições ou ao melhor aproveitamentos dos produtos regionais, de modo a suprir a demanda existente.
- 15.1.47. A CONTRATADA** deverá se responsabilizar pelas despesas com gás de cozinha, equipamentos, utensílios (pratos, talheres, copos e xícaras), matéria-prima e gêneros alimentícios para execução dos trabalhos, bem como os profissionais como: (nutricionista, cozinheiras, auxiliares e outros assim necessários para melhor atendimento);
- 15.1.48. A CONTRATADA** poderá preparar as refeições nos Centros de Convivência ou local de refeições informados pela Coordenação do evento, para os participantes **Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA**;
- 15.1.49.** Deverá manter a máxima integração entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, em relação à organização das fases finais dos **Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA**, de modo a assegurar a qualidade dos serviços;
- 15.1.50.** Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo, a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/ temperatura.
- 15.1.51.** No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinando para o preparo dos alimentos, sem prejuízo de outras exigências regidas pelas normas que regulam esta atividade.
- 15.1.52.** Os serviços, objeto deste Termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.
- 15.1.53.** A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 15.1.54.** A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE o Alvará/Licença de funcionamento e a Licença Sanitária do Restaurante Universitário expedido pelo órgão competente, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, prorrogável por igual período mediante justificativa.
- 15.1.55.** Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produto GELADEIRAS, FREEZERS, BEBEDOUROS, BALCÕES, LIQUIDIFICADORES E SIMILARES com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia –ENCE, na (s) classe (s) "A", nos termos da Portaria INMETRO nº 200/2021, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.
- 15.1.56.** As matérias-primas e os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, com registro no órgão competente e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características ou rotulagens, ainda que dentro do prazo de validade.
- 15.1.57.** Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separados dos gêneros alimentícios, em locais reservados para essa finalidade, para evitar contaminação ou impregnação com odores.
- 15.1.58.** As matérias-primas, os gêneros alimentícios e os descartáveis deverão ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras deverão ser de material liso, resistente, impermeável e lavável
- 15.1.59.** Adotar medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

- 15.1.60.** Orientar os manipuladores a adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- 15.1.61.** Efetivar cadastro individualizado dos partícipes, mantendo controle atualizado dos dados.
- 15.1.62.** Apresentar a Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- 15.1.63.** Apresentar a Declaração de Fato Superveniente.
- 15.1.64.** Apresentar a Declaração de Ciência do Edital.
- 15.1.65.** Apresentar a Declaração de Menor.
- 15.1.66.** Apresentar a Declaração Independente de Proposta.
- 15.1.67.** Apresentar a Declaração de Acessibilidade.
- 15.1.68.** Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem.
- 15.1.69.** Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.
- 15.1.70.** Apresentar a Declaração de ME/EPP.

16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- der causa à inexecução parcial do contrato;
- der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- der causa à inexecução total do contrato;
- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2.1. Multa: A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará rigorosamente os limites previstos no **art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133/2021**, adotando-se os seguintes parâmetros e limites:

- 0,5% (cinco décimos por cento)** por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência ao teto máximo cumulativo de **30% (trinta por cento)**. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, configurando inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 0,5% (cinco décimos por cento) até 30% (trinta por cento)** sobre o valor da parcela inadimplida do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- A multa por inexecução total será de **[inserir % entre 10% e 30%]** calculada sobre o valor total atualizado do contrato, respeitado o teto legal, sem prejuízo da rescisão e da apuração de perdas e danos;
- As multas diárias por infrações específicas, detalhadas no quadro abaixo, incidirão sobre o valor mensal do Contrato, ficando sua cumulatividade limitada ao teto máximo de **30% (trinta por cento)** do valor total atualizado do contrato;
- 0,5% (cinco décimos por cento)** do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o limite máximo de **2% (dois por cento)**. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.
- As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si, desde que o somatório de todas as multas aplicadas no âmbito do mesmo processo sancionatório não ultrapasse o limite legal de **30% (trinta por cento)** do valor total do contrato.
- Para efeito de aplicação de multas por infrações contratuais operacionais, adota-se a seguinte tabela de correspondência, cujos valores diários acumulam-se até o limite estabelecido no subitem 4

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02	0,5% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	Descumprimento de normas da ANVISA (armazenamento inadequado, falta de EPIs sanitários ou higienização precária). Risco direto de intoxicação alimentar (Equivale ao dano físico);	05	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
6	Presença de objetos estranhos ou pragas no alimento ou no local de preparo/armazenamento. Falha gravíssima de segurança alimentar;	05	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
7	Alteração do cardápio sem autorização prévia ou substituição de insumos por marcas/qualidade inferiores às licitadas. Fraude na execução e prejuízo nutricional aos beneficiários;	03	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
8	Fornecimento de alimentos fora da temperatura mínima/máxima de segurança no momento da entrega/serviço. Risco bacteriológico imediato;	04	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
-	Para os itens a seguir, deixar de:	-	-
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02	0,5% ao dia sobre o valor mensal do contrato
10	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01	0,5% ao dia sobre o valor mensal do contrato
11	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
12	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01	0,5% ao dia sobre o valor mensal do contrato

16.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.7. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

16.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

16.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

16.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

16.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

17. EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

17.1. Em caso de descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas neste instrumento, a extinção do contrato, seja administrativa ou amigável, será efetuada de acordo com as disposições do art. 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e demais ordenamentos jurídicos, conforme estipulado nos itens 11.1 a 11.11.2. do Termo de Contrato.

18. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. A Superintendência Estadual de Compras e Licitações – Supel, será o órgão responsável pelos Atos de Administração, Controle e Gerenciamento da Ata de Registro de Preços, Conforme art. 122, do Decreto Estadual Nº. 28.874/2024.

19. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações de que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições;

19.2. Fica a Detentora ciente que a publicidade da Ata de Registro de Preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação;

19.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao disposto na Lei n. 14.133/2021, demais normas complementares e disposições da Ata e do Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e especialmente aos casos omissos;

19.4. Fica autorizada a utilização da Ata de Registro de Preços pelos órgãos da Administração Direta e Indireta do Estado de Rondônia, em virtude de que o objeto ora licitado é de uso bastante comum, podendo haver interesse por outros órgãos;

19.5. O limite de quantitativo para adesão será gerido pela Superintendência Estadual de Licitações, e não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado, limitado a 50% (cinquenta por cento) para cada órgão não participante que realizar a adesão;

19.6. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

19.7. Caberá ao órgão que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão;

19.8. Após publicidade da Ata de Registro de Preços, poderão ser firmados os Contratos dela decorrentes dentro do prazo de validade do Registro, cuja contratação será formalizada pelo Governo do Estado de Rondônia por meio de instrumento contratual, ou ainda, quando for o caso, pela emissão da nota de empenho, ordem de serviço ou outro instrumento similar, conforme dispõe o Art. 95, da Lei n. 14.133/2021;

19.9. A licitante que tenha seus preços registrados obrigar-se-á a cumprir todas as condições dispostas na Ata de Registro de Preços, aplicando-os ao quantitativo solicitado pela Administração;

19.10. O objeto da Ata de Registro de Preços será solicitado de acordo com a necessidade do Governo do Estado de Rondônia, e a execução será nas condições definidas neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

20. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CANCELAMENTO

20.1. Art. 132. As eventuais alterações da ata de registro de preços não poderão acarretar aumento dos quantitativos registrados, inclusive, nas hipóteses previstas no art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Parágrafo único. Os eventuais contratos decorrentes do registro de preços poderão ser alterados de acordo com as diretrizes da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observando-se, quanto aos acréscimos e supressões, a aplicação do limite legal relativo ao contrato individualmente considerado, e não à ata de registro de preços.

20.2. Art. 133. O preço registrado poderá ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador da ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

Parágrafo único. A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços, cuja revisão deverá ser feita pelo órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.

20.3. Art. 134. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

§ 1º Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

§ 2º A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que verem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

§ 3º A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

20.4. Art. 135. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante requerimento devidamente instruído com a comprovação de fato superveniente que tenha ensejado a elevação dos preços que inviabilize o cumprimento das obrigações contidas na ata, desde que observados os seguintes requisitos.

I - a possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços;

II - a modificação seja substancial nas condições registradas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços e da Administração Pública;

III - seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.

§ 1º A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

§ 2º Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

§ 3º Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no § 2º deste artigo, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

§ 4º Comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a Administração poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

§ 5º Como alternava à atualização prevista no parágrafo anterior, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de qualquer penalidade.

§ 6º Liberado o fornecedor na forma do parágrafo anterior, o órgão gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado.

§ 7º Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

§ 8º Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

21. DA JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Sabe-se que o registro de preço é uma das modalidades de escolha para as aquisições públicas pelas características que se impõem através do Art. 40 da Lei 14.133/21.

21.2. O registro de preços é um sistema que visa a uma racionalização nos processos de contratação de compras públicas e de prestação de serviços. Sua finalidade precípua é maximizar o princípio da economicidade, permitindo à Administração Pública celebrar o contrato administrativo na exata medida e no momento de sua necessidade, sempre precedido de licitação, qualquer que seja o valor efetivo a ser praticado em cada situação específica.

21.3. No registro de preços não há quantidade mínima a ser adquirida, tampouco obrigatoriedade de aquisição de todo o quantitativo licitado. Os valores registrados não são exclusivos para determinadas secretarias ou entidades e podem ser compartilhados por toda a administração, dentro dos limites esculpidos pela legislação.

21.4. Faz-se necessário o Registro de Preços, a fim de evitar a falta de estoque, proporcionando maior agilidade e qualidade nos serviços prestados à população.

21.5. Levando em conta as prerrogativas acima descritas JUSTIFICA-SE a necessidade do registro de preços para pretensa aquisição constante neste termo de referência conforme discriminação e quantitativos estabelecidos.

21.6. A adoção do Sistema de Registro de Preços para a contratação de serviços está devidamente fundamentada na Lei Federal nº 14.133/2021, que regula as licitações e contratações públicas, e nas hipóteses previstas no inciso I, III e IV, do artigo 116 do Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024.

21.7. 35.1.7. Essa modalidade apresenta-se como a mais adequada para atender às necessidades da Administração Pública, uma vez que visa assegurar uma gestão eficiente dos recursos públicos e possibilitar a contratação de serviços de alimentação, em condições mais vantajosas, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar 61 ([70586079](#)).

21.8. O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preço será a Coordenadoria do Sistema de Registro de Preço-CRP/SUPEL/RO.

21.9. A Secretaria de Estado da Educação é o único órgão participante da Ata de Registro de Preços.

22. DA UTILIZAÇÃO DA ATA E DO FORNECIMENTO ADICIONAL “CARONAS”

22.1. Esta Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão da Administração Direta e Indireta, inclusive autarquias e fundações do GOVERNO DE RONDÔNIA, ou qualquer outro Órgão tanto da Esfera Estadual, quanto Municipal, mediante consulta ao órgão gerenciador nos termos da Lei vigente.

22.2. A utilização de ata de registro de preço por órgão não participante está sujeita à prévia autorização do órgão gerenciador, nos termos do art 124, § 5º, do Decreto Estadual 28.874, de 25 de janeiro de 2024;

§ 5º As solicitações de adesão deverão ser formalizadas por meio de requerimento específico instruído em processo administrativo próprio com os seguintes documentos:

I - documento que ateste a equivalência do objeto registrado com a necessidade administrativa do órgão não participante;

II - nota de reserva orçamentária do recurso necessário a fazer face à despesa decorrente da adesão;

III - demonstração da vantajosidade dos preços registrados por meio da realização de pesquisa de mercado com amplitude e diversidade de fontes;

IV - autorização expressa do órgão gerenciador;

V - autorização expressa do fornecedor ou prestador de serviço registrado nos moldes previstos no § 4º deste artigo.

22.3. É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Estadual;

22.4. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

22.5. Conforme disposto no art. 121 do decreto estadual 28.874/2024, o limite individual da cada órgão ou entidade não participante será de um aumento de 50% do quantitativo registrado, ressalvado o disposto no ressalvado o disposto no art. 86, § 7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

22.6. As adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o Órgão gerenciador e aos Órgãos participantes, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem;

22.7. A quantidade mínima para cada ordem de fornecimento, será de 1 (uma) unidade do quantitativo registrado, conforme art. 121 do Decreto Estadual nº 28.874/24.

22.8. Caberá ao órgão que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão a este Registro de preços.

22.9. Caso haja adesão de itens individualizados, estes devem corresponder à proposta de menor valor, sob pena de inviabilidade da adesão.

22.10. A utilização da ata de registro de preço por órgão não participante está sujeita a prévia autorização do órgão gerenciador.

23. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

23.1. O registro de preço de fornecedor ou prestador de serviço será cancelado quando:

23.1.1. For atestado o descumprimento das condições previstas na ata de registro de preços;

23.1.2. O contrato ou documento equivalente não for firmado no prazo estabelecido pela Administração;

23.1.3. O fornecedor ou prestador de serviço registrado não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aos preços praticados no mercado;

23.1.4. Estiverem presentes razões de interesse público; e

23.1.5. Restar caracterizada a impossibilidade de concretização do objeto registrado em razão de caso fortuito ou força maior.

23.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador, após manifestação da fiscalização contratual.

23.3. O disposto no § 1º do art. 136 do Decreto 28.874/2024 poderá ser observado nas hipóteses de cancelamento do registro, sem prejuízo da prévia negociação para obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

24. DAS OBRIGAÇÕES DO GERENCIADOR E DA DETENTORA

24.1. DO GERENCIADOR

24.1.1. Compete ao Gerenciador, dentre outras atividades estabelecidas na ata de registro de preços:

a) A condução do conjunto de procedimentos para o registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dela decorrente.

b) Informar aos demais órgãos da administração pública sobre a sua intenção de registrar preços dos itens previamente definidos.

c) A prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços.

24.2. DA DETENTORA

24.2.1. Além de outras obrigações definidas na Ata de Registro de Preços, a detentora da Ata deverá:

a) Estar devidamente licenciada junto aos órgãos de fiscalização do objeto licitado, podendo ser fiscalizada, a qualquer tempo, pelo Órgão Gerenciador.

b) Efetuar a entrega dos produtos nas quantidades, prazos e locais estabelecidos no Instrumento Convocatório.

25. DA APLICAÇÃO DA COTA RESERVADA

25.1. Afastou-se a possibilidade de reserva da cota prevista no Art. 8º do Decreto 21.675/2017 de 03 de março de 2017 para Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte, tendo em vista o seguinte:

25.1.1. A aplicação da Cota Reservada, não pode ser adotada, por não haver previsão legal quando se trata de serviços. De outro plano e devido à natureza dos serviços, é incompatível ser realizado por 02 (duas) empresas e isso poderia trazer sérios danos ao interesse público.

26. DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP)

26.1. De acordo com o que está previsto nos artigos 117 e 122, inciso IV, do Decreto nº 28.874/2024, o órgão responsável pela gestão não pode divulgar a Intenção de Registro de Preços (IRP). Essa intenção serve para que a administração pública deixe claro que pretende realizar uma licitação na modalidade de Pregão pelo sistema de Registro de Preços, permitindo que outros órgãos do governo interessados possam participar da mesma contratação em um único procedimento. Assim, é possível obter melhores preços por causa da economia de escala, já que o volume estimado será maior.

26.2. Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que a Lei 14.133/2021, em seu Art. 86 § 1º, admite a dispensa da intenção de registro de preços quando o órgão for o único contratante, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal:

26.2.1. Art. 86º (...) §1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.

26.3. Assim, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços pelos órgãos e entidades, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, quando o órgão for o único contratante. Como o objeto será de uso exclusivo da Secretaria Estadual de Educação, o órgão será o único contratante.

26.4. Apesar de a contratação ocorrer via pregão eletrônico e Sistema de Registro de Preços (SRP), a publicação da IRP não é necessária, pois a demanda é específica e estratégica: serviços de fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia - JOER, Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA. Com metas pedagógicas definidas, cronograma alinhado ao calendário escolar e quantidades fixas, a IRP seria inadequada e não há necessidade de participação de outros órgãos.

26.5. Diante das justificativas apresentadas, dos riscos mitigados, das estimativas de custos e das condições de mercado levantadas, conclui-se pela adoção da Solução 1 – contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições via Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), critério de julgamento menor preço por lote e afastamento da IRP, garantindo conformidade legal, eficiência administrativa e qualidade na execução dos eventos ora citados.

27. DA RESOLUÇÃO DE CONFLITOS

27.1. Nesta contratação serão empregados meios alternativos para a resolução pacífica de conflitos, desde que as controvérsias não estejam relacionadas com direitos patrimoniais indisponíveis, considerando o Princípio da Indisponibilidade, na forma da Constituição Federal e do Capítulo XII da Lei Federal 14.133/21.

27.2. Caso não seja possível a resolução pacífica, fica eleito o foro do Município de Porto Velho/RO, em renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

28. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

28.1. Os recursos necessários à execução, correrão por conta da dotação orçamentária consignada no orçamento da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, os gastos previstos encontram se dentro do PLANO PLURIANUAL (PPA), recursos não vinculados de impostos, conforme Informação orçamentária.

Função Programática	Natureza da Despesa	Fonte
12.361.2176.4037 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NO ENSINO FUNDAMENTAL	33.90.30.51 - Alimentação preparada	1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.362.2157.4042 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NO ENSINO MÉDIO		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.366.2158.4047 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NA EDUCAÇÃO ESPECIAL		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.361.2158.4055 - COMBATER O ABANDONO ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INDÍGENA NO ENSINO FUNDAMENTAL		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.361.2156.4035 - FORMAR, QUALIFICAR E CAPACITAR PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL		1.500.0.01001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)
12.362.2157.4040 - FORMAR, QUALIFICAR E CAPACITAR PROFESSORES DO ENSINO MÉDIO		1.500.0.01001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)

29. Da Amostra

29.1. Para esta a contratação do presente objeto, não será necessário apresentação de amostra.

30. CONSIDERAÇÕES FINAIS

30.1. A publicação dos atos deverá se dar no Diário Oficial do Estado e demais meios usualmente adotados.

30.1.2. Os interessados devem estar cientes do inteiro teor da Lei n.º 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados” ou “LGPD”) e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado Tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis.

31. ANEXOS

Anexo – I – Minuta de Contrato

Anexo – II – SAMS

Anexo – III – Regulamento JOER

Anexo – IV- Despacho Plano Alimentar

Anexo – V- Projeto Pedagógico GACE

Anexo – VI- Projeto Congresso Estadual de Educação Física



Documento assinado eletronicamente por **Aline Magalhães de Carvalho, Gerente.**, em 01/06/2026, às 11:36, 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 **Massud Jorge Badra Neto, Secretário(a)**, em 01/06/2026, às 14:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **72730071** e o código CRC **0C615812**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Comissão do Estudo Técnico Preliminar - SEDUC-CETP

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. **INFORMAÇÕES BÁSICAS**

1.1. **IDENTIFICAÇÃO ÁREA REQUISITANTE**

1.2. **PROCESSO:** [0029.041036/2025-91](#)

1.3. **UNIDADE REQUISITANTE:** GERÊNCIA DE ESPORTE ESCOLAR / GERÊNCIA DE ARTE E CULTURA ESCOLAR

1.4. **SIGLA DA UNIDADE:** SEDUC-GEE / SEDUC-GACE

1.5. **UNIDADE SOLICITANTE:** GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS

1.6. **SIGLA DA UNIDADE SOLICITANTE:** SEDUC-GPCS

2. **DESIGNAÇÃO DA COMISSÃO DO ETP**

2.1. Comissão especial de membros natos e colaboradores designada por meio da Portaria n.º 10277 de 14 de outubro de 2025 ([0065408856](#)), Portaria nº 11469 de 24 de novembro de 2025 ([0066727459](#)), publicada em 25 novembro de 2025, composta pelos servidores abaixo relacionados.

SETOR	NOME	MATRÍCULA
Comissão do Estudo Técnico Preliminar - CETP/CAD	MARIA OBENA DA SILVA	*****670
Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços - GPCS/CAD	IASMIM SANTOS ALECRIM	*****764
Gerência de Esporte Escolar - GEE/CEFACEE	CLÊNIO MARCELO PEREIRA ARAÚJO	*****731
Gerência de Arte e Cultura Escolar - GACE/CEFACEE	JOELMIR ORTIZ MACEDO	*****718

3. **IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO**

3.1. A presente demanda tem por objeto a **contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo**, conforme condições e exigência constantes deste instrumento.

4. **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 4.1. Nos termos do inciso I do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso I, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e do art. 34, inciso I, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente seção tem por finalidade caracterizar o interesse público envolvido, bem como delimitar a situação-problema a ser solucionada por meio da contratação pretendida.
- 4.2. O presente Estudo Técnico Preliminar decorre da demanda formalizada no Documento de Formalização de Demanda 385 ([70794757](#)), visando atender às necessidades da Gerência de Esporte Escolar – GEE e da Gerência de Arte e Cultura Escolar – GACE, ambas vinculadas à Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar – CEFACEE, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC/RO.
- 4.3. A demanda em análise refere-se à futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas (self-service – café da manhã, almoço, jantar e ceia), kits alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, com vistas ao atendimento das ações institucionais relacionadas aos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e ao Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, incluindo suas modalidades Segmentos e Bandas/Fanfarras.
- 4.4. A Necessidade desta Contratação Fundamenta-se na Natureza Essencial e Ininterrupta do Serviço. Amparado pelo Dever Constitucional de Fomento ao Esporte (art. 216, Ce/ro), o Fornecimento de Alimentação Configura-se como Serviço Continuado (art. 106 da Lei 14.133/21). Ressalta-se que qualquer Interrupção Nesta Prestação não Apenas Compromete a Execução da Política Pública, Mas Gera um Risco Direto à Integridade Física e à Saúde dos Alunos-atletas, Exigindo uma Solução Robusta e Planejada a Longo Prazo.
- 4.5. Os eventos JOER e FERA constituem ações estratégicas da política educacional estadual, com abrangência nas 18 Superintendências Regionais de Educação, alcançando os 52 municípios do Estado de Rondônia, envolvendo expressivo contingente de estudantes, professores, técnicos e servidores, além de possuírem caráter classificatório para competições nacionais, como os Jogos Escolares Brasileiros (JEBs), Jogos da Juventude (JJ) e Paralimpíadas Escolares.
- 4.6. Nesse contexto, a adequada oferta de alimentação e hidratação aos participantes configura-se como requisito essencial para a execução das atividades pedagógicas, esportivas e culturais, impactando diretamente no desempenho, na saúde, no bem-estar e na segurança alimentar dos envolvidos, constituindo insumo crítico à viabilização dos eventos.
- 4.7. Ressalta-se que a SEDUC/RO não dispõe de estrutura física, logística, insumos, equipamentos ou quadro de pessoal suficientes para a execução direta dos serviços, especialmente diante da magnitude e da simultaneidade das etapas regionais e estaduais, o que evidencia a necessidade de contratação de empresa especializada.
- 4.8. Adicionalmente, cumpre destacar a ocorrência de fato superveniente relevante ao planejamento da contratação, consubstanciado no Ofício nº 9950 ([70485904](#)), o qual, em atenção à determinação superior exarada (DE ORDEM), deliberou pela alteração da cidade-sede das etapas Juvenil e Paralímpica dos Jogos Escolares de Rondônia – 2026, passando a serem realizadas no município de Cacoal.
- 4.9. Conforme consignado no referido expediente, os processos administrativos impactados pela alteração compreendem, em síntese: Centro de Convivência; Locação de Ônibus (Transporte); Estrutura; Hospedagem; Alimentação; e Arbitragem, todos diretamente vinculados à execução do evento.
- 4.10. Registra-se que tais processos foram originalmente instruídos com base no planejamento anterior, considerando cidade-sede diversa, em observância aos princípios da legalidade, eficiência e planejamento administrativo. Todavia, a alteração superveniente enseja repercussões diretas e substanciais sobre elementos essenciais à adequada instrução processual, especialmente no que se refere à logística de execução, ao redimensionamento dos quantitativos, à readequação dos custos estimados e aos demais aspectos operacionais.
- 4.11. Diante desse cenário, impõe-se a reavaliação técnica dos processos em curso, inclusive da presente contratação, com vistas a assegurar sua aderência à nova realidade fática, garantindo a manutenção da regularidade, economicidade e eficiência das contratações públicas, bem como a mitigação de riscos operacionais e contratuais.
- 4.12. Assim, a presente demanda também se justifica pela necessidade de adequação do planejamento às novas diretrizes estabelecidas pela Administração, garantindo que o fornecimento de alimentação ocorra de forma compatível com a nova logística do evento, preservando a qualidade dos serviços, a segurança alimentar e o atendimento tempestivo aos participantes.
- 4.13. A adoção do modelo de contratação contínua visa romper com o ciclo de processos fragmentados que, historicamente, expõem a Administração a **licitações atrasadas, certames desertos ou fracassados** às vésperas dos eventos. A continuidade garante previsibilidade e evita:

- **Comprometimento do Calendário Escolar:** Evita o cancelamento de fases regionais por falta de suporte.

- **Prejuízo à Representatividade Nacional:** Assegura que os atletas rondonienses não percam os prazos de classificação para os **JEBs, Jogos da Juventude e Paralimpíadas Escolares**.
- **Dano à Imagem Institucional:** Protege a gestão pública de desgastes políticos e sociais decorrentes de falhas no atendimento a crianças e adolescentes, garantindo a credibilidade do Estado perante a sociedade.

4.14. Adicionalmente, a contratação possui caráter contínuo no âmbito do calendário anual de eventos educacionais da SEDUC/RO, constituindo demanda recorrente e indispensável à manutenção das políticas públicas de esporte, arte e cultura escolar.

4.15. Diante da simultaneidade das etapas regionais e estaduais, a contratação de empresa especializada configura-se como a **solução administrativa mais eficiente e econômica**. A medida evita desperdícios, padroniza a qualidade em todo o Estado e reflete o compromisso da SEDUC com a **efetividade das políticas públicas**. Em suma, é uma ação indispensável para fortalecer a educação inclusiva, valorizar os profissionais e consolidar uma formação cidadã de excelência em Rondônia.

4.16. Por fim, destaca-se que a solução proposta encontra-se alinhada aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e boa governança pública, configurando-se como medida necessária, adequada e proporcional ao atendimento da demanda apresentada.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

5.1. Nos termos do inciso II do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso II, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e do art. 34, inciso II, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente seção tem por finalidade definir os requisitos necessários e suficientes à contratação, de forma a assegurar a adequada execução do objeto.

5.2. Os requisitos que devem ser atendidos para a escolha da solução adequada à contratação consiste no fornecimento de refeições preparadas para atender aos participantes, no local da realização dos eventos, compreendendo:

- **REFEIÇÕES** (Café da manhã, Almoço, Jantar e Ceia);
- **KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE;**
- **COFFE-BREAK;**
- **ÁGUA MINERAL;**
- **GELO.**

5.3. DOS RECURSOS HUMANOS E MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

5.3.1. Em todas as fases e etapas, se solicitado pela CONTRATANTE ficará sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA o controle do fluxo de consumo diário da alimentação de todos os participantes, devendo a mesma apresentar um sistema com LEITOR QR CODE e no mínimo duas pessoas/colaboradores para administração do mesmo.

5.3.2. Todos os materiais, inclusive de consumo e equipamentos, a serem utilizados na execução dos eventos, ficam sob responsabilidade da(s) empresas ganhadoras do certame.

5.4. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.5. A GACE e GEE, fornecerão de acordo com os município sede do evento a relação do local onde serão fornecidas as refeições preparadas (Café da Manhã, Almoço e Jantar), Kit Alimentação/Lanche, Água Mineral e Gelo, podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado ou alterado conforme se fizer necessário, sendo:

- **Café da Manhã:** 06h às 08h.
- **Almoço:** 11h às 13h30min.
- **Jantar:** 18h às 20h30min.

- **Kit Alimentação/Lanche:** O fornecimento do kit alimentação/lanche está previsto para o horário das 21h, durante a execução das atividades do JOER. Demais eventos os horários de distribuição dos kits serão definidos pela Coordenação de Alimentação, observando-se as necessidades operacionais e o cronograma específico do evento, de modo a assegurar o adequado atendimento aos participantes e a conformidade logística da execução contratual.
- **Coffee-break:** os horários serão definidos pela Coordenação de Alimentação, observando-se as necessidades operacionais e o cronograma específico do evento, de modo a assegurar o adequado atendimento aos participantes e a conformidade logística da execução contratual.
- **Água Mineral e Gelo:** Os horários serão definidos pela Coordenação de Serviços Operacionais, conforme necessidade.

5.6. DO CRONOGRAMA DETALHADO (PREVISIONAL)

5.6.1. Ano 2026

EVENTO	MUNICÍPIO	PERÍODO
JOER REGIONAL GUAPORÉ	COSTA MARQUES	Junho
JOER REGIONAL ZONA DA MATA	ROLIM DE MOURA	Junho
JOER REGIONAL METROPOLITANA	PORTO VELHO	Junho
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE	JI-PARANÁ	Junho
JOER REGIONAL CENTRO	CACOAL	Junho
JOER REGIONAL MAMORÉ	GUAJARÁ-MIRIM	Junho
JOER REGIONAL NORTE	ARIQUEMES	Junho
JOER REGIONAL NOROESTE	JARU	Junho
JOER REGIONAL CONE SUL	VILHENA	27/05 a 01/06/2026
JOER FASE ESTADUAL JUVENIL	CACOAL	Agosto
JOER FASE ESTADUAL INFANTIL	CACOAL	Agosto/setembro
FERA BANDAS E FANFARRAS	PORTO VELHO	12 a 13/08/2026
JOER FASE ESTADUAL PARALÍMPICA	CACOAL	Setembro
FERA SEGMENTOS	PORTO VELHO	15 a 17/09/2026

5.6.2. Edição 2027

EVENTO	MUNICÍPIO	PERÍODO
JOER REGIONAL GUAPORÉ	SÃO FRANCISCO	Março/Maio
JOER REGIONAL ZONA DA MATA	ROLIM DE MOURA	Março/Maio
JOER REGIONAL METROPOLITANA	PORTO VELHO	Março/Maio
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE	JI-PARANÁ	Março/Maio
JOER REGIONAL CENTRO	CACOAL/ESPIGÃO D'OESTE	Março/Maio
JOER REGIONAL MAMORÉ	GUAJARÁ-MIRIM	Março/Maio
JOER REGIONAL NORTE	ARIQUEMES	Março/Maio
JOER REGIONAL NOROESTE	JARU	Março/Maio
JOER REGIONAL CONE SUL	VILHENA/CEREJEIRAS	27/05 a 01/06/2027
JOER FASE ESTADUAL JUVENIL	CACOAL/JI-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro

JOER FASE ESTADUAL INFANTIL	CACOAL/JI-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
FERA BANDAS E FANFARRAS	PORTO VELHO	12 a 13/08/2027
JOER FASE ESTADUAL PARALÍMPICA	CACOAL/JI-PARANÁ/PORTO VELHO	Agosto/Setembro
FERA SEGMENTOS	PORTO VELHO	15 a 17/09/2027

5.6.3. Edição 2028/2030

EVENTO	MUNICÍPIO	PERÍODO
JOER REGIONAL GUAPORÉ	COSTA MARQUES/SÃO FRANCISCO	Abril/Junho
JOER REGIONAL ZONA DA MATA	ROLIM DE MOURA	Março/Maio
JOER REGIONAL METROPOLITANA	PORTO VELHO	Março/Maio
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE	JI-PARANÁ	Março/Maio
JOER REGIONAL CENTRO	CACOAL/ESPIGÃO D'OESTE	Março/Maio
JOER REGIONAL MAMORÉ	GUAJARÁ-MIRIM	Março/Maio
JOER REGIONAL NORTE	ARIQUEMES	Março/Maio
JOER REGIONAL NOROESTE	JARU	Março/Maio
JOER REGIONAL CONE SUL	VILHENACEREJEIRAS	27/05 a 01/06/2028 a 2030
JOER FASE ESTADUAL JUVENIL	CACOAL/JI-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
JOER FASE ESTADUAL INFANTIL	CACOAL/JI-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
FERA BANDAS E FANFARRAS	PORTO VELHO	12 a 13/08/2028 a 2030
JOER FASE ESTADUAL PARALÍMPICA	CACOAL/JI-PARANÁ/PORTO VELHO	Julho/Setembro
FERA SEGMENTOS	PORTO VELHO	15 a 17/09/2028 a 2030

Fonte: Anexo Calendário CEFACEE 2026 ([70604606](#)) e Informação n.º 453/2025/SEDUC-GEE ([0065106443](#)).

5.6.4. O cronograma previsional apresentado foi construído com base nas informações preliminares fornecidas pelas unidades demandantes e visa orientar o planejamento das etapas necessárias à execução da futura contratação.

5.6.5. Destaca-se que os prazos estabelecidos possuem caráter estimativo, podendo ser ajustados ou reprogramados em decorrência de necessidades supervenientes, decisões administrativas, condicionantes operacionais ou adequações estratégicas. Assim, o cronograma configura-se como instrumento de referência para acompanhamento e gestão, não constituindo agenda definitiva, mas um indicativo inicial sujeito a atualizações conforme a evolução do processo.

5.7. **DAS CONDIÇÕES DO LOCAL ONDE OS SERVIÇOS SERÃO EXECUTADOS**

5.7.1. A contratada deverá servir as refeições nos Centros de Convivência ou local de refeições (escolas alojamentos) informados e determinados pela Coordenação do Evento. Inclusive podendo ser servida em até **03 locais distintos**.

5.7.2. Para tanto, a localização e definição das condições dos Centros de Convivência/Restaurante Central, quando houver, serão definidos no Termo de Referência ou em Ato Administrativo Complementar, emitido pela Gerência de Esporte Escolar SEDUC-GEE e das escolas alojamentos, serão definidas no período máximo de 15 (quinze) dias de antecedência dos eventos, junto as Superintendências Regionais de Educação - SUPER's e informada a empresa vencedora do Certame.

5.8. **DA METODOLOGIA E/ OU PROCEDIMENTOS A SER UTILIZADA NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.8.1. O Serviço de Alimentação será atendido pela contratada através da montagem de cozinhas em Centros de Convivência e/ou escolas alojamentos, locais determinados pela Coordenação do evento, servindo as mesmas através de Buffet, com no mínimo 4 (quatro) *Rechaud* elétrico ou aquecido (café, almoço e jantar) no sistema Self-Service e Kit Alimentação/Lanche em sistema delivery.

5.8.2. Os quantitativos do consumo diário serão adquiridos através de Listas de Controle de Assinaturas e/ou Leitor de QR Code. Quando solicitado pela Contratante, deverá a contratada em todas as fases e etapas, disponibilizar um sistema com LEITOR de QR Code e no mínimo duas pessoas/colaboradores para administração do mesmo, sendo o sistema utilizado para o controle do fluxo de consumo diário da alimentação de todos os participantes.

5.8.3. O cardápio apresentado pela empresa, deve seguir orientações constantes no Plano Alimentar - JOER ([0065115682](#)) elaborado pela Equipe Técnica de Nutricionistas da Gerência de Programas de Alimentação Escolar (GPAE/CPROG) constante no Processo SEI n.º [0029.072704/2024-41](#).

5.9. ÁGUA MINERAL E GELO

5.9.1. Aquisição de Água Mineral, Gelo em cubos, para atender à realização dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER 2026, em todas as suas etapas previstas, obedecendo as regulamentações dos órgãos fiscais conforme segue:

5.9.1.1. Validade da água

5.9.1.1.1. De acordo com os órgãos responsáveis pela regulamentação na forma industrial da comercialização de Água Mineral e das Legislações vigentes como ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, DNPM – Departamento Nacional de Produção Mineral (Agência Nacional de Mineração – ANM):

“Para a industrialização da água mineral natural e da água natural, a empresa fabricante deve obedecer aos requisitos estabelecidos na RDC nº 173/2006, a qual dispõe sobre Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e Água Natural.”

“A validade dos galões/garrações de água mineral e água natural é determinada pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), através da Portaria nº 387/2008 e da Portaria nº 358/2009.”

5.9.1.1.2. Ainda segundo a ABINAM – Associação Brasileira da Indústria de Águas e a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a água mineral tem uma validade que compreende entre 06 (seis) a 24 (vinte e quatro) meses, conforme citação abaixo:

“Validade de 12 meses para a água mineral natural sem gás que for armazenada em uma garrafa PET, enquanto que em uma garrafa vidro, esse prazo possa ser estendido para 24 meses.

As águas minerais gaseificadas possuem 12 meses de validade em garrafas de vidro e seis meses nas garrafas de plástico (polietileno). Uma água mineral alcalina possui validade um pouco maior se estiver em uma garrafa de vidro, exatamente pelo material isolar melhor o líquido do meio ao seu redor.

Garrações plásticos retornáveis de 10 e 20 litros de água mineral, é necessário atentar-se a validade também do próprio vasilhame. O prazo de validade de três anos para esse tipo de produto. O transporte, calor e limpeza de reaproveitamento podem comprometer a qualidade da água transportada.”

Sendo assim, levando em consideração as legislações e normas vigentes, a água mineral deverá ter prazo de validade compreendido entre 06 (seis) e 24 (vinte e quatro meses), bem como, deve ser observada a validade específica dos galões/garrações e todas as especificações sanitárias pertinentes as legislações vigentes e suas alterações.

5.9.1.2. Troca de vasilhame

5.9.1.2.1. Informamos que, para atendimento do serviço não será realizada troca de vasilhame por parte da SEDUC, tendo em vista que serão utilizados apenas os conteúdos dos galões, que deverão atender normas da legislação vigente. Para controle e devolução dos vasilhames haverá na execução do serviço uma equipe que representa esta Secretaria de Estado da Educação - SEDUC em todos os eventos citados no Edital, em especial a Gerência de Operações do Comitê Central Organizador - CCO do evento, e esta equipe utilizará controles específicos que asseguram o recebimento e devolução dos mesmos à empresa contratada.

5.9.1.2.2. Considera-se que, a empresa ganhadora do certame, também deverá adotar as medidas que considere necessárias para acompanhamento de entregas/retiradas (recolhimento e a reposição) do material em questão (galões/vasilhames) em locais e horários determinados por essa SEDUC.

5.10. GARANTIA DO OBJETO

5.10.1. Todos os serviços prestados deverão atender à Lei n.º 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais normas pertinentes;

5.10.2. No caso de vícios ou de quaisquer outras irregularidades constatadas, a Administração fornecerá ao Contratado relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que as mesmas sejam corrigidas de imediato, para que não haja solução de continuidade ou atrasos no cumprimento do calendário de eventos, devendo qualquer modificação, haver concordância expressa da unidade requisitante, este prazo ser estendido até o limite inicialmente estabelecido no Termo de Referência, que será elaborado posteriormente.

5.11. **PREVISÃO DA DATA DE ENTREGA DOS BENS E/SERVIÇOS E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO**

5.12. A prestação de serviços terá início após o recebimento da Ordem de Serviços em no máximo 03 (três), dias.

5.13. **PONTUALIDADE E CONFIABILIDADE**

5.13.1. A empresa deve cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos para a entrega dos alimentos e bebidas, garantindo que as refeições estejam disponíveis nos horários programados.

5.13.2. Deve ser confiável e estar disponível para atender eventuais demandas de última hora ou ajustes necessários durante o evento.

5.14. **TRANSPARÊNCIA E CUMPRIMENTO LEGAL**

5.14.1. A empresa deve estar regularizada perante os órgãos competentes e cumprir todas as obrigações legais trabalhistas, fiscais e tributárias.

5.14.2. Deve fornecer todos os documentos exigidos pela legislação vigente para participação no certame licitatório, incluindo comprovação de regularidade fiscal e qualificação técnica.

5.15. **DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, DE ACORDO COM JUSTIFICATIVA SEDUC-GEE ([71187191](#))**

5.16. A prestação dos serviços deverá observar a **natureza contínua** e essencial do objeto, conforme exposto na justificativa técnica da SEDUC-GEE ([71187191](#)), validada pela Certidão 1 ([71231753](#)), evidenciando que o fornecimento de alimentação nos eventos JOER e FERA é indispensável à execução das políticas públicas educacionais, esportivas e culturais no âmbito do Estado de Rondônia.

5.16.1. A forma de prestação dos serviços deverá observar a **natureza contínua** e essencial do objeto contratado, conforme devidamente fundamentado na justificativa técnica elaborada pela SEDUC-GEE ([71187191](#)), e na Certidão 1 ([71231753](#)) a qual evidencia que o fornecimento de alimentação para os eventos JOER e FERA constitui condição indispensável à execução de políticas públicas educacionais, esportivas e culturais no âmbito do Estado de Rondônia.

5.16.2. Nesse contexto, os serviços deverão ser prestados de maneira ininterrupta, planejada e sob demanda, em estrita consonância com o cronograma oficial dos eventos, contemplando todas as suas fases (municipal, regional, interregional e estadual), de modo a assegurar o adequado atendimento às delegações participantes, sem solução de continuidade que possa comprometer a execução das atividades.

5.16.3. A execução contratual exigirá a disponibilização de mão de obra tecnicamente habilitada, incluindo profissionais qualificados para manipulação de alimentos, bem como responsáveis técnicos (nutricionistas), em observância às normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas expedidas pela ANVISA, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários. Ademais, deverá ser assegurado o fornecimento integral dos insumos, equipamentos, utensílios e estrutura operacional necessários, compatíveis com a escala e a complexidade logística dos eventos, os quais demandam atendimento simultâneo de grande volume de usuários em janelas temporais restritas.

5.16.4. A prestação dos serviços deverá ocorrer nos locais indicados pela Administração, podendo abranger diferentes municípios do Estado, conforme a definição das sedes dos eventos, cabendo à contratada a responsabilidade pela organização logística, transporte, montagem, operação e desmobilização das estruturas necessárias à execução do objeto.

5.16.5. O início da execução contratual ficará condicionado à assinatura do instrumento contratual e à emissão da respectiva Ordem de Serviço, a qual estabelecerá, de forma detalhada, o prazo para mobilização inicial, o cronograma de execução, os locais de atendimento, bem como os critérios objetivos para aferição, aceitação e recebimento dos serviços prestados.

5.16.6. Por fim, ressalta-se que a forma de prestação ora delineada visa assegurar eficiência operacional, padronização dos serviços, mitigação de riscos sanitários e garantia da continuidade da política pública, em alinhamento aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, bem como às diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

5.17. **NATUREZA DO SERVIÇO**

5.17.1. A natureza do objeto caracteriza-se como serviço comum, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, considerando que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

5.17.2. A contratação será realizada mediante processo licitatório, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por lote, para os agrupamentos regionalizados.

5.17.3. Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei n.º 14.133/2021.

5.17.4. A contratação observará as disposições da LC n.º 123/06, no que couber.

5.17.5. Considerando a especificidades do objeto e sua execução, a contratante estima que as quantidades poderão ser acrescidas ou suprimidas em até 25% (vinte e cinco por cento), conforme art. 125 da Lei n.º 14.133/2021.

5.17.6. Para esta contratação as licitantes interessadas deveram formular suas propostas considerando 100% (cem por cento) dos quantitativos estipulados por lote.

5.17.7. A realização dos Jogos Escolares de Rondônia e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA. Amparado pelo dever constitucional de fomento ao esporte (Art. 216, CE/RO), pela organização administrativa estadual (LC 775/14); Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA), foi instituído pela Lei Estadual nº 4.239/2018, portanto o serviço configura-se como continuado nos termos do Art. 106 da Lei 14.133/21, uma vez que sua interrupção compromete a execução da política pública educacional e a integridade física dos alunos-atletas, exigindo uma prestação perene e planejada a longo prazo para assegurar a eficiência administrativa.

5.17.8. O serviço é enquadrado como continuado (**Art. 6º, XV, Lei 14.133/2021**) para a execução dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER, por apresentar as seguintes características:

- **Essencialidade:** Sem alimentação balanceada e regular (Self-Service), não há condições de saúde e desempenho para os atletas, o que compromete a segurança alimentar dos menores sob tutela do Estado durante o evento.
- **Ciclicidade planejada:** Embora o evento tenha datas específicas, a demanda é **perene** porque o JOER faz parte do cronograma fixo da rede de ensino. A Administração precisa garantir a prontidão do serviço todos os anos.
- **Vantajosidade Econômica e Administrativa:** O enquadramento como serviço continuado permite a celebração de contrato com vigência plurianual (até 5 anos), o que garante a estabilidade do calendário esportivo, evita o risco de descontinuidade por processos licitatórios anuais e permite a obtenção de preços mais vantajosos junto ao mercado em função da escala e duração do vínculo".

5.17.9. A execução dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5.17.10. As especificações contidas nos lotes/itens, deste estudo, adequam-se aos códigos 3697 – Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces; 445485 - Água Natural Mineral sem Gás; e 217777 Gelo Triturado, constante do CATMAT/CATSERV – Código do Material do Sistema COMPRAS.GOV.

5.18. SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA

5.18.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste estudo.

5.18.2. A vedação à subcontratação dos serviços de alimentação justifica-se pela natureza personalíssima da prestação e pelo **estrito dever de vigilância** do Poder Público sobre a **incolumidade física** dos estudantes-atletas durante o JOER e o FERA. Considerando que os beneficiários são menores de idade sob inteira custódia do Estado, a execução direta pela contratada é indispensável para garantir o cumprimento rigoroso das **Boas Práticas de Manipulação (RDC 216/2004 e RDC 43/2015 da ANVISA)** e das diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, além da **Lei Estadual nº 5.738/2024 (PEALE-RO)**.

5.18.3. Tal medida encontra amparo na experiência de **eventos anteriores**, onde restou verificado que o mercado possui plena capacidade de atendimento às demandas sem a necessidade de subcontratações, garantindo maior **rastreadabilidade dos processos** e celeridade na fiscalização. A manutenção do vínculo direto evita a fragmentação da cadeia de responsabilidades e a precarização do serviço por terceiros, resguardando a Administração Pública de riscos sanitários, operacionais e de **responsabilidade civil intransferível** perante eventuais danos à saúde e ao rendimento dos participantes

5.19. PREPOSTO

5.19.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

5.19.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

5.20. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.20.1. A execução dos serviços será acompanhada por fiscalização ativa por parte da Administração, assegurando que todos os itens contratados sejam cumpridos de acordo com o Termo de Referência, que será elaborado posteriormente e o cronograma estabelecido.

5.20.2. O fiscal do contrato terá a responsabilidade de monitorar diariamente a prestação dos serviços, registrar ocorrências e elaborar relatórios periódicos detalhados, que servirão como base para validação dos pagamentos e para aplicação de glosas ou penalidades, caso sejam identificadas falhas ou descumprimentos contratuais. Essa fiscalização visa garantir a efetividade do serviço, a proteção do erário e a plena satisfação dos participantes.

5.21. SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL

5.21.1. Aplica-se, no que couber, a legislação pertinente aos critérios de sustentabilidade ambiental, pela empresa contratada, as disposições constantes no Art. 6º do Decreto Estadual n.º 21.264/2016, conforme segue:

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.

5.21.2. A adoção de práticas sustentáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis e a priorização de fornecedores locais, é cada vez mais valorizada nas contratações públicas, alinhando-se aos princípios da administração pública sustentável.

5.22. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

5.22.1. É de total responsabilidade da contratada o cumprimento das normas ambientais vigentes para o prestação e fornecimento do objeto;

5.22.2. A contratada deverá tomar todos os cuidados necessários para que a execução dos serviços não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;

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

5.22.4. A contratada deverá aplicar boas práticas de sustentabilidade em atenção ao art. 170 da CRFB/88, art. 5ª da Lei n.º 14.133/2021, a Lei n.º 12.187/2009 e o art. 6º da Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI/MPOG.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Nos termos do inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso III, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e do art. 34, inciso III, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente seção tem por finalidade realizar o levantamento das soluções disponíveis no mercado, de forma a subsidiar a escolha da alternativa mais vantajosa.

6.2. Com essa finalidade, realizou-se levantamento de mercado voltado à futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas do tipo self-service, kit alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e Festival Estudantil

Rondoniense de Artes – FERA, vinculadas à coordenadas pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar – CEFACEE, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC/RO.

6.3. A análise teve por objetivo identificar soluções disponíveis no mercado, mapear fornecedores com capacidade técnica e operacional compatíveis com a demanda, bem como subsidiar a definição da modelagem contratual mais adequada. Para tanto, foram consultadas bases oficiais de contratações públicas, especialmente o Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, além de analisadas contratações similares promovidas por órgãos e entidades da Administração Pública, buscando-se aferir práticas usuais de mercado, formatos de execução, critérios de julgamento e soluções operacionais aplicáveis ao objeto.

6.4. Nesse contexto, constatou-se que o mercado dispõe de empresas especializadas aptas ao fornecimento dos itens pretendidos, com experiência na execução de serviços de alimentação para eventos de médio e grande porte, inclusive em contextos institucionais que demandam atendimento simultâneo, logística descentralizada, controle sanitário e fornecimento sob demanda. Verificou-se, ainda, que a solução pretendida não possui caráter inovador ou experimental, tratando-se de serviço comum, amplamente ofertado no mercado e passível de padronização objetiva.

6.5. Como referência comparativa, foram identificadas contratações similares no âmbito do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, dentre as quais se destacam: o Pregão Eletrônico nº 90004/2024, promovido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE; o Contrato nº 10/2025, celebrado pela Fundação de Atendimento Socioeducativo do Estado do Rio Grande do Norte – FUNDASE/RN; o Contrato nº 936/2024, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90167/2024/SUPEL/RO; e o Contrato nº 978/2024, também vinculado ao Pregão Eletrônico nº 90167/2024/SUPEL/RO, firmado no âmbito da própria Secretaria de Estado da Educação de Rondônia. Tais referências evidenciam a existência de contratações análogas no setor público, bem como a viabilidade mercadológica da solução pretendida.

6.6. Ressalte-se, ainda, que o planejamento da presente contratação foi impactado por fato superveniente relevante, formalizado por meio do **Ofício nº 9950 (70485904)**, o qual informou a alteração da cidade-sede das etapas Juvenil e Paralímpica dos Jogos Escolares de Rondônia – 2026 para o município de Cacoal. Essa modificação repercute diretamente sobre aspectos logísticos, quantitativos, operacionais e estimativos da contratação, impondo à Administração a necessidade de reavaliar a modelagem da solução e a estratégia de execução, de modo a compatibilizá-las com a nova realidade fática e administrativa.

6.7. Diante disso, foram analisadas as principais alternativas de solução disponíveis no mercado para atendimento da necessidade administrativa, conforme exposto a seguir:

6.7.1. **SOLUÇÃO I - CONTRATAÇÃO EMPRESA ESPECIALIZADO EM REFEIÇÕES PREPARADAS DO TIPO SELF-SERVICE**

6.7.1.1. Esta solução consiste na contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições completas no modelo Self-Service, com cardápios balanceados, servidos em estrutura montada nos locais dos eventos. O serviço abrange todas as etapas: preparo, transporte, montagem do buffet, higienização de utensílios e acompanhamento de nutricionista responsável. Essa modalidade é amplamente utilizada por órgãos públicos, instituições de ensino e universidades em eventos esportivos, feiras educacionais e capacitações presenciais, garantindo refeições frescas, diversificadas e adequadas às normas sanitárias. Embora exija logística estruturada e controle rigoroso, proporciona flexibilidade na escolha dos alimentos e maior satisfação aos participantes.

6.7.1.2. O serviço inclui a disponibilização de alimentos prontos para consumo, compostos por proteínas, guarnições, saladas e acompanhamentos. As refeições são preparadas em cozinhas industriais licenciadas pela Vigilância Sanitária e transportadas em recipientes térmicos até os locais de consumo. No local, a empresa monta o ponto de distribuição, garantindo controle de temperatura, higiene e porcionamento adequado. Este modelo é adotado por prefeituras, forças de segurança, universidades e escolas estaduais, especialmente em eventos com grande número de participantes, como jogos estudantis, programas de capacitação e seminários. A estrutura pode incluir cozinhas industriais móveis ou transportáveis, permitindo o atendimento in loco em eventos de grande porte. Quando necessário, o serviço pode ser complementado por convênios temporários com restaurantes parceiros, mediante sistema de ticket-refeição, garantindo atendimento em regiões urbanas.

6.7.1.3. A execução do serviço de fornecimento de refeições no formato Self-Service será realizada pela empresa contratada nos Centros de Convivência ou nos locais de refeições, como escolas e alojamentos, previamente indicados pela Coordenação do Evento, podendo contemplar até três locais distintos. A definição dos locais será formalizada por meio de Ata de Registro de Preço, em Pregão Eletrônico, ou informada pelas Superintendências Regionais de Educação. A contratada será responsável pela montagem das cozinhas nos locais indicados e pelo serviço de alimentação, que será realizado por meio de buffet, rechaud elétrico ou aquecido, abrangendo café da manhã, almoço e jantar. Para situações específicas, será fornecido também o Kit Alimentação ou Lanche em sistema delivery, conforme a necessidade do evento.

6.7.1.4. O controle dos quantitativos de consumo diário será realizado por meio de listas de assinaturas ou sistema de Leitor de QR Code garantindo precisão no registro da alimentação de todos os participantes. Quando solicitado pela contratante, a empresa deverá disponibilizar o sistema com leitor de QR Code, operado por no mínimo duas pessoas, para monitoramento de todas as fases do fornecimento.

6.7.1.5. O cardápio oferecido deverá seguir rigorosamente as orientações será conforme as orientações do contratante, atendendo às normas nutricionais, de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela legislação vigente. Além disso, a contratada será responsável pela aquisição de água mineral e gelo em cubos, garantindo o fornecimento adequado durante todo o evento.

6.7.1.6. **Exemplos de uso:** Jogos Escolares Brasileiros (JEBs), eventos de interiorização educacional, excursões escolares, avaliações externas e festivais culturais itinerantes, Jogos Escolares Nacionais, eventos esportivos universitários, Olimpíadas Estudantis, programas de formação continuada e competições intercolégias.

6.7.1.7. **Vantagens:**

- a) Qualidade e balanceamento nutricional: Refeições completas e diversificadas, preparadas sob supervisão de nutricionista, garantindo atendimento às normas de saúde e bem-estar.
- b) Flexibilidade e variedade: Permite escolher entre diferentes pratos e cardápios, adaptando-se às preferências e restrições alimentares dos participantes.
- c) Atendimento a grandes públicos: Capacidade de servir um elevado número de pessoas simultaneamente, com controle de porcionamento e higiene.
- d) Profissionalização do serviço: Empresa especializada cuida de toda a logística, desde o preparo até o serviço, garantindo eficiência e segurança alimentar.
- e) Estrutura completa in loco: Possibilidade de montagem de cozinhas móveis e buffet em múltiplos locais, mesmo em eventos descentralizados.

6.7.1.8. **Desvantagens:**

- a) Custo elevado: Requer investimento maior devido à complexidade logística, transporte e equipe especializada.
- b) Dependência de logística estruturada: Exige planejamento detalhado e coordenação para transporte, montagem e manutenção do buffet em condições adequadas.
- c) Tempo de execução: Montagem e operação do Self-Service demandam mais tempo em comparação a modalidades simplificadas, como kits de lanche.
- d) Risco de desperdício: Caso o dimensionamento do público seja impreciso, pode haver sobra de alimentos, aumentando os custos operacionais.

6.7.1.9. A contratação de empresa especializada em refeições preparadas do tipo Self-Service se mostra como a solução mais adequada e confiável para atender eventos com grande número de participantes, garantindo alimentação de qualidade, balanceada, segura e diversificada. A Secretaria de Educação tem recorrido a essa modalidade nos últimos anos, sempre obtendo resultados satisfatórios, o que evidencia a excelência e a confiabilidade do serviço prestado. Apesar da necessidade de planejamento logístico e investimento financeiro, o modelo oferece flexibilidade na escolha dos alimentos, organização profissional do serviço e pleno cumprimento das normas sanitárias. Assim, trata-se de uma alternativa estratégica consolidada, capaz de assegurar a satisfação dos participantes e o sucesso das atividades realizadas pela Secretaria, reforçando sua eficiência e compromisso com a qualidade na execução dos eventos.

6.7.2. **SOLUÇÃO II - FORNECIMENTO DIRETO PELA PRÓPRIA ESCOLA**

6.7.2.1. A execução direta pela rede estadual, utilizando a estrutura das cozinhas e refeitórios das próprias escolas, poderia representar uma alternativa de menor custo em eventos pontuais e de pequena escala. No entanto, no contexto dos Jogos Escolares de Rondônia, essa modalidade se mostra inviável do ponto de vista logístico e operacional. Isso porque as atividades ocorrem simultaneamente em diversas localidades do estado, e a Secretaria de Estado da Educação de Rondônia (SEDUC/RO) não dispõe de quantitativo suficiente de servidores nem de estrutura adequada para produção, transporte e distribuição de refeições em larga escala. Além disso, há limitações relacionadas ao armazenamento, controle sanitário e cumprimento dos prazos de entrega, o que poderia comprometer a qualidade do serviço prestado.

6.7.2.2. Em eventos pontuais, como o Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA) ou etapas municipais dos Jogos Escolares de Rondônia (JOER), essa alternativa pode atender participantes locais, especialmente quando há infraestrutura adequada e apoio logístico da Coordenadoria Regional de Educação.

6.7.2.3. Serviço geralmente utilizado por escolas estaduais e municipais com cozinha estruturada e equipe de merendeiras; centros de ensino integral ou escolas com regime semi-interno, que já realizam preparo de refeições diárias; instituições públicas em eventos locais de pequeno porte, com público restrito e duração limitada.

6.7.2.4. **Vantagens**

- a) Redução de custos diretos com contratação de terceiros;
- b) Maior controle sobre o cardápio e qualidade dos alimentos, seguindo padrões nutricionais da rede pública;
- c) Aproveitamento da infraestrutura já existente (utensílios, equipamentos e recursos humanos);
- d) Agilidade de execução para eventos de curta duração ou realizados dentro da própria unidade escolar.

6.7.2.5. **Limitações / Riscos**

- a) Restrita capacidade operacional — a cozinha escolar é dimensionada para o número regular de alunos, podendo não comportar a demanda de grandes eventos;
- b) Limitações sanitárias e logísticas, como armazenamento, transporte e controle de temperatura;
- c) Risco de desvio de finalidade de insumos do PNAE, caso não haja planejamento e registro formal;
- d) Sobrecarga de equipe, já que os servidores da escola acumulam funções durante o evento.

6.7.2.6. Embora a opção de fornecimento direto pelas próprias escolas possa representar uma alternativa viável em eventos pontuais e de pequena escala, sua aplicação no contexto dos Jogos Escolares de Rondônia (JOER), do Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA) mostra-se inviável do ponto de vista logístico e operacional. Isso ocorre porque as atividades ocorrem simultaneamente em diversos municípios e polos regionais, exigindo um volume de produção e distribuição de refeições que ultrapassa a capacidade física e de pessoal das unidades escolares.

6.7.2.7. Ademais, a Secretaria de Estado da Educação de Rondônia (SEDUC/RO) não dispõe de quantitativo suficiente de servidores e manipuladores de alimentos para atender a demanda em tempo hábil, tampouco de estrutura adequada para transporte e armazenamento de grandes volumes de refeições prontas. Assim, a execução interna acarretaria riscos de comprometimento da qualidade alimentar, do controle sanitário e da regularidade no fornecimento, especialmente em localidades mais distantes ou de difícil acesso.

6.7.2.8. Dessa forma, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições tipo Self-Service, kits alimentação, coffee-breaks e soluções integradas apresenta-se como a alternativa mais eficiente, segura e economicamente viável para assegurar a padronização, qualidade nutricional e continuidade dos serviços durante toda a realização dos eventos. Essa solução permite, ainda, o planejamento centralizado, a otimização logística e o cumprimento das exigências legais e sanitárias, garantindo que os participantes sejam devidamente atendidos sem prejuízo à execução das atividades educacionais e esportivas.

6.7.3. **SOLUÇÃO III - SOLUÇÃO INTEGRADA - MULTISSERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**

6.7.3.1. A solução integrada de alimentação prevê a contratação de empresa especializada capaz de fornecer, de forma centralizada e coordenada, refeições preparadas do tipo Self-Service, kits alimentação, coffee-breaks, água mineral e gelo, conforme o cronograma e as necessidades de cada evento. Essa modalidade permite a padronização dos serviços em todo o estado, otimizando a logística e garantindo o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais. É amplamente utilizada por Secretarias de Educação, universidades e órgãos públicos que realizam eventos simultâneos em múltiplos polos, destacando-se pela eficiência operacional e segurança alimentar.

6.7.3.2. As empresas que atuam nesse formato costumam dispor de estrutura de cozinha industrial, frota refrigerada, equipe técnica multidisciplinar e experiência comprovada em eventos de grande porte. A gestão integrada favorece o planejamento de entregas, a economia de escala e o acompanhamento contratual, proporcionando maior controle e rastreabilidade. Apesar das vantagens operacionais, essa modalidade não se mostra viável para a Secretaria de Estado da Educação de Rondônia, uma vez que os jogos e demais eventos ocorrem de forma descentralizada em diferentes regionais. A execução simultânea em múltiplos locais exigiria infraestrutura robusta, logística complexa e equipe técnica permanente, resultando em encarecimento do processo e maior dificuldade de gestão contratual.

6.7.3.3. Considerando a experiência positiva da Secretaria com o modelo tradicional de fornecimento descentralizado que tem garantido eficiência, flexibilidade e economicidade. A adoção da solução integrada não se apresenta como a alternativa mais adequada. Dessa forma, conclui-se que essa modalidade não atende às condições

operacionais e orçamentárias da SEDUC/RO, sendo mais prudente manter o formato já consolidado de contratação de empresa, que assegura a continuidade, o controle e a qualidade dos serviços prestados, visto que, cardápios com alimentos locais e sazonais: Reduz custos de transporte e incentiva a economia regional.

6.8. CONCLUSÃO QUANTO À SOLUÇÃO DE MERCADO

6.8.1. Após a análise comparativa das alternativas disponíveis, conclui-se que a **Solução I – contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo self-service, kit alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo – é a alternativa técnica e economicamente mais adequada** para o atendimento da necessidade administrativa.

6.8.2. Tal conclusão decorre da conjugação dos seguintes fatores:

- ampla disponibilidade da solução no mercado;
- existência de fornecedores especializados e contratações públicas semelhantes;
- compatibilidade da solução com a escala e a complexidade dos eventos;
- possibilidade de regionalização da execução;
- maior segurança sanitária, logística e operacional;
- melhor aderência à realidade institucional da SEDUC/RO.

6.8.3. Além disso, a experiência administrativa acumulada em contratações anteriores demonstra que esse modelo tem se mostrado funcional, seguro e apto a assegurar a regularidade e a qualidade dos serviços prestados.

6.9. ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS DE CONTRATAÇÃO

6.9.1. Para além da definição da solução técnica, também foram analisadas as formas juridicamente cabíveis de contratação, considerando as disposições da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

Alternativas de Contratação	Vantagens	Desvantagens
Concorrência	<div>✔ Abrangência: Modalidade adequada para contratos de grande vulto.</div> <div>✔ Competitividade elevada: Amplo alcance e disputa entre os concorrentes.</div> <div>✔ Segurança jurídica: Processo com regras claras e consolidadas.</div> <div>✔ Adequação técnica: Ideal para contratações de alta complexidade, que envolvem análise de metodologia, capacitação e experiência.</div> <div>✔ Segurança jurídica: Processo consolidado e detalhado na Lei nº 14.133/2021.</div> <div>✔ Qualidade na execução: Permite avaliar propostas técnicas além do preço, garantindo melhores resultados qualitativos.</div>	<div>✘ Lentidão: Processo mais longo e complexo.</div> <div>✘ Alto custo operacional: Demanda grande estrutura técnica e jurídica.</div> <div>✘ Menor agilidade em contratações urgentes.</div> <div>✘ Maior complexidade processual: Exige comissão técnica, etapas adicionais e justificativas detalhadas.</div> <div>✘ Maior custo administrativo: Demanda equipe técnica e jurídica para análise e pontuação das propostas.</div> <div>✘ Tempo prolongado: Processo mais demorado, podendo atrasar o início da execução contratual.</div>
Dispensa de Licitação	<div>✔ Agilidade: Processo rápido e simplificado.</div> <div>✔ Simplicidade: Menor burocracia e trâmites administrativos.</div> <div>✔ Adequado para Emergências: Útil em situações emergenciais ou de pequena monta.</div>	<div>✘ Menor Competitividade: Redução da competitividade pode levar a preços menos vantajosos.</div> <div>✘ Questionamentos Legais: Maior risco de questionamentos sobre a legalidade e justificativas para a dispensa.</div> <div>✘ Menor transparência em comparação com processos licitatórios.</div> <div>✘ Orçamento: O limite de dispensa em razão do valor já foi utilizado pela SEDUC, inviabilizando a contratação através desse processo.</div>

Inexigibilidade de Licitação	<ul style="list-style-type: none">✔ Especialização: Permite a contratação de fornecedores altamente especializados ou exclusivos.✔ Agilidade: Processo rápido devido à não necessidade de competição.✔ Qualidade: Possibilidade de obter serviços de alta qualidade devido à especialização do fornecedor.	<ul style="list-style-type: none">✘ Comprovação de Singularidade: Necessidade de comprovar a exclusividade ou notória especialização do serviço.✘ Questionamentos: Possibilidade de questionamentos sobre a exclusividade do fornecedor.✘ Transparência: Menor transparência em comparação com modalidades competitivas.
Adesão a Ata de Registro de Preços	<ul style="list-style-type: none">✔ Flexibilidade: Contratação conforme a demanda, sem a necessidade de novos processos licitatórios.✔ Planejamento a Longo Prazo: Facilita o planejamento e a gestão de compras e contratos a longo prazo.✔ Economia de Escala: Redução de custos devido a compras em maior volume e preços pré-negociados.✔ Agilidade: Maior rapidez na contratação de serviços ou produtos.✔ Redução de Custos Administrativos: Menor necessidade de processos licitatórios frequentes.	<ul style="list-style-type: none">✘ Planejamento Detalhado: Requer um planejamento detalhado e monitoramento constante.✘ Variação de Preços: Possível variação de preços ao longo do tempo, exigindo renegociações.✘ Controle de Estoque e Demanda: Necessidade de um controle rigoroso de estoque e demanda para evitar excessos ou faltas.
Pregão Eletrônico	<ul style="list-style-type: none">✔ Agilidade: Processo mais rápido, conduzido integralmente em meio eletrônico, com etapas automatizadas.✔ Transparência: Todos os atos ficam registrados no sistema, permitindo amplo controle e acompanhamento.✔ Economicidade: A disputa de lances tende a gerar preços mais vantajosos à Administração.✔ Ampla participação: Permite que fornecedores de todo o país participem, ampliando a competitividade.✔ Menor risco de judicialização: Critérios objetivos de julgamento reduzem controvérsias e recursos.✔ Redução de custos administrativos: Processo digital e simplificado, com menor necessidade de deslocamentos e reuniões presenciais.	<ul style="list-style-type: none">✘ Limitação do objeto: Aplicável apenas a bens e serviços comuns, com especificações objetivas e padronizáveis.✘ Menor análise técnica: Avaliação restrita ao atendimento de requisitos mínimos, sem ponderação detalhada da metodologia.✘ Dependência de especificação precisa: Qualquer falha na descrição do objeto pode comprometer a execução contratual.

6.9.2. Diante do exposto, conclui-se que o mercado possui capacidade de atender satisfatoriamente à demanda da SEDUC/RO, sendo a **Solução I** a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico.

6.9.3. Do mesmo modo, conclui-se que a **modalidade Pregão Eletrônico** é a mais apropriada para a futura contratação, por se tratar de serviço comum, amplamente ofertado no mercado, passível de especificação objetiva e compatível com julgamento pautado em critério de menor preço.

6.9.4. Assim, recomenda-se o prosseguimento da contratação por meio de **Pregão Eletrônico**, com adoção do **critério de julgamento de menor preço por lote**, considerando a necessidade de agrupamento racional dos itens, a busca por maior eficiência logística, a padronização da execução contratual, a otimização da gestão e fiscalização do ajuste, bem como a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

6.9.5. Dessa forma, a modelagem proposta mostra-se alinhada aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa, atendendo adequadamente ao interesse público envolvido.

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

7.1. Nos termos do inciso VII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso IV, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e do art. 34, inciso IV, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente seção tem por finalidade descrever a solução como um todo, contemplando os elementos necessários à adequada caracterização do objeto, sua operacionalização e integração funcional.

7.2. A presente contratação tem por objeto o fornecimento de refeições preparadas do tipo self-service, kits alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER, do Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação de

Rondônia – SEDUC/RO.

7.3. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e disponibilização dos alimentos nos locais de realização dos eventos, observando rigorosamente os padrões de qualidade, segurança alimentar, regularidade sanitária e capacidade operacional compatível com a demanda. O modelo contempla o fornecimento de refeições no formato self-service, complementado por kits alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, de forma integrada, planejada e sincronizada com o cronograma oficial dos eventos.

7.4. A execução dos serviços deverá ocorrer de forma descentralizada e regionalizada, considerando a abrangência territorial das ações, bem como as especificidades logísticas de cada etapa dos eventos. A contratada será responsável por todas as etapas operacionais, incluindo preparo, transporte, acondicionamento, montagem da estrutura de distribuição, fornecimento de utensílios e equipamentos, higienização, controle de qualidade e atendimento às normas sanitárias vigentes.

7.5. Ressalta-se que a modelagem da solução considera o fato superveniente formalizado por meio do Ofício nº 9950 (70485904), que alterou a cidade-sede das etapas Juvenil e Paralímpica do JOER 2026 para o município de Cacoal, o que impõe a necessidade de adequação logística, redimensionamento dos quantitativos e reestruturação operacional da execução contratual, garantindo aderência à nova realidade fática e administrativa.

7.6. Trata-se de contratação de natureza continuada, executada sob demanda, em razão da recorrência dos eventos institucionais promovidos pela SEDUC/RO ao longo do exercício. Embora vinculada a cronogramas específicos, a necessidade apresenta caráter contínuo no âmbito administrativo, tendo em vista sua essencialidade para a execução das políticas públicas de educação, esporte e cultura escolar.

7.7. No que se refere à estratégia de contratação, foram analisadas as alternativas previstas na legislação vigente, concluindo-se que:

- a dispensa de licitação não se aplica ao caso, por ausência dos pressupostos legais;
- a inexigibilidade de licitação não se justifica, diante da existência de ampla competitividade no mercado;
- não foram identificadas atas de registro de preços vigentes que atendam integralmente à necessidade da Administração.

7.8. Diante disso, recomenda-se a adoção da modalidade **Pregão Eletrônico**, por se tratar de objeto caracterizado como serviço comum, amplamente disponível no mercado e passível de especificação objetiva, permitindo ampla competitividade, transparência e obtenção da proposta mais vantajosa.

7.9. O critério de julgamento a ser adotado será o **menor preço por lote**, considerando a necessidade de agrupamento racional dos itens, a regionalização da execução, a otimização da logística de fornecimento, a padronização dos serviços prestados e a eficiência na gestão e fiscalização contratual. Tal modelagem visa assegurar ganhos de escala, reduzir custos administrativos e mitigar riscos operacionais decorrentes da fragmentação excessiva do objeto.

7.10. A solução proposta mostra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, garantindo a execução eficiente dos eventos, a qualidade dos serviços prestados e a adequada aplicação dos recursos públicos, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

7.11. Por fim, destaca-se que a adoção do Pregão Eletrônico com julgamento por lote configura-se como a alternativa mais eficiente e segura para a Administração, assegurando celeridade, transparência, competitividade e segurança jurídica ao processo licitatório, além de contribuir para o fortalecimento das políticas públicas educacionais, esportivas e culturais do Estado de Rondônia, mediante a execução adequada e tempestiva dos eventos institucionais da SEDUC/RO.

7.12. DO MODO DE DISPUTA

7.12.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, em conformidade com o art. 56, inciso I, da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), combinado com o art. 51, inciso II, do Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024.

7.12.2. Em consonância ao inciso I do Art. 56 da Lei nº 14.133, de 2021, no modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, visto que se trata de um pregão cujo o critério de julgamento é menor preço para os itens/lotes da licitação.

7.13. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

7.13.1. O prazo de vigência inicial deste instrumento contratual é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura pelas partes.

7.13.2. Em conformidade com o art. 94, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, este contrato terá eficácia a partir da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), condição indispensável para a sua validade e para a geração de efeitos financeiros.

7.13.3. Esclarece-se que a Administração optou pela **celebração de contratação continuada com vigência plurianual**, por meio de prorrogações sucessivas. Justifica-se a natureza de **serviço contínuo da arbitragem especializada** em razão da necessidade de manutenção da mesma diretriz técnica, uniformidade regulamentar, homologação contínua de resultados e planejamento desportivo integrado ao longo dos exercícios financeiros, cuja interrupção comprometeria a integridade das competições. Desse modo, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente por iguais períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, mediante comprovação de vantagem econômica e disponibilidade orçamentária.

7.13.4. O instrumento contratual decorre de Ata de Registro de Preços e, uma vez firmado dentro do prazo de validade desta, assume **eficácia e vigência plurianual autônoma**. Sua duração e prorrogações subsequentes reger-se-ão estritamente pelas regras dos artigos 105 a 114 da Lei nº 14.133/2021, não ficando o liame contratual contínuo adstrito ao prazo de validade da Ata originária.

7.14. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.14.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata na imprensa oficial, será de 12 (doze) meses, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos, conforme **art. 125**, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

7.14.2. A DETENTORA da ata deverá manifestar, por escrito, seu eventual interesse na prorrogação do ajuste, em prazo não inferior a 90 (noventa) dias do término da sua vigência. A inexistência de pronunciamento, dentro do prazo, dará ensejo à Administração, a seu exclusivo critério, promover nova licitação, descabendo à DETENTORA o direito a qualquer recurso ou indenização.

7.14.3. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

7.14.4. A Administração não estará obrigada a contratar o serviço, objeto deste Pregão, da DETENTORA de Registro de Preços, uma vez que o mesmo não caracteriza compromisso de contratação, podendo cancelá-lo ou promover licitação específica quando julgar conveniente, nos termos da legislação pertinente, sem que caiba recurso ou qualquer pedido de indenização por parte da DETENTORA.

7.14.5. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado

7.15. DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP)

7.15.1. De acordo com o que está previsto nos artigos 117 e 122, inciso IV, do Decreto n.º 28.874/2024, o órgão responsável pela gestão não pode divulgar a Intenção de Registro de Preços (IRP). Essa intenção serve para que a administração pública deixe claro que pretende realizar uma licitação na modalidade de Pregão pelo sistema de Registro de Preços, permitindo que outros órgãos do governo interessados possam participar da mesma contratação em um único procedimento. Assim, é possível obter melhores preços por causa da economia de escala, já que o volume estimado será maior.

7.15.2. Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que a Lei 14.133/2021, em seu Art. 86 § 1º, admite a dispensa da intenção de registro de preços quando o órgão for o único contratante, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal:

7.15.2.1. Art. 86º (...) §1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.

7.15.3. Assim, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços pelos órgãos e entidades, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, quando o órgão for o único contratante. Como o objeto será de uso exclusivo da Secretaria Estadual de Educação, o órgão será o único contratante.

7.15.4. Apesar de a contratação ocorrer via pregão eletrônico e Sistema de Registro de Preços (SRP), a publicação da IRP não é necessária, pois a demanda é específica e estratégica: serviços de fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia - JOER, Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA. Com metas pedagógicas definidas, cronograma alinhado ao calendário escolar e quantidades fixas, a IRP seria inadequada e não há necessidade de participação de outros órgãos.

7.15.5. Diante das justificativas apresentadas, dos riscos mitigados, das estimativas de custos e das condições de mercado levantadas, conclui-se pela adoção da Solução 1 – contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições via Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), critério de julgamento menor preço por lote e afastamento da IRP, garantindo conformidade legal, eficiência administrativa e qualidade na execução dos eventos ora citados.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

8.1. Nos termos do inciso IV do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso V, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e do art. 34, inciso V, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente seção tem por finalidade justificar as quantidades a serem contratadas, de forma a assegurar a adequação da solução à demanda da Administração.

8.2. As quantidades apresentadas foram definidas com base nas informações previamente consolidadas e validadas pelas unidades demandantes, quais sejam, a Gerência de Esporte Escolar (GEE) e a Gerência de Arte e Cultura Escolar (GACE), conforme consta nos Documentos de Formalização de Demanda nº 4680 ([0064236039](#)) e nº 5148 ([0065099720](#)), posteriormente consolidados no Documentos de Formalização de Demanda 385 SEDUC-GPCS ([70794757](#)) e Planilha ([70795064](#)).

8.3. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kits Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água Mineral e Gelo justifica-se pela necessidade de garantir suporte logístico, operacional e nutricional eficiente à realização dos eventos educacionais, esportivos e culturais promovidos pela Secretaria de Estado da Educação de Rondônia (SEDUC/RO), sob a coordenação da Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar (CEFACEE), assegurando o pleno desenvolvimento das atividades e o bem-estar dos participantes. As Fases Estaduais dos **Jogos Escolares de Rondônia 2026**, têm a estimativa de participantes nas categorias infantis e juvenis, sexos masculino e feminino, classificados em 09 (nove) Fases Regionais e , entre alunos/atletas, técnicos e dirigentes, com a seguinte distribuição:

8.3.1. **Fase Regional Metropolitana** abrangendo os municípios de Porto Velho, Candeias do Jamary, Distritos sob a jurisdição da CRE de Porto Velho (**Calama, São Carlos, Papagaios, Santa Catarina, Nazaré e Cuniã, do Baixo Madeira e Jacy-Paraná, União Bandeirantes e Nova Mutum, da BR 364**) e Itapuã do Oeste;

8.3.2. **Fase Regional Centro**, abrangendo os municípios de Cacoal, Espigão do Oeste, Ministro Andreazza, Parecis, Pimenta Bueno, Primavera de Rondônia e São Felipe do Oeste;

8.3.3. **Fase Regional Cone Sul** abrangendo os municípios de Vilhena, Cabixi, Corumbiara, Cerejeiras, Chupinguaia, Colorado do Oeste e Pimenteiras do Oeste;

8.3.4. **Fase Regional Zona da Mata**, abrangendo os Municípios de Rolim de Moura, Alto Alegre dos Parecis, Alta Floresta do Oeste, Castanheiras, Novo Horizonte do Oeste e Santa Luzia do Oeste;

8.3.5. **Fase Regional Guaporé**, abrangendo os Municípios de Costa Marques, Nova Brasilândia do Oeste, São Francisco, São Miguel do Guaporé e Seringueiras;

8.3.6. **Fase Regional Mamoré** abrangendo os municípios de Guajará-Mirim, Nova Mamoré e Distritos de Extrema, Fortaleza do Abunã, Nova Califórnia e Vista Alegre do Abunã.

8.3.7. **Fase Regional Centro-Oeste** abrangendo os municípios de Ji-Paraná, Alvorada do Oeste, Mirante da Serra, Nova União, Ouro Preto do Oeste, Presidente Médici, Teixeiraópolis e Urupá;

8.3.8. **Fase Regional Noroeste**, abrangendo os municípios de Jarú, Gov. Jorge Teixeira, Machadinho do Oeste, Theobroma, Vale do Anari e Vale do Paraíso;

8.3.9. **Fase Regional Norte**, abrangendo os municípios de Ariquemes, Alto Paraíso, Buritis, Cacaúlândia, Campo Novo, Cujubim, Monte Negro e Rio Crespo.

8.4. As Fases Regionais são seletivas, classificando as equipes e atletas campeãs para as **Fases Estaduais Paralímpica, Estadual Infantil (12 a 14 anos) e Estadual Juvenil (15 a 17 anos)**.

8.5. Destaca-se que, nas Fases Regionais, estão incluídos tanto os participantes Olímpicos quanto Paralímpicos. Nestas fases, terão direito às refeições os alunos/atletas, professores/técnicos e seus acompanhantes, assim como os participantes provenientes da Zona Rural e dos Distritos das Jurisdições de cada cidade sede. Importante frisar que o quantitativo de refeições diárias não contempla os alunos/atletas do município sede.

8.6. Em todas as fases e etapas dos eventos, os membros da arbitragem, jurados, coordenação, dirigentes, motoristas, voluntários, convidados e autoridades terão suas refeições custeadas pela SEDUC/RO, do início ao término da competição.

8.7. **Cabe ressaltar que pode haver variação no número de participantes previstos, uma vez que as confirmações das inscrições, conforme estabelecido no Regulamento Geral e Específico, só ocorrem após o encerramento do processo licitatório. Isso justifica a contratação de serviços por estimativa.**

8.8. **DEMONSTRATIVO GERAL DE NECESSIDADES**

EVENTO/SEDE	ALIMENTAÇÃO PREPARADA					ÁGUA MINERAL	GELO EM CUBOS
	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	LANCHE	COFFEE BREAK		
JOER REGIONAL CONE SUL - VILHENA	3.715	3.715	3.715	-	-	20	10
JOER REGIONAL GUAPORÉ - SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ	2.265	2.265	2.265	-	-	20	10
JOER REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA	3.858	3.858	3.858	-	-	20	10
JOER REGIONAL CENTRO - CACOAL	4.139	4.139	4.139	-	-	20	10
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ	3.372	3.372	3.372	-	-	20	10
JOER REGIONAL NOROESTE - JARU	3.208	3.208	3.208	-	-	20	10
JOER REGIONAL NORTE - ARIQUEMES	4.393	4.393	4.393	-	-	20	10
JOER REGIONAL MAMORÉ- GUAJARÁ-MIRIM	2.000	2.000	2.000	-	-	20	10
JOER REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO	3.766	3.766	3.766	-	-	60	40
JOER ESTADUAL INFANTIL - CACOAL	12.101	12.101	12.101	-	-	-	-
JOER ESTADUAL JUVENIL - JI-PARANÁ	12.404	12.404	12.404	-	-	-	-
JOER ESTADUAL PARALÍMPICA - JI-PARANÁ	3.150	3.150	3.150	2.560	-	-	-
FERA SEGMENTOS - PORTO VELHO	-	2.400	2.400	1.000	150	70	50
FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO	-	2.400	2.400	2.400	400	70	50
TOTAL GERAL P/ EVENTO	58.371	63.171	63.171	5.960	550	360	220

8.9. **QUADROS DE DISTRIBUIÇÃO DIÁRIO**

JOER REGIONAL CONE SUL							
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	
Café da Manhã	253	676	676	832	710	568	3.715
Almoço	253	676	676	832	710	568	3.715
Jantar	253	676	676	832	710	568	3.715
REGIONAL GUAPORÉ							
Especificação	DIA/MÊS					Total de Refeições	
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia		
Café da Manhã	235	507	551	486	486	2.265	
Almoço	235	507	551	486	486	2.265	
Jantar	235	507	551	486	486	2.265	
JOER REGIONAL ZONA DA MATA							
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	
Café da Manhã	286	685	706	815	683	683	3.858

Almoço	286	685	706	815	683	683	3.858					
Jantar	286	685	706	815	683	683	3.858					
JOER REGIONAL CENTRO												
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições					
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia						
Café da Manhã	262	793	793	869	711	711	4.139					
Almoço	262	793	793	869	711	711	4.139					
Jantar	262	793	793	869	711	711	4.139					
JOER REGIONAL CENTRO-OESTE												
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições					
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia						
Café da Manhã	295	586	586	695	605	605	3.372					
Almoço	295	586	586	695	605	605	3.372					
Jantar	295	586	586	695	605	605	3.372					
JOER REGIONAL NOROESTE												
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições					
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia						
Café da Manhã	263	607	607	677	527	527	3.208					
Almoço	263	607	607	677	527	527	3.208					
Jantar	263	607	607	677	527	527	3.208					
JOER REGIONAL NORTE												
Especificação	DIA/MÊS						Total de Refeições					
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia						
Café da Manhã	312	854	854	937	731	705	4.393					
Almoço	312	854	854	937	731	705	4.393					
Jantar	312	854	854	937	731	705	4.393					
JOER REGIONAL MAMORÉ												
Especificação	DIA/MÊS					Total de Refeições						
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia							
Café da Manhã	356	407	407	415	415	2.000						
Almoço	356	407	407	415	415	2.000						
Jantar	356	407	407	415	415	2.000						
JOER REGIONAL METROPOLITANA												
Especificação	DIA/MÊS											Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	7º dia	8º dia	9º dia	10º dia	11º dia	
Café da Manhã	314	417	417	401	401	354	284	284	298	298	298	3.766
Almoço	314	417	417	401	401	354	284	284	298	298	298	3.766
Jantar	314	417	417	401	401	354	284	284	298	298	298	3.766

Especificação	DIA/MÊS											Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	7º dia	8º dia	9º dia	10º dia	11º dia	
Café da Manhã	1.186	1.246	1.246	1.108	577	1.089	1.029	1.217	1.273	1.065	1.065	12.101
Almoço	1.186	1.246	1.246	1.108	577	1.089	1.029	1.217	1.273	1.065	1.065	12.101
Jantar	1.186	1.246	1.246	1.108	577	1.089	1.029	1.217	1.273	1.065	1.065	12.101

ESTADUAL ETAPA MODALIDADES OLÍMPICAS 15 a 17 ANOS - JUVENIL - CACOAL													
Especificação	DIA/MÊS												Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	7º dia	8º dia	9º dia	10º dia	11º dia	12º dia	
Café da Manhã	1.176	1.176	1.176	1.246	710	770	914	1.247	1.247	1.083	1.083	576	12.404
Almoço	1.176	1.176	1.176	1.246	710	770	914	1.247	1.247	1.083	1.083	576	12.404
Jantar	1.176	1.176	1.176	1.246	710	770	914	1.247	1.247	1.083	1.083	576	12.404

ESTADUAL ETAPA MODALIDADES PARALÍMPICO - CACOAL						
ESPECIFICAÇÃO	DIA/MÊS					Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	
Café da Manhã	630	630	630	630	630	3.150
Almoço	630	630	630	630	630	3.150
Jantar	630	630	630	630	630	3.150
Lanche	512	512	512	512	512	2.560

FERA SEGMENTOS - PORTO VELHO				
ESPECIFICAÇÃO	DIA/MÊS			Total de Refeições
	1º dia	2º dia	3º dia	
Almoço	800	800	800	2400
Jantar	800	800	800	2400
Lanche	334	333	333	1000
Coffee-break	50	50	50	150

FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO			
ESPECIFICAÇÃO	DIA/MÊS		Total de Refeições
	1º dia	2º dia	
Almoço	1200	1200	2400
Jantar	1200	1200	2400
Lanche	1200	1200	2400
Coffee-break	200	200	400

Fonte: Memória de Calculo ([70795064](#))

8.10. DETALHAMENTO DO OBJETO

Item	CATMAT/CATSER	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidade
------	---------------	------------------------	-------------------	------------

LOTE 1 REGIONAL CONE SUL - VILHENA				
1	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
2	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espina de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
3	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
LOTE 2 REGIONAL GUAPORÉ - SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ				
4	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
5	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espina de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265

6	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
LOTE 3 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA				
7	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
8	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
9	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
LOTE 4 REGIONAL CENTRO - CACOAL				
10	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139

11	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
12	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
LOTE 5 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ				
13	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
14	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
15	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
LOTE 6 REGIONAL NOROESTE - JARU				

16	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
17	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
18	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
LOTE 7 REGIONAL NORTE - ARIQUEMES				
19	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
20	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
21	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três)	Unidade /Pessoa	4.393

		opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
LOTE 8 REGIONAL MAMORÉ- GUAJARÁ-MIRIM				
22	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
23	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
24	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
LOTE 9 REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO				
25	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
26	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne	Unidade /Pessoa	3.766

		vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
27	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
LOTE 10 ESTADUAL INFANTIL - CACOAL				
28	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
29	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
30	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
LOTE 11 ESTADUAL JUVENIL - CACOAL				
31	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado,	Unidade /Pessoa	12.404

		ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
32	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
33	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
LOTE 12 ESTADUAL PARALÍMPICA - CACOAL				
34	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
35	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
36	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem	Unidade /Pessoa	3.150

		conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
37	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável): 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção de pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado, nos locais que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 21h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.560
LOTE 13 FERA SEGMENTOS E FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO				
38	3697	COFFEE-BREAK “servido no local do evento indicado pela contratante”, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade /Pessoa	550
39	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE, “servido no local do evento e horário indicado pela contratante”, devendo constar os seguintes itens: 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia. Devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável).	Unidade /Pessoa	3.400
40	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espina de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800
41	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem	Unidade /Pessoa	4.800

		conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
LOTE 14 REGIONAL CONE SUL - VILHENA				
42	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
43	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 15 REGIONAL GUAPORÉ - SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ				
44	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
45	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 16 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA				
46	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
47	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 17 REGIONAL CENTRO - CACOAL				
48	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
49	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 18 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ				
50	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
51	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 19 REGIONAL NOROESTE - JARU				
52	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
53	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 20 REGIONAL NORTE - ARIQUEMES				

54	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
55	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 21 REGIONAL MAMORÉ - GUAJARÁ-MIRIM				
56	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
57	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 22 REGIONAL METROPOLITANA / FERA SEGMENTOS / FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO				
58	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	200
59	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	140

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada com fundamento no inciso VI do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso VI, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e do art. 34, inciso VI, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, considerando parâmetros técnicos, operacionais e mercadológicos pertinentes ao objeto, bem como referências de mercado e contratações similares, com vistas à adequada mensuração dos custos e à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

9.2. Dessa forma, a estimativa de preços para este Estudo técnico será realizada dentro dos parâmetros do § 1º do art. 18 da Lei Federal 14.133/21 e, mais precisamente, no inciso VI temos a estimativa do valor da contratação, como transcrito a seguir:

VI - **estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais**, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

9.3. Registre-se que a estimativa do valor estimado para a contratação é de **R\$ 3.092.775,19 (três milhões, noventa e dois mil setecentos e setenta e cinco reais e dezenove centavos)**, conforme detalhamento do quadro abaixo:

9.4. Quadro Comparativo

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT. (A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL EXCLUSIVO ME/EPP (F) - [B X D]	SUBTOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA (G) - [C X E]	SUBTOTAL GERAL [F + G]
LOTE 1- REGIONAL CONE SUL- VILHENA																		
1	1	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	3.715	R\$ 8,00	NC	R\$ 9,79	R\$ 8,00	R\$ 8,96	R\$ 8,00	R\$ 8,69	R\$ 8,48	0,86	9,93%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 32.283,35	R\$ 32.283,35
	2	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-	Unidade	3.715	R\$ 13,00	NC	R\$ 14,00	R\$ 14,06	R\$ 13,98	R\$ 13,00	R\$ 13,76	R\$ 13,99	0,51	3,69%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 51.118,40	R\$ 51.118,40

		Service.																
	3	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	3.715	R\$ 13,00	NC	R\$ 14,50	R\$ 13,98	R\$ 12,85	R\$ 12,85	R\$ 13,58	R\$ 13,49	0,79	5,82%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 50.449,70	R\$ 50.449,70
VALOR DO LOTE 1																		R\$ 133.851,45
LOTE 2-REGIONAL GUAPORÉ- COSTA MARQUES																		
2	4	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	2.265	NC	R\$ 22,00	R\$ 23,00	R\$ 22,00	R\$ 21,74	R\$ 21,74	R\$ 22,19	R\$ 22,00	0,56	2,51%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 50.260,35	R\$ 50.260,35
	5	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	2.265	NC	R\$ 45,00	R\$ 45,75	R\$ 45,00	R\$ 45,00	R\$ 45,00	R\$ 45,19	R\$ 45,00	0,38	0,83%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 102.355,35	R\$ 102.355,35
	6	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	2.265	NC	R\$ 45,00	R\$ 45,75	R\$ 45,00	R\$ 45,00	R\$ 45,00	R\$ 45,19	R\$ 45,00	0,38	0,83%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 102.355,35	R\$ 102.355,35
VALOR DO LOTE 2																		R\$ 254.971,05
LOTE 3 - REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA																		
3	7	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.858	R\$ 13,00	NC	R\$ 13,80	R\$ 14,37	R\$ 13,80	R\$ 13,00	R\$ 13,74	R\$ 13,80	0,56	4,10%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 53.008,92	R\$ 53.008,92
	8	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	3.858	R\$ 14,00	NC	R\$ 14,50	R\$ 14,00	R\$ 14,00	R\$ 14,00	R\$ 14,13	R\$ 14,00	0,25	1,77%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 54.513,54	R\$ 54.513,54
	9	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.858	R\$ 15,00	NC	R\$ 15,50	R\$ 15,30	R\$ 15,19	R\$ 15,00	R\$ 15,25	R\$ 15,25	0,21	1,37%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 58.834,50	R\$ 58.834,50
VALOR DO LOTE 3																		R\$ 166.356,96
LOTE 4 - REGIONAL CENTRO - CACOAL																		
4	10	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	4.139	NC	R\$ 11,50	R\$ 13,80	R\$ 14,37	R\$ 13,80	R\$ 11,50	R\$ 13,37	R\$ 13,80	1,27	9,53%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 55.338,43	R\$ 55.338,43
	11	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	4.139	NC	R\$ 17,60	R\$ 18,00	R\$ 18,90	R\$ 18,90	R\$ 17,60	R\$ 18,35	R\$ 18,45	0,66	3,57%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 75.950,65	R\$ 75.950,65
	12	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	4.139	NC	R\$ 18,35	R\$ 19,46	R\$ 19,00	R\$ 18,90	R\$ 18,35	R\$ 18,93	R\$ 18,95	0,46	2,41%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 78.351,27	R\$ 78.351,27
VALOR DO LOTE 4																		R\$ 209.640,35
LOTE 5 - REGIONAL CENTRO OESTE - JI-PARANÁ																		
5	13	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.372	R\$ 6,00	NC	R\$ 9,79	R\$ 8,00	R\$ 8,96	R\$ 6,00	R\$ 8,19	R\$ 8,48	1,63	19,92%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 27.616,68	R\$ 27.616,68
	14	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.372	R\$ 11,00	NC	R\$ 12,30	R\$ 13,00	R\$ 13,98	R\$ 11,00	R\$ 12,57	R\$ 12,65	1,25	9,97%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 42.386,04	R\$ 42.386,04
	15	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-	Unidade	3.372	R\$ 13,00	NC	R\$ 14,50	R\$ 14,90	R\$ 13,98	R\$ 13,00	R\$ 14,10	R\$ 14,24	0,82	5,83%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 47.545,20	R\$ 47.545,20

		Service																
VALOR DO LOTE 5																		R\$ 117.547,92
LOTE 6 - REGIONAL NOROESTE - JARU																		
6	16	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.208	NC	R\$ 12,00	R\$ 13,80	R\$ 14,37	R\$ 13,80	R\$ 12,00	R\$ 13,49	R\$ 13,80	1,03	7,64%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 43.275,92	R\$ 43.275,92
	17	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.208	NC	R\$ 14,80	R\$ 14,50	R\$ 14,00	R\$ 14,00	R\$ 14,00	R\$ 14,33	R\$ 14,25	0,39	2,75%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 45.970,64	R\$ 45.970,64
	18	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	3.208	NC	R\$ 15,00	R\$ 15,50	R\$ 15,30	R\$ 15,19	R\$ 15,00	R\$ 15,25	R\$ 15,25	0,21	1,37%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 48.922,00	R\$ 48.922,00
VALOR DO LOTE 6																		R\$ 138.168,56
LOTE 7 - REGIONAL NORTE - ARIQUEMES																		
7	19	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	4.393	R\$ 6,00	NC	R\$ 9,79	R\$ 8,00	R\$ 8,96	R\$ 6,00	R\$ 8,19	R\$ 8,48	1,63	19,92%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 35.978,67	R\$ 35.978,67
	20	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	4.393	R\$ 10,30	NC	R\$ 12,30	R\$ 13,00	R\$ 13,98	R\$ 10,30	R\$ 12,40	R\$ 12,65	1,56	12,56%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 54.473,20	R\$ 54.473,20
	21	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	4.393	R\$ 9,00	NC	R\$ 14,50	R\$ 14,90	R\$ 13,98	R\$ 9,00	R\$ 13,10	R\$ 14,24	2,76	21,04%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 57.548,30	R\$ 57.548,30
VALOR DO LOTE 7																		R\$ 148.000,17
LOTE 8 - REGIONAL MAMORÉ- GUAJARÁ-MIRIM																		
8	22	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	2.000	NC	R\$ 18,49	R\$ 20,59	R\$ 19,00	R\$ 20,01	R\$ 18,49	R\$ 19,52	R\$ 19,51	0,95	4,87%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 39.040,00	R\$ 39.040,00
	23	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	2.000	NC	R\$ 22,49	R\$ 22,50	R\$ 23,00	R\$ 22,50	R\$ 22,49	R\$ 22,62	R\$ 22,50	0,25	1,11%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 45.240,00	R\$ 45.240,00
	24	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	2.000	NC	R\$ 26,95	R\$ 29,50	R\$ 28,35	R\$ 30,00	R\$ 26,95	R\$ 28,70	R\$ 28,93	1,36	4,72%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 57.400,00	R\$ 57.400,00
VALOR DO LOTE 8																		R\$ 141.680,00
LOTE 9- REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO																		
9	25	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.766	R\$ 6,00	NC	R\$ 9,79	R\$ 8,00	R\$ 8,96	R\$ 6,00	R\$ 8,19	R\$ 8,48	1,63	19,92%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 30.843,54	R\$ 30.843,54
	26	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.766	R\$ 11,00	NC	R\$ 12,30	R\$ 13,00	R\$ 13,98	R\$ 11,00	R\$ 12,57	R\$ 12,65	1,25	9,97%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 47.338,62	R\$ 47.338,62
	27	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	3.766	R\$ 11,50	NC	R\$ 14,50	R\$ 14,90	R\$ 13,98	R\$ 11,50	R\$ 13,72	R\$ 14,24	1,53	11,13%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 51.669,52	R\$ 51.669,52
VALOR DO LOTE 9																		R\$ 129.851,68

LOTE 10 - ESTADUAL INFANTIL - CACOAL

10	28	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	12.101	NC	R\$ 10,00	R\$ 13,80	R\$ 13,00	R\$ 14,66	R\$ 10,00	R\$ 12,87	R\$ 13,40	2,03	15,75%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 155.739,87	R\$ 155.739,87
	29	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	12.101	NC	R\$ 17,00	R\$ 20,00	R\$ 19,46	R\$ 19,99	R\$ 17,00	R\$ 19,11	R\$ 19,73	1,43	7,49%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 231.250,11	R\$ 231.250,11
	30	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	12.101	NC	R\$ 18,00	R\$ 19,49	R\$ 20,00	R\$ 18,90	R\$ 18,00	R\$ 19,10	R\$ 19,20	0,86	4,50%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 231.129,10	R\$ 231.129,10
VALOR DO LOTE 10																		R\$ 618.119,08

LOTE 11 - ESTADUAL JUVENIL - CACOAL (atualizado)

11	31	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	12.404	NC	R\$ 10,00	R\$ 13,80	R\$ 13,00	R\$ 14,66	R\$ 10,00	R\$ 12,87	R\$ 13,40	2,03	15,75%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 159.639,48	R\$ 159.639,48
	32	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	12.404	NC	R\$ 17,00	R\$ 20,00	R\$ 19,46	R\$ 19,99	R\$ 17,00	R\$ 19,11	R\$ 19,73	1,43	7,49%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 237.040,44	R\$ 237.040,44
	33	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	12.404	NC	R\$ 18,00	R\$ 19,49	R\$ 20,00	R\$ 18,90	R\$ 18,00	R\$ 19,10	R\$ 19,20	0,86	4,50%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 236.916,40	R\$ 236.916,40
VALOR DO LOTE 11																		R\$ 633.596,32

LOTE 12 - ESTADUAL PARALÍMPICA - CACOAL (atualizado)

12	34	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.150	NC	NC	R\$ 13,80	R\$ 13,00	R\$ 14,66	R\$ 10,00	R\$ 12,87	R\$ 13,80	0,83	6,01%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 40.540,50	R\$ 40.540,50
	35	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	3.150	NC	NC	R\$ 20,00	R\$ 19,46	R\$ 19,99	R\$ 17,00	19,11	R\$ 19,99	0,31	1,56%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 60.196,50	R\$ 60.196,50
	36	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service	Unidade	3.150	NC	NC	R\$ 19,49	R\$ 20,00	R\$ 18,90	R\$ 18,00	19,10	R\$ 19,49	0,55	2,83%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 60.165,00	R\$ 60.165,00
	37	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável	Unidade	2.560	NC	NC	R\$ 5,00	R\$ 5,25	R\$ 5,30	R\$ 5,00	R\$ 5,18	R\$ 5,25	0,16	3,10%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 13.260,80	R\$ 13.260,80
VALOR DO LOTE 12																		R\$ 174.162,80

LOTE 13 - FERA SEGMENTOS E FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO

13	38	COFEE-BREAK “servido no local do evento indicado pela contratante	Unidade	550	NC	NC	R\$ 16,00	R\$ 19,93	R\$ 20,91	R\$ 16,00	R\$ 18,95	R\$ 19,93	2,60	13,71%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 10.422,50	R\$ 10.422,50
	39	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE,	Unidade	3.400	NC	NC	R\$ 5,00	R\$ 5,25	R\$ 5,30	R\$ 5,00	R\$ 5,18	R\$ 5,25	0,16	3,10%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 17.612,00	R\$ 17.612,00

		“servido no local do evento e horário indicado pela contratante).																
	40	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	4.800	NC	NC	R\$ 21,99	R\$ 20,80	R\$ 14,90	R\$ 14,90	R\$ 19,23	R\$ 20,80	3,80	19,74%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 92.304,00	R\$ 92.304,00
	41	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service.	Unidade	4.800	NC	NC	R\$ 19,46	R\$ 20,00	R\$ 20,00	R\$ 19,46	R\$ 19,82	R\$ 20,00	0,31	1,57%	MÉDIO	R\$ 0,00	R\$ 95.136,00	R\$ 95.136,00
VALOR DO LOTE 13																		R\$ 215.474,50
LOTE 14 REGIONAL CONE SUL - VILHENA																		
14	42	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS	GALÃO	20	R\$ 15,00	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,91	R\$ 14,97	0,15	0,99%	MÉDIO	R\$ 298,20	R\$ 298,20	R\$ 298,20
	43	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 32,00	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 29,20	R\$ 29,60	2,99	10,25%	MÉDIO	R\$ 292,00	R\$ 292,00	R\$ 292,00
VALOR DO LOTE 14																		R\$ 590,20
LOTE 15 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES																		
15	44	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS	GALÃO	20	R\$ 15,00	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,91	R\$ 14,97	0,15	0,99%	MÉDIO	R\$ 298,20	R\$ 298,20	R\$ 298,20
	45	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 29,00	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 28,45	R\$ 28,45	2,37	8,33%	MÉDIO	R\$ 284,50	R\$ 284,50	R\$ 284,50
VALOR DO LOTE 15																		R\$ 582,70
LOTE 16 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA																		
16	46	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS	GALÃO	20	R\$ 15,00	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,91	R\$ 14,97	0,15	0,99%	MÉDIO	R\$ 298,20	R\$ 298,20	R\$ 298,20
	47	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 29,00	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 28,45	R\$ 28,45	2,37	8,33%	MÉDIO	R\$ 284,50	R\$ 284,50	R\$ 284,50
VALOR DO LOTE 16																		R\$ 582,70
LOTE 17 REGIONAL CENTRO - CACOAL																		
17	48	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS,	GALÃO	20	R\$ 15,00	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,91	R\$ 14,97	0,15	0,99%	MÉDIO	R\$ 298,20	R\$ 298,20	R\$ 298,20

		ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS																
	49	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 29,00	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 28,45	R\$ 28,45	2,37	8,33%	MÉDIO	R\$ 284,50	R\$ 284,50	R\$ 284,50
VALOR DO LOTE 17																		R\$ 582,70
LOTE 18 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ																		
18	50	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS	GALÃO	20	15,09*	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,87	R\$ 14,93	0,16	1,09%	MÉDIO	R\$ 297,40	R\$ 297,40	R\$ 297,40
	51	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 29,10	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 28,48	R\$ 28,50	2,38	8,35%	MÉDIO	R\$ 284,80	R\$ 284,80	R\$ 284,80
VALOR DO LOTE 18																		R\$ 582,20
LOTE 19 REGIONAL NOROESTE - JARU																		
19	52	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS	GALÃO	20	R\$ 15,00	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,91	R\$ 14,97	0,15	0,99%	MÉDIO	R\$ 298,20	R\$ 298,20	R\$ 298,20
	53	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 29,78	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 28,65	R\$ 28,84	2,46	8,59%	MÉDIO	R\$ 286,50	R\$ 286,50	R\$ 286,50
VALOR DO LOTE 19																		R\$ 584,70
LOTE 20 REGIONAL NORTE - ARIQUEMES																		
20	54	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS	GALÃO	20	R\$ 15,14	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,94	R\$ 14,97	0,19	1,26%	MÉDIO	R\$ 298,80	R\$ 298,80	R\$ 298,80
	55	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 29,78	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 28,65	R\$ 28,84	2,46	8,59%	MÉDIO	R\$ 286,50	R\$ 286,50	R\$ 286,50
VALOR DO LOTE 20																		R\$ 585,30
LOTE 21 REGIONAL MAMORÉ - GUAJARÁ-MIRIM																		
21	56	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS	GALÃO	20	R\$ 15,00	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,91	R\$ 14,97	0,15	0,99%	MÉDIO	298,20	R\$ 298,20	R\$ 298,20
	57	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) –	SACO	10	R\$ 29,10	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 28,48	R\$ 28,50	2,38	8,35%	MÉDIO	284,80	R\$ 284,80	R\$ 284,80

		Embalagem transparente contendo 20kg.																
VALOR DO LOTE 21																		R\$ 583,00
LOTE 22 REGIONAL METROPOLITANA / FERA SEGMENTOS / FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO																		
22	58	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS	GALÃO	200	R\$ 15,09	NC	R\$ 15,00	R\$ 14,93	R\$ 14,69	R\$ 14,69	R\$ 14,93	R\$ 14,97	0,17	1,15%	MÉDIO	R\$ 3.583,20	R\$ 2.986,00	R\$ 2.986,00
	59	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	140	R\$ 29,10	NC	R\$ 31,30	R\$ 25,60	R\$ 27,90	R\$ 25,60	R\$ 28,48	R\$ 28,50	2,38	8,35%	MÉDIO	R\$ 4.556,80	R\$ 3.987,20	R\$ 3.987,20
VALOR DO LOTE 22																		R\$ 6.973,20
TOTAL GERAL																		3.092.775,19

VALOR DO LOTE 1	R\$ 133.851,45
VALOR DO LOTE 2	R\$ 254.971,05
VALOR DO LOTE 3	R\$ 166.356,96
VALOR DO LOTE 4	R\$ 209.640,35
VALOR DO LOTE 5	R\$ 117.547,92
VALOR DO LOTE 6	R\$ 138.168,56
VALOR DO LOTE 7	R\$ 148.000,17
VALOR DO LOTE 8	R\$ 141.680,00
VALOR DO LOTE 9	R\$ 129.851,68
VALOR DO LOTE 10	R\$ 618.119,08
VALOR DO LOTE 11	R\$ 633.596,32
VALOR DO LOTE 12	R\$ 174.162,80
VALOR DO LOTE 13	R\$ 215.474,50
VALOR DO LOTE 14	R\$ 590,20
VALOR DO LOTE 15	R\$ 582,70
VALOR DO LOTE 16	R\$ 582,70
VALOR DO LOTE 17	R\$ 582,70
VALOR DO LOTE 18	R\$ 582,20
VALOR DO LOTE 19	R\$ 585,30
VALOR DO LOTE 20	R\$ 585,30
VALOR DO LOTE 21	R\$ 583,00
VALOR DO LOTE 22	R\$ 6.973,20
TOTAL GERAL	R\$ 3.092.775,19
LEGENDA:	

NC = Não encontrado		
* = Valor excluído por elevar a taxa de desvio padrão acima de 25% conforme estipulado na Instrução Normativa nº 01/2024/SUPEL-CPEAP		
NOTA EXPLICATIVA:		
IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES	EMP1	ATA 87/2025
	EMP2	ATA 091/2025
	EMP3	BANCO DE PREÇOS
	EMP4	BANCO DE PREÇOS
	EMP5	BANCO DE PREÇOS

Fonte: Quadro Comparativo Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL - Coordenadoria de Pesquisa e Análise de Preço - SUPEL-CPEAP(70177804)

9.5. Ressalta-se que os valores estimados foram obtidos com base no Quadro Comparativo elaborado pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL, por intermédio da Coordenadoria de Pesquisa e Análise de Preço – SUPEL-CPEAP (70177804), adotando-se o critério de valor central representativo dentre os preços coletados, em consonância com práticas que visam mitigar distorções decorrentes de valores discrepantes e assegurar maior aderência à realidade de mercado.

9.6. Tal metodologia confere maior segurança à formação do preço de referência, contribuindo para a viabilidade da contratação e para a obtenção de propostas compatíveis com os preços praticados, em observância aos princípios da economicidade e da vantajosidade.

9.7. Registra-se, contudo, que os valores apurados possuem caráter estimativo preliminar, não devendo ser interpretados como definitivos para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas destinadas aos eventos JOER, estando sujeitos a ajustes e refinamentos nas fases subsequentes da contratação, especialmente durante a elaboração do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

9.8. Por oportuno, destaca-se que o valor estimado poderá sofrer alterações em decorrência de novas cotações a serem realizadas pela SUPEL, ocasião em que serão consolidados os parâmetros de referência para a disputa licitatória, assegurando a adequada compatibilidade com as especificidades do objeto e as condições atualizadas do mercado.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10.1. A presente justificativa atende às disposições do inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, bem como ao art. 9º, inciso VII, da Instrução Normativa nº 58/2022 e ao art. 34, inciso VII, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, no que se refere à necessidade de análise quanto ao parcelamento ou não da solução a ser contratada.

10.2. O parcelamento do objeto constitui, em regra, diretriz a ser observada nas contratações públicas, com vistas a ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um maior número de fornecedores. Todavia, tal diretriz não possui caráter absoluto, devendo ser afastada sempre que a divisão do objeto implicar prejuízo à eficiência administrativa, à economicidade ou à adequada execução contratual.

10.3. No caso em análise, a solução proposta contempla o fornecimento integrado de refeições preparadas do tipo self-service, kits alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, caracterizando-se como um conjunto de serviços interdependentes e operacionalmente indissociáveis.

10.4. A execução dos serviços envolve logística complexa e integrada, incluindo preparo, transporte, armazenamento, montagem de estruturas, distribuição dos alimentos, controle sanitário, gestão de quantitativos e atendimento simultâneo em múltiplos locais e períodos. Nesse contexto, o parcelamento excessivo do objeto, com a contratação de múltiplos fornecedores para itens distintos, poderia acarretar:

- fragmentação da responsabilidade contratual;
- aumento da complexidade na gestão e fiscalização;
- risco de descontinuidade ou sobreposição de serviços;

- dificuldades na coordenação logística entre diferentes prestadores;
- comprometimento da padronização da qualidade dos alimentos e do atendimento;
- elevação dos custos administrativos e operacionais;
- aumento do risco de falhas na execução, especialmente em eventos simultâneos e descentralizados.

10.5. Diante desse cenário, concluiu-se pela **viabilidade do parcelamento do objeto em 22 (vinte e dois) lotes**, estruturados por municípios-sede e regionais de execução dos eventos, conforme cronograma oficial, tendo em vista:

- a ampla dispersão geográfica das localidades atendidas;
- as particularidades logísticas e operacionais de cada região;
- a necessidade de fornecimento em diferentes municípios;
- a possibilidade de participação de fornecedores locais, ampliando a competitividade;
- a mitigação de riscos decorrentes da concentração contratual em um único fornecedor.

10.6. O agrupamento dos itens em lotes foi realizado com base na afinidade técnica e operacional entre os serviços (refeições, lanches e itens de apoio), assegurando execução integrada, padronização da qualidade e adequada responsabilização por unidade regional, sem impor restrição indevida à competitividade.

10.7. Ademais, a modelagem adotada considera variáveis operacionais críticas para a execução do objeto, especialmente a diversidade dos locais de realização dos eventos e a variação do número de participantes em cada etapa, decorrente da dinâmica classificatória das competições. Tais fatores impactam diretamente o planejamento logístico, a estimativa de consumo e a capacidade de atendimento, reforçando a necessidade de parcelamento por lotes regionalizados, de modo a assegurar maior eficiência, flexibilidade e aderência às especificidades de cada evento.

10.8. Registra-se, ainda, que os itens que compõem cada lote possuem natureza indivisível sob o ponto de vista operacional, exigindo prestação integrada, simultânea e padronizada, a ser realizada em locais e horários previamente definidos pela Administração, o que inviabiliza seu fracionamento interno sem prejuízo à execução do objeto.

10.9. No que se refere à conformidade jurídica da modelagem adotada, destaca-se o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União, conforme Acórdão nº 5.301/2013 – Segunda Câmara, no sentido de que o agrupamento em lotes é legítimo quando a fragmentação excessiva implicar aumento de custos administrativos, dificuldades na gestão contratual ou prejuízo à economia de escala. No mesmo sentido, o Acórdão nº 861/2013 – Plenário admite o agrupamento de itens que guardem relação entre si, enquanto a Súmula nº 8/2014 do Tribunal de Contas do Estado de Rondônia orienta que o critério de julgamento por lote é adequado quando a divisão em itens comprometer a eficiência, a celeridade ou a economicidade da contratação.

10.10. Dessa forma, o critério de julgamento adotado será o **menor preço por lote**, aplicado aos agrupamentos regionalizados, assegurando equilíbrio entre competitividade, eficiência administrativa e viabilidade operacional.

10.11. Cada licitante deverá apresentar proposta individualizada por lote, com discriminação dos valores unitários dos itens que o compõem, garantindo transparência, objetividade no julgamento e adequada análise das propostas, além de contribuir para a mitigação de riscos de sobrepreço e o fortalecimento dos mecanismos de controle da contratação.

10.12. Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento adotado, estruturado por lotes regionalizados, mostra-se tecnicamente adequado, economicamente vantajoso e juridicamente regular, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, competitividade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021, além de assegurar a execução descentralizada, coordenada e segura do objeto contratado.

11. **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

- 11.1. Nos termos do inciso XI do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 34, inciso VIII, do Decreto Estadual nº 28.874/2024 a presente seção tem por finalidade identificar contratações correlatas e/ou interdependentes, de forma a assegurar a compatibilidade e a integração entre as soluções adotadas pela Administração.
- 11.2. No presente caso, após análise dos itens demandados, constatou-se que não se faz necessária a realização de contratações interdependentes para a efetividade do objeto principal.
- 11.3. Todavia, registra-se que a execução dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER 2026 e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA envolve outras contratações de natureza **correlata**, que, embora vinculadas ao mesmo contexto programático, possuem escopos próprios, autonomia funcional e trâmites processuais distintos, não configurando interdependência contratual.
- 11.4. Nesse sentido, destacam-se os seguintes processos administrativos:
 - [0029.041042/2025-49](#) – Formação de Registro de Preços para futura e eventual Contratação de prestação de serviços de hospedagem, incluindo café da manhã, para atender a demanda dos Jogos Escolares de Rondônia - JOER (Fase Infantil/Fase Juvenil/Fase Paralímpica), Festival Estudantil Rondoniense de Artes (Bandas e Fanfarras/Segmentos) e hospedagem e alimentação, incluindo fornecimento de refeições (almoço e jantar), para atender a demanda do Maloca e da Educação Patrimonial;
 - [0029.036715/2025-49](#) – Contratação de Serviços de Arbitragem para mediar as competições esportivas escolares nas Fases Regionais dos Jogos Escolares de Rondônia;
 - [0029.038836/2025-25](#) – Contratação de empresa transportes rodoviários intermunicipais de passageiros - JOER / FERA - 2026;
 - [0029.038634/2025-83](#) – Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de palco, equipamentos de som, equipamentos de iluminação, bem como outros itens correlatos, e fornecimento de arranjos de flores, coroas de flores e outros, visando subsidiar a realização de eventos institucionais e demais ações promovidas pela Secretaria de Estado da Educação SEDUC;
 - [0029.035995/2025-78](#) – Aquisição de colchões para atender às Fases Regionais, Estaduais (Infantil, Juvenil) e Paralímpica dos Jogos Escolares de Rondônia - JOER 2026;
 - [0029.036710/2025-16](#) - Contratação do serviço de Locação de Espaço Físico para Centro de Convivência - JOER / FERA - 2026;
- 11.5. Ressalta-se que tais contratações, embora inseridas no mesmo contexto de execução dos eventos, **não se sobrepõem ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar**, tampouco configuram dependência direta para sua execução, inexistindo risco de duplicidade de objeto, sobreposição contratual ou conflito de competências.
- 11.6. Por fim, destaca-se que o objeto da presente contratação é amplamente difundido no mercado e adotado de forma recorrente pela Administração Pública em eventos de médio e grande porte, o que reforça sua natureza autônoma, padronizável e desvinculada de contratações interdependentes.
- 11.7. Diante do exposto, conclui-se que as contratações identificadas são **correlatas, porém não interdependentes**, não havendo necessidade de contratação conjunta ou integrada, sendo plenamente possível sua execução por meio de processos administrativos distintos, sem prejuízo à eficiência, economicidade e regularidade das contratações públicas.
12. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL
- 12.1. Informamos que o Plano Anual de Contratações (PCA) para o exercício de 2026 encontra-se devidamente publicado, em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso IX, da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 58/2022, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, que regulamentam o planejamento das contratações no âmbito da Administração Pública.
- 12.2. Os recursos necessários à execução, correrão por conta da dotação orçamentária consignada no orçamento da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, recursos não vinculados de impostos, de acordo com a Informação Orçamentária, a saber:

Função Programática	Natureza da Despesa	Fonte
---------------------	---------------------	-------

12.361.2176.4037 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NO ENSINO FUNDAMENTAL	33.90.30.51 - Alimentação preparada	1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.362.2157.4042 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NO ENSINO MÉDIO		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.366.2158.4047 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NA EDUCAÇÃO ESPECIAL		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.361.2158.4055 - COMBATER O ABANDONO ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INDÍGENA NO ENSINO FUNDAMENTAL		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.361.2156.4035 - FORMAR, QUALIFICAR E CAPACITAR PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL		1.500.0.01001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)
12.362.2157.4040 - FORMAR, QUALIFICAR E CAPACITAR PROFESSORES DO ENSINO MÉDIO		1.500.0.01001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)

12.3. **Alinhamento com os instrumentos de Planejamento Organizacional**

12.3.1. A presente demanda encontra-se em processo de regularização e compatibilização junto ao Plano de Contratações Anual – PCA 2026 da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/RO.

12.3.2. Registra-se que, o [Plano de Contratações Anual - 2026](#) publicado pela Administração Estadual, verificou-se, durante a instrução processual, a necessidade de adequação complementar da presente demanda no planejamento institucional da Pasta, circunstância devidamente identificada e submetida à apreciação da autoridade competente.

12.3.3. A presente contratação permanece alinhada ao planejamento estratégico institucional da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/RO, às políticas públicas educacionais de alfabetização e recomposição das aprendizagens, bem como aos princípios do planejamento, eficiência, interesse público e continuidade administrativa previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

13. **DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

13.1. Conforme as normativas estabelecidas no inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, no art. 9º, inciso X, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e no art. 34, inciso X, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente análise tem por finalidade demonstrar os resultados pretendidos com a contratação, evidenciando os benefícios esperados sob os aspectos da eficiência administrativa, da melhoria da qualidade dos serviços prestados e do atendimento ao interesse público, de forma a justificar a viabilidade e a adequação da solução proposta.

13.2. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água Mineral e Gelo, destinada a atender aos Jogos Escolares de Rondônia – JOER, ao Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, representa uma ação estratégica para assegurar as condições logísticas, nutricionais e operacionais necessárias à execução eficiente dessas iniciativas de grande relevância educacional e social. A disponibilização de alimentação adequada e segura aos participantes é fator determinante para o sucesso das atividades, pois garante bem-estar, disposição física e equilíbrio nutricional aos alunos, professores, técnicos, árbitros e equipes de apoio, viabilizando o pleno desenvolvimento das ações promovidas pela SEDUC/RO.

13.3. Essas contratações possuem caráter multifinalitário, pois atendem simultaneamente às dimensões esportiva, artística e cultural, reafirmando o compromisso da SEDUC/RO com a promoção de uma educação integral e de qualidade. O JOER e o FERA, enquanto programas consolidados da rede estadual de ensino, traduzem políticas públicas voltadas à formação cidadã, à valorização de talentos estudantis e ao fortalecimento da identidade cultural e esportiva de Rondônia.

13.4. O fornecimento de refeições preparadas constitui elemento essencial de apoio à execução desses eventos, assegurando condições adequadas de nutrição e bem-estar aos participantes. Tal medida contribui para a inclusão e integração entre estudantes, estimula hábitos alimentares saudáveis, reforça valores de cooperação e disciplina, e favorece a permanência escolar e o desenvolvimento de novos talentos.

13.5. No contexto do JOER, a contratação contribui diretamente para o fomento ao esporte educacional e para a inclusão social, reduzindo a evasão escolar, estimulando hábitos saudáveis e promovendo o intercâmbio sociocultural entre estudantes de diferentes regiões do Estado. Já no âmbito do FERA, a ação assegura suporte às manifestações

artísticas, culturais e esportivas, fortalecendo a valorização das expressões regionais, a criatividade e o protagonismo estudantil. Em ambos os casos, a alimentação ofertada desempenha papel de suporte operacional essencial, garantindo condições adequadas para a participação dos estudantes em atividades intensivas e de longa duração.

- 13.6. Sob a ótica dos resultados pretendidos, espera-se com a contratação:
- a) a oferta de alimentação segura, nutritiva e equilibrada aos participantes;
 - b) a promoção de condições logísticas adequadas à realização dos eventos;
 - c) o fortalecimento das ações de integração e valorização dos alunos e profissionais da rede;
 - d) o estímulo ao desenvolvimento de competências socioemocionais e de convivência; e
 - e) a consolidação de políticas públicas que integram educação, cultura e esporte como instrumentos de transformação social.

13.7. Por conseguinte, a implementação desta contratação permitirá alcançar resultados concretos e mensuráveis, como a melhoria da infraestrutura de apoio aos eventos educacionais, a otimização da logística de distribuição e o fortalecimento das ações voltadas à formação integral dos estudantes. Espera-se, ainda, que a iniciativa contribua para o aumento da participação estudantil, o fortalecimento do sentimento de pertencimento e o aprimoramento das práticas pedagógicas promovidas pela SEDUC. Dessa forma, os resultados pretendidos consolidam-se na promoção de uma educação pública mais eficiente, inclusiva e comprometida com o desenvolvimento social e educacional do Estado de Rondônia.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Nos termos do inciso X do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso XI, da Instrução Normativa n.º 58/2022, bem como do art. 34, inciso XI, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, caberá à Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC adotar as providências administrativas necessárias à adequada formalização e gestão da futura contratação decorrente deste Estudo Técnico Preliminar.

14.2. A Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC, objetivando a necessidade de objeto deste estudo, depois dos resultados e trâmites procedimentais, formalizará contrato entre a empresa licitante e a SEDUC. Para a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições do tipo self-service, kits alimentação/lanche, coffee-break, água mineral e gelo, destinados aos Jogos Escolares de Rondônia (JOER), Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA), a Administração deverá adotar as providências.

14.3. Considerar a necessidade de capacitar servidores para a correta fiscalização do contrato em tela, evitando-se vícios ou desvios de conduta, aos prazos, bem como garantir o cumprimento das metas de eficiência e eficácia necessárias para o atendimento do objeto desta contratação.

14.4. A fiscalização do contrato será feita pelos fiscais responsáveis, ou por seus substitutos, de acordo com a Lei n.º 14.133/2021. Segundo a Informação n.º 1/2024/SEDUC-GAPLD ([0048487335](#)) e o artigo 140, inciso I, da mesma lei, os passos para o recebimento de obras e serviços são os seguintes:

Etapas/Providência	Responsabilidade	Descrição/Observações
Capacitação dos servidores	Administração/CEFACEE	Treinar os servidores responsáveis pela fiscalização, garantindo conhecimento sobre qualidade, quantidade, prazos e normas sanitárias, prevenindo desvios ou falhas.
Designação dos fiscais	Administração	Indicar o(s) fiscal(is) do contrato ou substitutos, conforme Lei n.º 14.133/2021.
Fiscalização qualitativa e quantitativa	Fiscal(es) do contrato	Acompanhar e fiscalizar os aspectos qualitativo e quantitativo, devendo rejeitar, no todo ou em parte, o que estiver em desacordo, não eximindo a contratada de total responsabilidade quanto a sua execução; Supervisionar, fiscalizar, atestar e conferir o objeto, podendo recusar tudo o que estiver em desacordo com as normas ou descrições contidas no Termo de

		Referência e no Edital;
Controle do cronograma e riscos	Fiscal(es) do contrato	Efetuar o recebimento do objeto. Inserir cronograma no processo; registrar riscos de falhas ou atrasos, garantindo ajustes em tempo hábil. Juntar o cronograma ao processo e incluir no mapa de riscos os riscos da contratação fracassar, caso os ajustes não corram a tempo;
Recebimento do objeto	Gestor, Fiscal Técnico e Fiscal Administrativo	Gestor: realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; Fiscal Técnico: realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico; Fiscal Administrativo: realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.
Supervisão e suporte logístico	Fiscal(es) e Administração	Garantir que os serviços de alimentação, kits lanche, coffee-break, água e gelo atendam a todas as exigências sanitárias e logísticas durante as etapas dos eventos.

15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

15.1. Nos termos do inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso XII, da Instrução Normativa n.º 58/2022, do art. 34, inciso VII, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente análise tem por finalidade identificar os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação, bem como propor medidas mitigadoras adequadas, quando aplicáveis, visando à promoção da sustentabilidade, à racionalização do uso de recursos naturais e à observância das boas práticas ambientais no âmbito da Administração Pública. Nesse sentido, quando cabível ao objeto contratado, serão observadas medidas como o uso eficiente de insumos, a redução de desperdícios, a destinação ambientalmente adequada de resíduos e a adoção de práticas sustentáveis ao longo da execução contratual, de forma a minimizar eventuais impactos e assegurar a conformidade com as normas ambientais vigentes.

15.2. Com base em normativos que tratam da sustentabilidade em contratações públicas, serão definidos e detalhados no Termo de Referência, condições que minimizam possíveis impactos ambientais.

15.3. As atividades envolvidas na contratação de serviços deste objeto em questão, não requerendo o uso intensivo de recursos naturais, geração de resíduos perigosos ou emissão de poluentes, todavia, com o objetivo de reduzir impactos negativos sobre o meio ambiente e, via de consequência, aos direitos humanos, a contratada deverá adotar preferencialmente, entre outras, algumas práticas e critérios sustentáveis de acordo com a Constituição Federal de 1988, em conformidade:

Art. 225. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

15.4. Boas práticas de gestão ambiental em programas de mobilidade:

Impacto Ambiental Potencial	Descrição	Medidas Mitigadoras
Emissões de Gases de Efeito Estufa	Emissão de CO ₂ e poluentes decorrentes de deslocamentos aéreos internacionais.	Compensação de carbono via créditos ambientais; Priorizar voos diretos e rotas otimizadas.
Consumo de Recursos Naturais e Geração de Resíduos	Aumento no consumo de água, energia e geração de resíduos em alojamentos e residências anfitriãs.	Sensibilizar participantes para uso racional de água e energia; Incentivar coleta seletiva e redução de plásticos descartáveis;

Impacto Ambiental Potencial	Descrição	Medidas Mitigadoras
		Utilizar fornecedores com políticas de sustentabilidade.
Pressão sobre a Infraestrutura Local	Sobrecarga temporária de serviços básicos (alimentação, transporte, saneamento) nos destinos.	Adequar número de participantes à capacidade local; Estabelecer parcerias com instituições que possuam infraestrutura sustentável.
Geração de Resíduos de Transporte e Material Didático	Movimentação logística e uso de materiais impressos podem ampliar a produção de resíduos.	Priorizar materiais digitais e plataformas online; Adotar impressão em papel certificado apenas quando necessário.
Impactos Indiretos de Consumo	Estímulo a hábitos de consumo não sustentáveis durante a estadia no exterior.	Incluir orientação prévia sobre práticas de consumo responsável; Incentivar escolhas ambientalmente consciente

15.5. Considerando a execução do programa dos eventos , há potencial geração de impactos ambientais decorrentes da produção, transporte e descarte de materiais promocionais, impressos ou físicos utilizados nas atividades do projeto. Para mitigar tais impactos, recomenda-se que a contratada apresente, previamente à celebração do contrato, um Plano de Logística Reversa, contemplando o recolhimento, reaproveitamento ou destinação ambientalmente adequada dos materiais, bem como a priorização de soluções digitais sempre que possível. Cabe à Administração verificar a conformidade do plano, garantindo que a execução do contrato esteja alinhada às políticas públicas de sustentabilidade, responsabilidade socioambiental e consumo consciente, de modo a reduzir os riscos ambientais e assegurar o cumprimento das normas legais vigentes.

16. MAPA DE RISCO E MATRIZ DE RISCO

16.1. O mapa de riscos consiste na análise e avaliação dos potenciais perigos associados ao objeto de estudo, bem como na proposição de mecanismos de controle destinados a prevenir a ocorrência desses perigos ou, caso ocorram, reduzir seus impactos.

16.2. Isso significa que, se o documento cumprir essas diretrizes, realizando a análise de riscos e definindo medidas eficazes para prevenir e reduzir os riscos, estará em conformidade com os requisitos necessários para ser incluído no processo de contratação.

16.3. É importante ressaltar que a norma estadual atribui à Controladoria Geral do Estado a responsabilidade de desenvolver a metodologia para elaboração do mapa e matriz de riscos, conforme estabelecido no §3º do art. 40 do Decreto 28.874/2024.

16.4. O mapeamento dos riscos associados ao objeto de estudo, disponibilizado através da Mapa de Risco 386 ([70586293](#)) e a Matriz de Risco 23 ([70586195](#)), oferece uma estrutura sólida para identificar, analisar, mitigar e monitorar os perigos relacionados à **contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia - JOER e ao Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA.**

16.5. Destaca-se que tais documentos poderão ser aperfeiçoados e atualizados nas fases subsequentes do processo, especialmente durante a elaboração do Termo de Referência e a execução contratual, de modo a refletir eventuais ajustes decorrentes do detalhamento do objeto, da definição das obrigações contratuais e das condições efetivas de execução, mantendo-se alinhados aos princípios do planejamento, da eficiência, da prevenção de riscos e da segurança jurídica.

17. JUSTIFICATIVA PARA A EXCLUSÃO DE PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS NA LICITAÇÃO

17.1. Nos termos do art. 34, inciso XIV, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a presente seção tem por finalidade apresentar a justificativa para a exclusão da participação de pessoas físicas no certame, considerando as especificidades do objeto, os requisitos técnicos e operacionais exigidos e a necessidade de garantir a adequada execução contratual.

(...)

Art. 34.O Estudo Técnico Preliminar deverá apresentar o seguinte conteúdo mínimo:

XIV - justificativa para a exclusão de participação de Pessoas Físicas na licitação

17.2. Da Complexidade Operacional e Incompatibilidade Técnica

17.2.1. O objeto deste certame envolve o preparo e fornecimento de alimentação em larga escala (café da manhã, almoço e jantar) para as fases regionais e estaduais do JOER. Trata-se de uma operação de grande monta que exige:

- **Capacidade Logística Robusta:** Armazenamento, transporte térmico adequado e distribuição simultânea em curto espaço de tempo.
- **Profissionais Qualificados:** Demanda de equipes técnicas integradas por nutricionistas, cozinheiros e auxiliares, sob regime de escala contínua.
- **Infraestrutura e Equipamentos:** Necessidade de maquinário industrial e instalações físicas que atendam às normas sanitárias vigentes.

17.2.2. Geralmente, as pessoas físicas não dispõem de estrutura civil, operacional ou financeira para absorver tais exigências de forma regular e ininterrupta, gerando alto risco de descontinuidade do serviço.

17.3. Das Exigências de Regularidade Fiscal e Sanitária

17.3.1. O fornecimento de refeições coletivas para estudantes-atleta (menores de idade) impõe o cumprimento rigoroso de obrigações legais:

- **Licenciamento Sanitário:** Necessidade de alvarás de funcionamento expedidos pela Vigilância Sanitária (ANVISA), conferidos essencialmente a estabelecimentos comerciais (pessoas jurídicas).
- **Responsabilidade Técnica (RT):** Obrigatoriedade de registro regular junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- **Garantia Jurídica:** Pessoas físicas enfrentam limitações legais para a emissão de notas fiscais de prestação de serviços de alimentação em larga escala e para a comprovação de capacidade técnico-operacional (atestados de responsabilidade técnica).

17.4. Da Proteção ao Erário e Mitigação de Riscos

17.4.1. Admitir a participação de pessoas físicas em um evento deste porte representaria um risco elevado de sinistro contratual. A incapacidade de entrega geraria um colapso imediato na alimentação do evento, resultando em:

- Prejuízo financeiro direto com contratações emergenciais de balcão.
- Impacto negativo na integridade física e na saúde dos participantes.
- Processos de responsabilização administrativa por falha de planejamento.

17.5. Conclusão:

17.5.1. Portanto, a limitação do certame exclusivamente a pessoas jurídicas não fere a ampla competitividade. Pelo contrário, atende ao **Princípio da Eficiência** e da **Segregação de Riscos**, assegurando que apenas proponentes com real capacidade operacional e jurídica disputem o objeto, resguardando o interesse público e o sucesso dos Jogos Escolares de Rondônia.

18. DIRETRIZES QUE NORTEARAM ESTE ESTUDO TÉCNICO PREMILINAR - ETP

18.1. O presente estudo busca atender às exigências da Lei n.º 14.133/21, observando os procedimentos iniciais do planejamento das contratações que caracterizam o interesse público envolvido e sua melhor solução, buscando fundamentar o termo de referência e/ou projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

18.2. Conforme o Art. 18, § 2º, da referida Lei, o estudo técnico preliminar deve conter elementos específicos e justificativas adequadas. Além disso, devem ser observados os princípios da legalidade, finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, moralidade, ampla defesa, contraditório, segurança jurídica, interesse público e eficiência, estabelecidos no Art. 5º da mencionada lei, juntamente com os princípios gerais da Administração Pública.

18.3. Aplica-se ainda, no que couber, os dispositivos da IN SEGES n.º 58 de 2022, com as alterações da IN 07/2018, e demais legislações pertinentes, logo, este documento integra a fase de planejamento das contratações públicas, constituindo importante mecanismo de controle da eficiência e economicidade na gestão dos recursos públicos, a partir da identificação das necessidades do ente, análise da viabilidade e razoabilidade da contratação, apontamento das possíveis soluções, análise de impacto ambiental, descrição fiel dos produtos, informações orçamentárias, dentre outros.

18.4. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;

- 18.5. Este Estudo Técnico Preliminar, portanto, fundamenta-se na Lei n.º 14.133/2021, bem como em demais normas aplicáveis ao objeto de estudo em questão, conforme abaixo:
- 18.6. [Decreto n.º 28.874, de 25 de janeiro 2024](#), Regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia;
- 18.7. [Instrução Normativa n.º 58, de 08 de agosto de 2022](#), que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital;
- 18.8. [Instrução Normativa SEGES/ME n.º 65, de 7 de julho de 2021](#), que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- 18.9. [Lei n.º 9.394 de 20 de dezembro de 1996](#), que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- 18.10. [Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990](#), que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências;
- 18.11. [Lei n.º 10.406, de 10 de janeiro de 2002](#), que Institui o Código Civil;
- 18.12. [Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018](#), Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD);
- 18.13. [Plano Estadual de Educação – PEE/RO - 2014 A 2024](#);
- 18.14. [Lei n.º 9.615, de 24 de março de 1998](#), que institui normas gerais sobre desporto e dá outras providências;
- 18.15. [Decreto n.º 7.984, de 8 de abril de 2013](#), que regulamenta a Lei n.º 9.615, de 24 de março de 1998, que institui normas gerais sobre desporto, e a Lei n.º 13.756, de 12 de dezembro de 2018, quanto à destinação de recursos de loterias às entidades desportivas;
- 18.16. [Lei Complementar n.º 775, de 02 de junho de 2014](#), cria, no âmbito do Estado de Rondônia, o Sistema Estadual do Desporto e Lazer, institui normas gerais sobre o desporto e dá outras providências;
- 18.17. [Lei Estadual n.º 4.290, de 18 de maio de 2018](#), que institui os Jogos Escolares do Estado de Rondônia - JOER;
- 18.18. [Decreto n.º 23.345, de 12 de novembro de 2018](#), que regulamenta a Lei n.º 4.290, de 18 de maio de 2018, que “Institui os Jogos Escolares do Estado de Rondônia - JOER”;
- 18.19. [Portaria n.º 1241/2019/SEDUC-GEFECE](#), normas e atribuições para os servidores da SEDUC designados para atuarem na organização, coordenação e execução da Equipe Coordenadora dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER;
- 18.20. [Portaria n.º 285/2018/SEDUC-GEFECE](#), institui o caderno de encargos para a realização dos jogos escolares de Rondônia - JOER;
- 18.21. Lei n.º 11.645/08 – Inclusão da temática indígena nos currículos escolares;

19. **POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA**

19.1. Nos termos do inciso XIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, do art. 9º, inciso XIII, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022, bem como do art. 34, inciso XIII, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, apresenta-se o posicionamento conclusivo quanto à adequação da solução proposta para o atendimento da necessidade pública identificada.

19.2. Com base nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas (self-service), kits alimentação/lanche, coffee break, água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, mostra-se adequada, necessária e viável, atendendo ao interesse público. A solução proposta demonstra plena aderência às necessidades institucionais da Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC/RO, considerando a abrangência territorial dos eventos, o volume estimado de participantes, a complexidade logística envolvida e a essencialidade do fornecimento alimentar para a execução das atividades pedagógicas, esportivas e culturais. Ademais, por se tratar de ações

consolidadas e recorrentes no calendário escolar, cujos serviços de apoio logístico e alimentar são indispensáveis à manutenção das atividades institucionais da SEDUC/RO ano após ano, a presente solução configura contratação de serviços contínuos, nos termos e para os fins do art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

19.3. A solução proposta demonstra plena aderência às necessidades institucionais da Secretaria de Estado da Educação de Rondônia – SEDUC/RO, considerando a abrangência territorial dos eventos, o volume estimado de participantes, a complexidade logística envolvida e a essencialidade do fornecimento alimentar para a execução das atividades pedagógicas, esportivas e culturais.

19.4. No que se refere à estratégia de contratação, conclui-se que a realização de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento **menor preço por lote**, constitui a alternativa mais eficiente, competitiva e economicamente vantajosa, nos termos dos arts. 6º, inciso XLI, 17, §2º e 34 da Lei nº 14.133/2021.

19.5. Tal modelagem assegura:

- ampla competitividade e isonomia entre os licitantes;
- transparência e rastreabilidade dos atos processuais;
- obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração;
- padronização e eficiência na execução contratual;
- otimização da gestão e fiscalização dos contratos;
- mitigação de riscos operacionais decorrentes da fragmentação do objeto.

19.6. Dessa forma, sugere-se o prosseguimento da contratação, nos moldes delineados neste Estudo Técnico Preliminar, com vistas à continuidade da instrução processual e à posterior elaboração do Termo de Referência.

19.7. Ressalta-se, contudo, a necessidade de acompanhamento contínuo da execução contratual, bem como da eventual revisão das condições inicialmente estabelecidas, caso sobrevenham fatos novos que justifiquem ajustes na modelagem adotada, em observância ao princípio do planejamento dinâmico e à busca pela eficiência administrativa.

19.8. Por fim, a Comissão de Estudo Técnico Preliminar, composta por membros designados por meio da Portaria n.º 10277, de 14 de outubro de 2025 ([0065408856](#)), manifesta-se **favoravelmente à VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO PRETENDIDA**, por entender que a solução proposta atende de forma adequada, suficiente e proporcional às necessidades da SEDUC/RO, em estrita observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

19.9. Destaca-se, ainda, que o presente Estudo Técnico Preliminar possui natureza opinativa e não vinculante, destinando-se a subsidiar as etapas subsequentes da fase preparatória, especialmente a elaboração do Termo de Referência e a análise jurídica do processo, nos termos da legislação vigente.

Porto Velho, data e hora do sistema.

Elaboração:

MARIA OBENA DA SILVA

Comissão do Estudo Técnico Preliminar - CETP/CAD

IASMIM SANTOS ALECRIM

Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços - GPCS/CAD

CLÊNIO MARCELO PEREIRA ARAÚJO

Gerência de Esporte Escolar - GEE/CEFACEE

JOELMIR ORTIZ MACEDO

Gerência de Arte e Cultura Escola - GACE/CEFACEE



Documento assinado eletronicamente por **Clenio Marcelo Pereira Araujo, Gerente**, em 21/05/2026, às 11:34, 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 **Iasmim Santos Alecrim, Assessor(a)**, em 21/05/2026, às 13:28, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **maria obena da silva, Assessor(a)**, em 21/05/2026, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joelmir Ortiz Macedo, Assessor(a)**, em 26/05/2026, às 09:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **72393232** e o código CRC **A0AA1EE0**.

Referência: Caso responda este(a) Estudo Técnico Preliminar, indicar expressamente o Processo nº 0029.041036/2025-91

SEI nº 72393232

Criado por [35087480225](#), versão 21 por [35087480225](#) em 21/05/2026 10:26:45.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Comissão do Estudo Técnico Preliminar - SEDUC-CETP

MATRIZ DE RISCO

1. INTRODUÇÃO

1.1. Com fundamento no Mapa de Risco n.º 326 ([0065655216](#)), tem por objetivo identificar, classificar e propor medidas de mitigação para os principais riscos relacionados à **futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas**, compreendendo os serviços de **self-service, kit alimentação/lanche, coffee-break, fornecimento de água mineral e gelo**, destinados ao atendimento dos **Jogos Escolares de Rondônia – JOER** e do **Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA**, eventos institucionais coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar – CEFACEE, com vistas a atender às demandas da Gerência de Esporte Escolar – SEDUC-GEE e da Gerência de Arte e Cultura Escolar – SEDUC-GACE.

1.2. Ressalta-se que a presente análise possui caráter orientador e está restrita à fase de planejamento da contratação, podendo os riscos identificados e as respectivas medidas de mitigação serem revisados, aperfeiçoados e detalhados nas etapas subsequentes do processo, especialmente durante a elaboração do Termo de Referência e da minuta contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. A entrada em vigor da Lei n.º 14.133/2021, reforça a obrigatoriedade de gestão eficiente de riscos contratuais. A análise e alocação de riscos contribuem para a preservação do equilíbrio econômico-financeiro, a mitigação de eventos adversos, a promoção da transparência e a segurança jurídica dos contratos administrativos.

2.2. Esta análise visa subsidiar o planejamento e a execução contratual, permitindo à Administração Pública antever riscos relevantes, alocar responsabilidades entre as partes e estabelecer medidas de mitigação adequadas, em conformidade com o art. 6º, inciso XXVII da Lei n.º 14.133/2021, in verbis:

XXVII - matriz de riscos: cláusula contratual definidora de riscos e de responsabilidades entre as partes e caracterizadora do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do contrato que possam causar impacto em seu equilíbrio econômico-financeiro e previsão de eventual necessidade de prolação de termo aditivo por ocasião de sua ocorrência;
- b) no caso de obrigações de resultado, estabelecimento das frações do objeto com relação às quais haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, em termos de modificação das soluções previamente delineadas no anteprojeto ou no projeto básico;
- c) no caso de obrigações de meio, estabelecimento preciso das frações do objeto com relação às quais não haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou

tecnológicas, devendo haver obrigação de aderência entre a execução e a solução predefinida no anteprojeto ou no projeto básico, consideradas as características do regime de execução no caso de obras e serviços de engenharia.

3. MATRIZ DE RISCOS

3.1. Segue a matriz de riscos, contendo os eventos identificados, as consequências associadas, as respectivas medidas de mitigação e os responsáveis por sua gestão:

RISCOS	MATERIALIZAÇÃO	MITIGAÇÃO	ALOCÇÃO (RESPONSÁVEL)		
			Contratante	Contratada	Ambas
Falha na qualidade ou na segurança alimentar	Fornecimento de alimentos impróprios para consumo, ocasionando reclamações, autuações sanitárias e risco à saúde dos usuários.	Exigência de cumprimento das normas sanitárias; fiscalização técnica; aplicação de checklist de qualidade; controle de temperatura; possibilidade de rejeição dos produtos.		X	
Atrasos ou falhas na execução dos serviços	Entregas fora do prazo, em locais incorretos ou com falhas na distribuição durante os eventos; Interrupção do fornecimento, comprometendo a realização dos eventos.	Planejamento logístico prévio; reuniões de alinhamento; fiscalização presencial; registro de ocorrências; aplicação de sanções contratuais		X	
Variação significativa de custos de insumos	Aumento relevante dos custos de execução, com impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato.	Pesquisa de preços atualizada; previsão de reajuste contratual; possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro, quando comprovado.			X
Falhas na capacidade técnico-operacional da contratada	Execução inadequada dos serviços por insuficiência ou despreparo da equipe	Exigência de qualificação técnica; comprovação de experiência; análise de atestados; acompanhamento da execução contratual.		X	
Ocorrência de caso	Interrupção ou impossibilidade	Previsão contratual de			X

fortuito ou força maior	de execução dos serviços por eventos imprevisíveis e inevitáveis	hipóteses de força maior; adoção de plano de contingência; reprogramação dos serviços, quando possível			
--------------------------------	--	--	--	--	--

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

4.1. Ressalta-se que a presente Matriz de Gestão de Riscos foi elaborada no âmbito do Estudo Técnico Preliminar, possuindo caráter preventivo e orientador, com a finalidade de subsidiar o planejamento da contratação e apoiar a tomada de decisão quanto à viabilidade e às condições de execução do objeto pretendido. Nesse sentido, os riscos identificados refletem a análise preliminar das possíveis ocorrências que podem impactar a regularidade, a eficiência e a economicidade da contratação.

4.2. Destaca-se, ainda, que a presente matriz possui natureza dinâmica, podendo ser revisada, aperfeiçoada e complementada nas fases subsequentes do processo de contratação, especialmente durante a elaboração do Termo de Referência e da minuta contratual, momento em que poderão ser incorporados novos elementos decorrentes do maior detalhamento do objeto, das obrigações contratuais e das condições efetivas de execução.

4.3. Conclui-se que a identificação, análise e tratamento dos riscos ora apresentados constituem importante instrumento de governança e controle preventivo, contribuindo para o fortalecimento do planejamento da contratação. A adequada alocação das responsabilidades entre contratante e contratada, aliada à previsão de medidas mitigadoras e de contingência, favorece a eficiência da execução contratual, reduz a probabilidade de ocorrência de falhas e contribui para a proteção do interesse público e do erário.

Porto Velho, data e hora do sistema.

Elaboração:

MARIA OBENA DA SILVA

Comissão do Estudo Técnico Preliminar - CET/CAD

IASMIM SANTOS ALECRIM

Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços - GPCS/CAD

CLÊNIO MARCELO PEREIRA ARAÚJO

Gerência de Esporte Escolar - GEE/CEFACEE

JOELMIR ORTIZ MACEDO

Gerência de Arte e Cultura Escolar - GACE/CEFACEE



Documento assinado eletronicamente por **Clenio Marcelo Pereira Araujo, Gerente**, em 15/04/2026, às 12:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joelmir Ortiz Macedo, Assessor(a)**, em 15/04/2026, às 13:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Iasmim Santos Alecrim, Assessor(a)**, em 15/04/2026, às 13:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **maria obena da silva, Assessor(a)**, em 15/04/2026, às 13:23, 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 **70586195** e o código CRC **F99F9602**.

Referência: Caso responda este(a) Matriz de Risco, indicar expressamente o Processo nº 0029.041036/2025-91

SEI nº 70586195

Criado por [35087480225](#), versão 11 por [35087480225](#) em 15/04/2026 11:55:46.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Comissão do Estudo Técnico Preliminar - SEDUC-CETP

MAPA DE RISCO

CONSIDERANDO, a Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos;

CONSIDERANDO, o Decreto nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024, que regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia, com fundamento na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

CONSIDERANDO, o Decreto nº 31.279/2026, que regulamenta o Sistema Estadual de Controle Interno, **revogando o Decreto nº 23.277, de 16 de outubro de 2018**, e estabelece diretrizes atualizadas para a organização das linhas de defesa e dos mecanismos de controle interno no âmbito da Administração Pública Estadual;

CONSIDERANDO, a Portaria nº 217 de 08 de dezembro de 2021 ([0022698556](#)), que estabelece a metodologia de gestão de risco no âmbito do Poder Executivo Estadual;

CONSIDERANDO, a orientação sobre análises e matriciamento de riscos à luz da Lei nº 14.133/2021 e Decreto 28/874/2024, estabelecida Coordenadoria de Controle Interno, por meio da Gerência de Gestão de Risco, nos autos do processo SEI ([0029.019419/2024-01](#)).

1. REFERÊNCIA

1.1. A presente análise técnica encontra-se devidamente fundamentada no Estudo Técnico Preliminar – ETP, elaborado pela Comissão formalmente instituída por meio da Portaria nº 10.277, de 14 de outubro de 2025 ([0065408856](#)), publicada no Diário Oficial do Estado de Rondônia nº 196, de 15 de outubro de 2025, em observância aos ditames do art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes estabelecidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022 e pelo Decreto Estadual nº 28.874/2024.

1.2. O referido estudo tem por finalidade subsidiar a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas, compreendendo os serviços de self-service, kit alimentação/lanche, coffee-break, fornecimento de água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia – JOER e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes – FERA, eventos institucionais coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar – CEFACEE, com vistas a atender às demandas da Gerência de Esporte Escolar – SEDUC-GEE e da Gerência de Arte e Cultura Escolar – SEDUC-GACE.

1.3. Sob a ótica estratégica e operacional, a contratação visa assegurar, de forma eficiente, contínua e padronizada, o suporte alimentar necessário à execução dos referidos eventos, os quais apresentam elevada complexidade logística, abrangência territorial e participação massiva de estudantes oriundos dos diversos municípios do Estado.

1.4. Destaca-se que a solução proposta está diretamente alinhada às políticas públicas educacionais, esportivas e culturais do Estado de Rondônia, tendo como objetivo garantir condições adequadas de nutrição, segurança alimentar, bem-estar e desempenho físico e cognitivo dos participantes, elementos indispensáveis à plena execução das atividades programadas.

1.5. Adicionalmente, a contratação observa rigorosamente as normas sanitárias vigentes, bem como os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento, contribuindo para o fortalecimento da governança pública e mitigação de riscos operacionais e sanitários.

1.6. Por fim, cumpre ressaltar que a iniciativa encontra-se em consonância com as diretrizes do Plano Estadual de Educação de Rondônia (PEE/RO 2014–2024) e com as políticas públicas voltadas à formação integral dos estudantes, valorização da cultura, incentivo à prática esportiva e promoção da inclusão social, configurando-se como medida necessária, adequada e alinhada ao interesse público.

2. DA CONTEXTUALIZAÇÃO

2.1. A Comissão responsável pelo Estudo Técnico Preliminar realizou uma investigação detalhada das questões relevantes, com o objetivo de compreender profundamente a realidade operacional e técnica relacionada ao atendimento da demanda. O intuito é elaborar um relatório abrangente que será submetido à Alta Gestão, contendo soluções concretas e estratégicas.

2.2. Nesse contexto, foram avaliados os aspectos técnicos, administrativos e operacionais envolvidos na demanda, buscando identificar a solução mais adequada para garantir a continuidade das atividades da unidade administrativa, bem como assegurar condições adequadas para o desempenho das funções institucionais e o atendimento ao público.

2.3. Adicionalmente, destaca-se que o Decreto nº 31.279/2026, que regulamenta o Sistema Estadual de Controle Interno no âmbito da Administração Pública Estadual, revogou o Decreto nº 23.277, de 16 de outubro de 2018, estabelecendo diretrizes atualizadas para o funcionamento do sistema de controle interno.

2.4. O referido normativo define a Primeira Linha de Defesa como responsável pela implementação e manutenção dos controles internos da gestão, compreendendo um conjunto de normas, procedimentos, diretrizes, rotinas administrativas, fluxos de documentos e sistemas de verificação destinados a assegurar a regularidade dos processos administrativos, a eficiência da gestão pública e a conformidade com a legislação aplicável.

2.5. Nesse sentido, a análise realizada no âmbito deste estudo busca contribuir para o fortalecimento dos mecanismos de planejamento e controle da contratação pretendida, assegurando maior transparência, eficiência e segurança na condução do processo administrativo.

3. DA METODOLOGIA UTILIZADA

Para atender à presente demanda e subsidiar o processo de tomada de decisão da **Secretaria de Estado da Educação – SEDUC**, foi adotada metodologia de análise e gerenciamento de riscos aplicada ao planejamento das contratações públicas, em conformidade com as diretrizes de governança e controle estabelecidas pela Administração Pública Estadual.

A análise de riscos foi conduzida considerando as orientações relacionadas à gestão de riscos no âmbito da Administração Pública e as disposições previstas no **Decreto Estadual nº 28.874/2024**, que disciplina as contratações públicas no Estado de Rondônia, bem como as práticas de controle interno aplicáveis ao planejamento e execução das contratações administrativas.

Para a elaboração do presente mapa de riscos, faz-se necessário esclarecer alguns conceitos fundamentais utilizados na metodologia de análise:

- **Risco:** Refere-se ao desvio em relação aos objetivos esperados e pode incluir tanto oportunidades quanto ameaças.
- **Consequência:** Representa o impacto de um evento de risco sobre os objetivos do processo.
- **Avaliação de Risco:** É o processo de identificação e análise dos riscos que podem influenciar a realização dos objetivos da organização, definindo respostas adequadas para cada risco.

3.1. O processo de avaliação de risco compreende as seguintes etapas:

- **Identificação de Riscos:** envolve a busca, identificação e descrição de riscos, incluindo a identificação de suas fontes, causas e possíveis consequências. Esse processo pode utilizar dados históricos, análises teóricas, insights de especialistas e partes interessadas;
- **Análise de Riscos:** compreende a compreensão das causas e consequências imediatas, incorporando uma consideração detalhada das incertezas, fontes de risco, cenários, bem como dos controles e sua eficácia;
- **Classificação de Níveis de Risco:** determina o nível de risco operacional através do produto da avaliação de impacto pela avaliação de probabilidade, conforme definido pelos parâmetros estabelecidos;
- **Tratamento de Riscos:** inclui medidas adotadas para gerenciar o risco, como evitar o risco iniciando ou descontinuando atividades relacionadas a ele; mitigar o risco ao reduzir sua probabilidade de ocorrência e/ou suas consequências (impacto); compartilhar o risco com terceiros; ou aceitar o risco por meio de uma escolha consciente e justificada.

3.2. Dessa forma, serão analisados os riscos inerentes à **contratação de Empresa Especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia - JOER e o Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA.**

4. DA AVALIAÇÃO DE RISCOS NA CONTRATAÇÃO

4.1. Após a análise documental, tornou-se evidente a identificação de riscos que demandam a atenção e avaliação da Alta Administração da SEDUC. Estas ocorrências requerem a devida consideração para a implementação de medidas que visem evitar, mitigar, transferir ou compartilhar tais adversidades.

4.2. Neste contexto, à luz das disposições contidas no inciso I do artigo 15, incisos I a II do artigo 16 e inciso IV do artigo 22 da Portaria n.º 217 de 8 de dezembro de 2021, bem como nas tabelas anexas (que abrangem a escala de probabilidades, consequências e níveis de riscos), procederemos com a análise pormenorizada.

4.3. Nesse ínterim, e seguindo essa linha de raciocínio, a análise do processo de contratação/aquisição foi conduzida levando em consideração os riscos e possíveis irregularidades mais significativos.

4.4. Foram identificados os riscos com maior probabilidade e impacto, e propostas medidas que a Alta Administração pode implementar para gerenciar essas situações.

4.5. Ademais, foram destacados outros riscos que também requerem atenção, juntamente com as medidas correspondentes para o seu tratamento.

4.6. **Insta esclarecer que os riscos, probabilidade / consequências, nível de riscos e ações sugeridas, foram validados de forma consensual entre a equipe da Comissão de Estudo Técnico Preliminar, que constituiu o ponto focal na Secretaria para tratar os assuntos que são objeto desta nota de risco.**

5. QUANTO À AVALIAÇÃO GERAL DOS PRINCIPAIS RISCOS E/OU IMPROPRIEDADES IDENTIFICADAS

5.1. *Do quantitativo de 16 (dezesesseis) riscos identificados, têm-se, de acordo com o nível de risco estabelecido:*

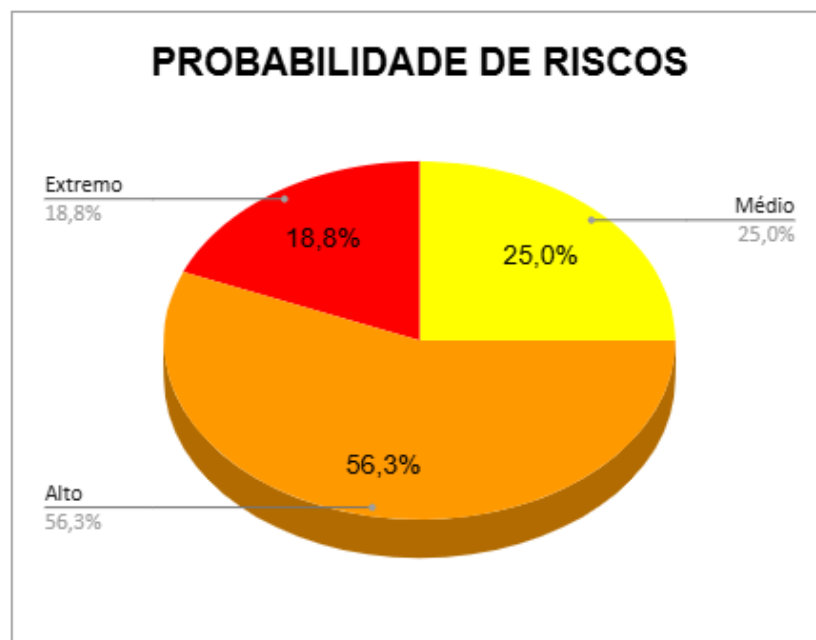
- **0 (zero)** considerados insignificantes;
- **0 (zero)** considerados baixos;
- **4 (quatro)** considerados médios;
- **9 (nove)** considerados altos; e
- **3 (três)** considerados extremos.

5.2. Conforme tabela 1 e gráfico 1 abaixo, que apresentam as ações sugeridas para os riscos identificados:

Tabela n.º 1: Quantitativos x Nível de Risco

NÍVEL DE RISCO	NÚMERO DE RISCOS	PERCENTUAL
Insignificante	0	0%
Baixo	0	0%
Médio	4	25%
Alto	9	56%
Extremo	3	19%
TOTAL	16	100%

Gráfico n.º 1: Representação da distribuição dos risco



Quadro n.º 1 - Identificação de Eventos de Riscos

CAUSAS	RISCOS	PROBABILIDADES	CONSEQUÊNCIAS	NÍVEL DE RISCO	AÇÕES SUGERIDAS	AÇÕES DE CONTINGÊNCIA
Falta de verificação da capacidade econômico-financeira e técnica.	Contratação de empresa sem qualificação econômico-financeira e/ou técnico-operacional.	Rara	Muito relevante	Alto	Exigir atestados técnicos e comprovação de experiência prévia; verificar capacidade operacional.	Rescindir contrato, convocar próxima classificada, comunicar órgãos de controle, aplicar penalidades e acionar empresa substituta.
Deficiências nos mecanismos de fiscalização e inexistência de indicadores de desempenho.	Entrega de serviços com qualidade inferior à exigida.	Eventual	Muito relevante	Extremo	Planejar detalhadamente etapas, implementar controle de qualidade interno, exigir RT	Aplicar sanções, exigir reexecução parcial ou total, registrar formalmente as falhas, considerar substituição da equipe ou

					(nutricionista), Boas Práticas, laudos, amostras técnicas e certificações sanitárias.	empresa, recurso a fornecedor substituto.
Variação de preços de insumos / erro na pesquisa de preços.	Elevação de custos ou desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.	Rara	Muito relevante	Alto	Elaborar especificações detalhadas; solicitar alimentos frescos e conservados conforme AGEVISA; exigir documentação sanitária e laudos de qualidade.	Comunicação imediata à vigilância sanitária e rescisão contratual.
Mudança de local do evento.	Empresa não cumprir prazos, prejudicando logística e realização dos eventos.	Rara	Relevante	Médio	Desenvolver plano de contingência; analisar impactos antes de mudanças.	Penalização conforme contrato; logística de transporte de responsabilidade da Contratante em alterações.
Falta de controle e fiscalização contratual / logística inadequada.	Atrasos na entrega, descumprimento de cronograma e falhas logísticas.	Rara	Muito relevante	Alto	Elaborar cronograma operacional detalhado e validado entre as partes; designar formalmente fiscais e gestores do contrato com atribuições definidas; exigir da contratada plano logístico com rotas, frota adequada, tempo de resposta e indicadores de desempenho (SLA) para cada evento.	Solicitar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato mediante apresentação de documentação comprobatória detalhada e parecer técnico que fundamente a necessidade do ajuste. Revisar o orçamento e, se necessário, proceder à suplementação ou realocação de recursos, condicionando o pagamento adicional à comprovação da despesa efetivamente realizada. Acionar reserva orçamentária e formalizar termo aditivo em conformidade com a legislação vigente, assegurando o registro de todas

						as alterações contratuais. Manter comunicação imediata e formal com a fiscalização e a gestão do contrato, prevenindo riscos de prejuízo ao erário e assegurando a rastreabilidade das decisões administrativas.
Planejamento operacional insuficiente.	Inexecução parcial ou total do contrato.	Raríssima	Muito relevante	Médio	Avaliar capacidade operacional e equipe técnica.	Abertura de processo sancionatório; nova licitação.
Mercado restrito e pouca atratividade.	Processo licitatório fracassado ou deserto.	Rara	Muito relevante	Alto	Elaborar edital com especificações claras e ampla divulgação.	Reabrir certame com publicidade adequada.
Planejamento orçamentário insuficiente / variação cambial.	Risco financeiro/orçamentário.	Rara	Muito relevante	Alto	Monitorar variação cambial; planejar reserva técnica.	Solicitar suplementação orçamentária.
Documentação incompleta ou irregularidades contábeis.	Falhas na prestação de contas de recursos transferidos.	Raríssima	Muito relevante	Médio	Exigir planilha financeira detalhada e recibos.	Determinar correção e possível glosa de valores.
Execução em desacordo com pactuado.	Prejuízo ao erário.	Rara	Muito relevante	Alto	Definir especificações técnicas na fase preparatória; fiscalização adequada	Notificação formal à contratada
Ausência de critérios rigorosos de qualificação técnica no processo licitatório e falhas no recrutamento ou treinamento dos colaboradores pela empresa contratada.	Afetar a eficiência e a qualidade do serviço prestado, por falta de pessoal qualificado para prestação do serviço.	Eventual	Relevante	Alto	Realizar capacitação da equipe responsável pela execução dos serviços. Inserir exigências de qualificação técnica e experiência comprovada da equipe no edital e termo de referência; Definir critérios de capacitação mínima para manipuladores	Solicitação de substituição imediata da equipe inadequada; realocação de pessoal de outras frentes da contratada; acionamento de contrato reserva ou contratação emergencial caso haja comprometimento generalizado.

					de alimentos e equipe de apoio; Prever visitas técnicas e verificação de capacidade operacional antes da contratação.	
Falhas logísticas no fornecimento das refeições, atrasos na entrega, insuficiência de quantitativo de alimentos ou inadequação dos locais de distribuição.	Prejuízo ao desenvolvimento do evento.	Eventual	Relevante	Alto	Planejar com antecedência a demanda de refeições, lanches e bebidas para cada evento, considerando número de participantes, horários e locais; Definir cronograma de fornecimento detalhado e validado pela equipe gestora; Incluir no edital cláusulas sobre penalidades por atraso ou descumprimento de cronograma; Realizar reunião prévia com a contratada para alinhamento logístico.	Acionamento de plano alternativo de fornecimento (contrato reserva, fornecedores locais ou recursos emergenciais); redistribuição temporária de refeições de polos próximos; readequação do cronograma do evento até normalização do serviço.
Superfaturamento	Contratação com preço acima do mercado.	Eventual	Relevante	Alto	Pesquisa de mercado ampla; análise comparativa.	Anulação ou termo aditivo com negociação.
Instabilidade de mercado / aumento de insumos.	Dificuldade na manutenção dos preços contratados.	Eventual	Relevante	Alto	Prever cláusula de reajuste anual; monitorar mercado.	Negociação e replanejamento.
Falta de comunicação entre equipes.	Dificuldades de coordenação e falhas na entrega.	Rara	Relevante	Médio	Estabelecer canais formais de comunicação; reuniões periódicas.	Redefinição de cronograma; reforço de comunicação.
Descontinuidade contratual / falha administrativa.	Interrupção do fornecimento.	Rara	Relevante	Médio	Planejar prazos; assegurar disponibilidade orçamentária.	Prorrogação contratual ou contratação substituta.

5.3. A partir das medidas propostas, almeja-se enriquecer as iniciativas do Governo do Estado, colaborando ativamente para a redução dos riscos, aprimoramento dos mecanismos de governança e implementação das melhores práticas em operações, gestão de riscos e controles internos dentro da esfera da

SEDUC, especialmente no que tange aos processos de contratação. Isso, por sua vez, visa oferecer suporte à Alta Gestão no processo decisório.

6. DA SÍNTESE

6.1. Ressalta-se que a classificação segundo o nível de risco identificado reflete a percepção da Comissão de Estudo Técnico Preliminar a partir de pesquisas, históricos e dados da instituição levantados. Essa classificação não é estanque ou definitiva, cabendo ao gestor a avaliação dos pontos para decidir quanto à aplicação das ações sugeridas ou a adoção de outras que julgar cabíveis.

6.2. A ideia é dar suporte à Gestão para que, assim querendo, possam adotar as contribuições noticiadas no Quadro Gestão de Riscos.

6.3. É importante salientar que as ações propostas não se restringem exclusivamente a medidas tomadas no momento da aquisição ou contratação. A administração tem a liberdade de implementar ações complementares durante a fase de planejamento, execução do serviço ou monitoramento, caso isso resulte em respostas mais efetivas aos riscos identificados.

7. DA CONCLUSÃO

7.1. O presente documento encontra-se em consonância com a Portaria nº 217/2021/CGE-RO, que estabelece a metodologia de gestão de riscos no âmbito do Poder Executivo Estadual. O Mapa de Riscos apresentado não tem por finalidade apontar irregularidades, mas identificar eventos que possam comprometer o alcance dos objetivos do processo, bem como propor ações mitigadoras, cuja avaliação quanto à viabilidade e pertinência compete à gestão.

7.2. O foco deste trabalho concentrou-se na identificação dos principais riscos relacionados à contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições preparadas do tipo self-service, kit alimentação/lanche, coffee break, água mineral e gelo, destinados ao atendimento dos Jogos Escolares de Rondônia (JOER) e do Festival Estudantil Rondoniense de Artes (FERA).

Os riscos foram identificados e analisados com ênfase naqueles classificados como de maior criticidade, recomendando-se, nos casos em que não forem adotadas medidas mitigadoras, a devida apresentação de justificativas, a fim de resguardar a Administração quanto a eventuais questionamentos dos órgãos de controle. Para os riscos de impacto médio, recomenda-se a adoção de boas práticas de gestão, ainda que não haja urgência imediata em seu tratamento.

Ressalta-se que as informações apresentadas possuem caráter orientador, cabendo à autoridade competente a decisão quanto às medidas a serem adotadas, em observância ao interesse público.

Por fim, destaca-se que este instrumento não esgota todas as possibilidades de identificação de riscos, sendo responsabilidade das unidades envolvidas promover o monitoramento contínuo, com vistas ao aperfeiçoamento dos controles internos, à correção de eventuais fragilidades e à atuação preventiva, assegurando a conformidade com a legislação e o alcance dos objetivos institucionais.

Porto Velho, data e assinatura no sistema.

Elaboração:

MARIA OBENA DA SILVA

Comissão do Estudo Técnico Preliminar - CETP/CAD

IASMIM SANTOS ALECRIM

Gerência de Planejamento de Contratações de Serviços - GPCS/CAD

CLÊNIO MARCELO PEREIRA ARAÚJO

Gerência de Esporte Escolar - GEE/CEFACEE

JOELMIR ORTIZ MACEDO

ANEXO ÚNICO

Escala de probabilidades, consequências e níveis de riscos

Escala de Probabilidade:

Frequência	Significado	Expressão
Raríssima	Evento extraordinário para os padrões conhecidos da gestão e operação do processo de contratação. Embora possa assumir dimensão estratégica para a manutenção do processo, não há histórico disponível para sua ocorrência.	0,10
Rara	Evento casual, inesperado. Muito embora raro, há histórico de ocorrência conhecido por parte dos gestores e operadores do processo de contratação.	0,35
Eventual	Evento usual, corriqueiro. Devido à sua ocorrência habitual, seu histórico é amplamente conhecido por parte dos gestores e operadores do processo de contratação.	0,70
Frequente	Evento se reproduz muitas vezes, se repete seguidamente, de maneira assídua, numerosa e não raro de modo acelerado. Interfere de modo claro no ritmo das atividades, sendo evidente, mesmo para os que conhecem pouco o processo de contratação.	1,00

Escala de Consequências:

Impacto	Significado	Expressão
Irrelevante	Degradação na operação do processo de contratação, porém causando impactos mínimos para o órgão/entidade (em termos financeiros, danos à imagem, afetação da qualidade do processo de contratação).	10
Pouco relevante	Degradação na operação do processo de contratação, causando pequenos impactos no órgão/entidade.	20
Relevante	Interrupção do processo de contratação, causando impactos significativos para o órgão e entidade, porém passível de recuperação	50
Muito relevante	Interrupção do processo, causando impactos irreversíveis para o órgão/entidade.	100

Nível de Risco: Probabilidade X Consequências

Consequência	Avaliação do Risco			
Muito Relevante	Médio	Alto	Extremo	Extremo
Relevante	Baixo	Médio	Alto	Extremo
Pouco relevante	Insignificante	Baixo	Médio	Alto
Irrelevante	Insignificante	Insignificante	Baixo	Médio
	Raríssima	Rara	Eventual	Frequente
	Probabilidade			



Documento assinado eletronicamente por **Clenio Marcelo Pereira Araujo, Gerente**, em 15/04/2026, às 12:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joelmir Ortiz Macedo, Assessor(a)**, em 15/04/2026, às 13:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Iasmim Santos Alecrim, Assessor(a)**, em 15/04/2026, às 13:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **maria obena da silva, Assessor(a)**, em 15/04/2026, às 13:23, 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 **70586293** e o código CRC **231AAD78**.

Referência: Caso responda este(a) Mapa de Risco, indicar expressamente o Processo nº 0029.041036/2025-91

SEI nº 70586293

Criado por [35087480225](#), versão 6 por [86623834249](#) em 15/04/2026 09:20:37.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Gerência de Contratações de Serviços - SEDUC-GCS

MINUTA DE CONTRATO

* MINUTA DE DOCUMENTO

CONTRATANTE: O ESTADO DE RONDÔNIA, através da SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ de nº 04.564.530/0001-13, situada na Rua Padre Chiquinho, Palácio Rio Madeira, Reto 01, Edifício Rio Guaporé, nesta capital, neste ato representado pela Secretária de Estado da Educação, **(NOME)**, inscrita no CPF nº ***.XXX.XXX-**, no uso das atribuições que lhes confere o Decreto de 30 de dezembro de 2022, c/c com o art. 36 da Lei Complementar nº 733, de 10 de outubro de 2013.

CONTRATADA: (EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº (CNPJ), situada à (Rua), (nº), (Bairro), (CEP), (Cidade/Estado), neste ato representada pelo Sr. (nome/cargo), inscrito no CPF sob o (nº), conforme documentos (atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada).

Os Contratantes, por força do presente instrumento, celebram o presente Contrato, decorrente do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0029.041036/2025-91**, que deu origem a **(MODALIDADE DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO)**, com fulcro no arts. 28, I, da Lei nº 14.133/2021, autorizado pela Autoridade Competente (000000000000), regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024, com suas alterações e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1. Constitui o objeto do presente Termo de Referência, a Registro de Preços para futura e eventual **Empresa Especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service (almoço e janta), Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia - JOER e Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA, coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar - CEFACEE**, vinculado a Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. **Vinculação:** Integram este Contrato, independentemente de transcrição, o Termo de Referência e seus anexos (I), o **Edital de licitação**, o disposto na proposta da CONTRATADA (xxx) e demais elementos que sirvam à exata definição do objeto descrito na cláusula primeira.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CARACTERÍSTICAS DO OBJETO

- 2.1. As informações quanto as especificações do objeto, estão previstas no **item 3.1 do Termo de Referência**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL, PRAZO DE EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 3.1. O objeto da contratação deverá ser fornecido/executado no local, prazo e condições estabelecidas nos **itens 6. e 9.2. do Termo de Referência**.

CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

- 4.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução de como o objeto será fiscalizado constam nos **itens 7. e 8. do Termo de Referência**
- 4.2. As informações quanto aos riscos, estão previstas em **Mapa de Risco 386 (70586293) e Matriz de Risco 23 (70586195)**.

RISCOS	MATERIALIZAÇÃO	MITIGAÇÃO	ALOCÇÃO (RESPONSÁVEL)		
			Contratante	Contratada	Ambas
Falha na qualidade ou na segurança alimentar	Fornecimento de alimentos impróprios para consumo, ocasionando reclamações, autuações sanitárias e risco à saúde dos usuários.	Exigência de cumprimento das normas sanitárias; fiscalização técnica; aplicação de checklist de qualidade; controle de temperatura; possibilidade de rejeição dos produtos.		X	
Atrasos ou falhas na execução dos serviços	Entregas fora do prazo, em locais incorretos ou com falhas na distribuição durante os eventos; Interrupção do fornecimento, comprometendo a realização dos eventos.	Planejamento logístico prévio; reuniões de alinhamento; fiscalização presencial; registro de ocorrências; aplicação de sanções contratuais		X	
Variação significativa de custos de insumos	Aumento relevante dos custos de execução, com impacto no equilíbrio econômico-financeiro do contrato.	Pesquisa de preços atualizada; previsão de reajuste contratual; possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro, quando comprovado.			X
Falhas na capacidade operacional contratada	Execução inadequada dos serviços por insuficiência ou despreparo da equipe	Exigência de qualificação técnica; comprovação de experiência; análise de atestados; acompanhamento da execução contratual.		X	
Ocorrência de caso fortuito ou força maior	Interrupção ou impossibilidade de execução dos serviços por eventos imprevisíveis e inevitáveis	Previsão contratual de hipóteses de força maior; adoção de plano de contingência; reprogramação dos serviços, quando possível			X

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

- 5.1. O valor total da contratação é de **R\$ xxx (I)**, que corresponde à nota de empenho, a servir de lastro, para efetuar o pagamento da contratação do objeto referido na cláusula primeira, tudo depois de recebidos, testados e aprovados pela CONTRATANTE.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. Os recursos necessários à execução, correrão por conta da dotação orçamentária consignada no orçamento da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, os gastos previstos encontram-se dentro do PLANO PLURIANUAL (PPA), recursos não vinculados de impostos, conforme Informação orçamentária.

Função Programática	Natureza da Despesa	Fonte
12.361.2176.4037 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NO ENSINO FUNDAMENTAL	33.90.30.51 - Alimentação preparada	1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.362.2157.4042 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NO ENSINO MÉDIO		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.366.2158.4047 COMBATER O ABANDONO ESCOLAR NA EDUCAÇÃO ESPECIAL		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.361.2158.4055 - COMBATER O ABANDONO ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INDÍGENA NO ENSINO FUNDAMENTAL		1.500.0.00001 - Recursos não vinculados de impostos
12.361.2156.4035 - FORMAR, QUALIFICAR E CAPACITAR PROFESSORES DO ENSINO FUNDAMENTAL		1.500.0.01001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)
12.362.2157.4040 - FORMAR, QUALIFICAR E CAPACITAR PROFESSORES DO ENSINO MÉDIO		1.500.0.01001 - Recursos não vinculados de impostos (Ensino)

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, LIQUIDAÇÃO E PRAZOS

7.1. As informações quanto ao pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes a esse contrato estão previstas nos itens 9.3. a 9.4. e 9.5. do Termo de Referência.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

- 8.1. A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo na forma do art. 89 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
- 8.2. A empresa CONTRATADA deverá assinar o contrato disponibilizado via Sistema Estadual de Informação - SEI no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, após a notificação para assinatura do Contrato, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência e Anexos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.3. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 8.4. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.
- 8.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.
- 8.6. É obrigação do contratado de manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação ou na contratação direta.

CLÁUSULA NONA – PRAZO DE VIGÊNCIA

- 9.1. Da Vigência do Contrato
- 9.1.1. O prazo de vigência inicial deste instrumento contratual é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura pelas partes.
- 9.1.2. Em conformidade com o art. 94, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, este contrato terá eficácia a partir da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), condição indispensável para a sua validade e para a geração de efeitos financeiros.
- 9.1.3. Esclarece-se que a Administração optou pela celebração de contratação continuada com vigência plurianual, por meio de prorrogações sucessivas. Justifica-se a natureza continuada em razão da necessidade de manutenção da mesma diretriz técnica, uniformidade regulamentar, homologação contínua de resultados e planejamento desportivo integrado ao longo dos exercícios financeiros, cuja interrupção comprometeria a integridade das competições. Desse modo, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente por iguais períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, mediante comprovação de vantagem econômica e disponibilidade orçamentária.
- 9.1.4. O instrumento contratual decorre de Ata de Registro de Preços e, uma vez firmado dentro do prazo de validade desta, assume eficácia e vigência plurianual autônoma. Sua duração e prorrogações subsequentes reger-se-ão estritamente pelas regras dos artigos 105 a 114 da Lei nº 14.133/2021, não ficando o liame contratual contínuo adstrito ao prazo de validade da Ata originária.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DO OBJETO E DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 10.1. Serão exigidas Garantias Contratuais, conforme previsto no item 6.11. do Termo de Referência.
- 10.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 10.3. A Contratada deverá garantir o produto e os serviços executados, respondendo, nos ditames da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes, por quaisquer danos decorrentes da má execução dos serviços que não estiverem conforme o pactuado neste contrato e demais normas pertinentes, conforme itens 6.13. do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO DOS CONTRATOS

- 11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 11.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 11.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 11.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 11.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 11.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 11.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.3.3. Indenizações e multas.
- 11.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 11.5. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do contratante e à aplicação das penalidades cabíveis.
- 11.6. O contratante poderá conceder prazo para que o contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.
- 11.7. Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.
- 11.8. Até que o contratado comprove o disposto no item anterior, o contratante reterá:
- 11.8.1. a garantia contratual - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei n.º 14.133/2021); e

11.8.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

11.9. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte do contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao contratado (art. 121, §3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

11.10. O contratante poderá ainda:

11.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da Lei n.º 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria; e

11.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do contratado decorrentes do contrato.

11.11. O contrato poderá ser extinto:

11.11.1. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021);

11.11.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. 7.1. As informações quanto a subcontratação e demais condições a ele referentes a esse contrato estão previstas no **item 6.8. do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES

13.1. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratada também se incluem o disposto nos **itens 15.1. a 15.70. do Termo de Referência**.

13.1.1. A Contratada fica obrigada a cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

13.2. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratante também se incluem o disposto nos **itens 14.1 a 14.19. do Termo de Referência**.

13.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, conforme **item 15.1.40. do Termo de Referência**.

13.3.1. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES

14.1. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156. I, II, III e IV, da Lei nº 14.133/2021 e nas demais legislações correlatas, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no item 16.1. a 16.11. **do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

15.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano e o reajuste quando ocorrer será por índice oficial do mercado IPCA, **contado da data do orçamento estimado**, conforme § 7º, art. 25, da Lei n. 14.133/2021.

15.2. As alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e arts. 142 a 145 do Decreto Estadual nº 28.874/204.

15.2.1. Os acréscimos ou supressões não poderão exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato nas obras, nos serviços ou nas compras e de 50% (cinquenta por cento), no caso de reforma de edifício ou de equipamento.

15.3. O reequilíbrio econômico-financeiro se dará sob a forma de **reajuste em sentido estrito**, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, com a previsão de índices específicos ou setoriais, ou por **repactuação**, que deverá ser utilizada nas contratações de serviços continuados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, com demonstração analítica da variação dos componentes dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

15.3.1. O pedido relacionado ao reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser apresentado pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do fato gerador de seu direito.

15.3.2. Eventual pedido de reajuste ou repactuação seguirá as regras dos arts. 150 a 156, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

15.4. A revisão contratual (revisão de preços ou recomposição) é cabível diante de fatos supervenientes à formulação da proposta e externos à relação contratual, imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, podendo se dar tanto a favor do contratado quanto da Administração contratante, devendo ser instruído com os documentos estabelecidos no art. 164 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

15.5. A decisão sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro (reajuste, repactuação ou revisão) deve ser realizada no **prazo máximo de 60 (sessenta dias)**, contados a partir da solicitação e da entrega dos documentos necessários a instrução do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

16.1. A CONTRATADA deverá observar os mais altos padrões éticos durante a execução do Contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. Após as assinaturas deste Contrato a Contratante, providenciará a publicação de resumo no Diário Oficial do Estado e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sem prejuízo de outras publicações que a CONTRATANTE tenha como necessárias, conforme a Lei nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro de Porto Velho, capital do Estado de Rondônia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS ASSINATURAS, DATA DA CELEBRAÇÃO E VISTO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

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

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

21.3. Para firmeza e como prova do acordado, o presente Contrato, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado eletronicamente pelas partes.



Documento assinado eletronicamente por **Massud Jorge Badra Neto, Secretário(a)**, em 01/06/2026, às 14:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **72730116** e o código CRC **620EFF5B**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Contrato, indicar expressamente o Processo nº 0029.041036/2025-91

SEI nº 72730116

Criado por [94196877249](#), versão 4 por [10684093200](#) em 28/05/2026 14:14:43.

MINUTA



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Gerência de Contratações de Serviços - SEDUC-GCS

SAMS

Nº Processo:0029.041036/2025-91						
Unidade Orçamentária: 16.0001 – SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO – SEDUC					Unidades Requisitantes: GERÊNCIA DE ESPORTE ESCOLAR- SEDUC- GEE E GERÊNCIA DE ARTE E CULTURA ESCOLAR- SEDUC- GACE	
					Unidade Solicitante: GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS	
Objeto: Registro de Preços para futura e eventual contratação de Empresa Especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia - JOER, Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA e demais eventos coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar - CEFACEE, vinculado a Secretaria de Estado da Educação - SEDUC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.						
Item	Código (CATMAT/CATSER)	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Estimado Unitário (R\$)	Valor Estimado Total (R\$)
LOTE 1 REGIONAL CONE SUL – VILHENA						
1	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715		
2	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715		
3	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715		
LOTE 2 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES						
4	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265		

5	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265		
6	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265		
LOTE 3 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA						
7	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858		
8	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858		
9	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858		
LOTE 4 REGIONAL CENTRO – CACOAL						
10	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139		
11	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139		
12	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139		
LOTE 5 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ						
13	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372		
14	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372		
15	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e	Unidade /Pessoa	3.372		

		sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.				
LOTE 6 REGIONAL NOROESTE – JARU						
16	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208		
17	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208		
18	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208		
LOTE 7 REGIONAL NORTE – ARIQUEMES						
19	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393		
20	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393		
21	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393		
LOTE 8 REGIONAL MAMORÉ- GUAJARÁ-MIRIM						
22	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000		
23	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000		
24	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000		
LOTE 9 - REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO						
25	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766		

26	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766		
27	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766		
LOTE 10 ESTADUAL INFANTIL – CACOAL						
28	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101		
29	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101		
30	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101		
LOTE 11 ESTADUAL JUVENIL – CACOAL						
31	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404		
32	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404		
33	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404		
LOTE 12 ESTADUAL PARALÍMPICA – CACOAL						
34	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150		
35	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150		
36	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e	Unidade /Pessoa	3.150		

		sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.				
37	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável): 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção de pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado, nos locais que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 21h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.560		
LOTE 13 FERA SEGMENTOS E FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO						
38	3697	COFEE-BREAK “servido no local do evento indicado pela contratante”, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade /Pessoa	550		
39	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE, “servido no local do evento e horário indicado pela contratante”, devendo constar os seguintes itens: 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia. Devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável).	Unidade /Pessoa	3.400		
40	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800		
41	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800		
LOTE 14 REGIONAL CONE SUL – VILHENA						
42	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20		
43	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10		
LOTE 15 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES						
44	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20		
45	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10		
LOTE 16 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA						
46	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20		
47	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10		
LOTE 17 REGIONAL CENTRO – CACOAL						
48	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20		
49	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10		
LOTE 18 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ						
50	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20		
51	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10		
LOTE 19 REGIONAL NOROESTE – JARU						
52	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20		
53	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10		
LOTE 20 REGIONAL NORTE - ARIQUEMES						

54	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20		
55	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10		
LOTE 21 REGIONAL MAMORÉ - GUAJARÁ-MIRIM						
56	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20		
57	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10		
LOTE 22 REGIONAL METROPOLITANA FERA SEGMENTOS / FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO						
58	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	200		
59	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	140		
VALOR DA PROPOSTA: EM R\$		PRAZO DE ENTREGA:			PRAZO DE ENTREGA:	
LOCAL:		DATA:			TELEFONE DE CONTATO:	
BANCO:		AGÊNCIA:			C/C:	
ASSINATURA (QUANDO RUBRICADO, NOME POR EXTENSO OU CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO DA EMPRESA):						
CARIMBO DO CNPJ/CPF-ME:			USO EXCLUSIVO DA SEDUC-GCOM			

Documento assinado eletronicamente por **Massud Jorge Badra Neto, Secretário(a)**, em 23/04/2026, às 18:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **71403449** e o código CRC **7E954ED3**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID	QUANT. (A)	EMPRESA 01 CASTOR PROMOÇÃO E PRODUÇÃO DE EVENTOS LTDA	EMPRESA 02 ALAN PEREIRA DA CONCEIÇÃO	EMPRESA 03 ELIZETE C. DA COSTA BATISTI - LANCHONETE	BP 01	BP 02	BP 03	PREÇO MÍNIMO	PREÇO MÉDIO	PREÇO MEDIANO	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARÂMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL GERAL
LOTE 1 REGIONAL CONE SUL – VILHENA																
1	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	3.715	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 92.503,50
2	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	3.715	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 167.657,95
3	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	3.715	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 108.812,35
												SUBTOTAL			R\$ 368.973,80	
LOTE 2 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES																
4	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	2.265	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 56.398,50
5	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	2.265	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 102.219,45
6	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	2.265	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 66.341,85
												SUBTOTAL			R\$ 224.959,80	
LOTE 3 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA																
7	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	3.858	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 96.064,20
8	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	3.858	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 174.111,54



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS

9	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	3.858	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 113.000,82
												SUBTOTAL			R\$ 383.176,56	
LOTE 4 REGIONAL CENTRO – CACOAL																
10	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	4.139	R\$ 31,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 23,00	R\$ 26,57	R\$ 25,25	3,55	13,37%	MÉDIO	R\$ 109.973,23
11	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	4.139	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 186.793,07
12	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	4.139	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 121.231,31
												SUBTOTAL			R\$ 417.997,61	
LOTE 5 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ																
13	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	3.372	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 83.962,80
14	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	3.372	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 152.178,36
15	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	3.372	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 98.765,88
												SUBTOTAL			R\$ 334.907,04	
LOTE 6 REGIONAL NOROESTE – JARU																
16	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	3.208	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 79.879,20
17	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	3.208	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 144.777,04
18	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	3.208	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 93.962,32
												SUBTOTAL			R\$ 318.618,56	



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS

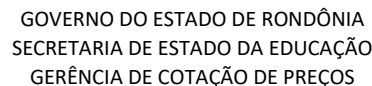
LOTE 7 REGIONAL NORTE – ARIQUEMES																
19	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	4.393	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 109.385,70
20	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	4.393	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 198.256,09
21	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	4.393	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 128.670,97
													SUBTOTAL			R\$ 436.312,76
LOTE 8 REGIONAL MAMORÉ- GUAJARÁ-MIRIM																
22	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	2.000	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 49.800,00
23	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	2.000	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 90.260,00
24	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	2.000	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 58.580,00
													SUBTOTAL			R\$ 198.640,00
LOTE 9 - REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO																
25	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	3.766	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 93.773,40
26	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	3.766	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 169.959,58
27	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	3.766	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 110.306,14
													SUBTOTAL			R\$ 374.039,12
LOTE 10 ESTADUAL INFANTIL – CACAO																
28	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	12.101	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 301.314,90



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS

29	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	12.101	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 546.118,13
30	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	12.101	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 354.438,29
LOTE 11 ESTADUAL JUVENIL - CACOAL												SUBTOTAL				R\$ 1.201.871,32
31	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	12.404	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 308.859,60
32	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	12.404	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 559.792,52
33	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	12.404	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 363.313,16
LOTE 12 ESTADUAL PARALÍMPICA - CACOAL												SUBTOTAL				R\$ 1.231.965,28
34	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos,	UND/ PESSOA	3.150	R\$ 21,90	R\$ 24,00	R\$ 25,50	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 21,90	R\$ 24,90	R\$ 24,50	2,82	11,33%	MÉDIO	R\$ 78.435,00
35	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções.....	UND/ PESSOA	3.150	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 45,60	R\$ 51,00	R\$ 54,26	R\$ 34,90	R\$ 45,13	R\$ 45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$ 142.159,50
36	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras.....	UND/ PESSOA	3.150	R\$ 34,90	R\$ 40,00	R\$ 45,00	R\$ 14,98	R\$ 23,68	R\$ 22,50	R\$ 14,98	R\$ 30,18	R\$ 29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$ 92.263,50
37	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão.....	UND/ PESSOA	2.560	R\$ 17,90	R\$ 20,00	R\$ 20,00	R\$ 21,00	R\$ 23,90	R\$ 25,00	R\$ 17,90	R\$ 21,30	R\$ 20,50	2,66	12,51%	MÉDIO	R\$ 54.528,00
LOTE 13 - FERA SEGMENTOS E FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO												SUBTOTAL				R\$ 367.386,00
38	COFEE-BREAK "servido no local do evento indicado pela contratante", devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas.....	UND/ PESSOA	550	R\$ 45,50	R\$ 52,00	R\$ 52,00	R\$ 29,78	R\$ 40,00	R\$ 41,50	R\$ 29,78	R\$ 43,46	R\$ 43,50	8,40	19,33%	MÉDIO	R\$ 23.903,00



39	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE, “servido no local do evento e horário indicado pela contratante”, devendo constar os seguintes itens: 01 (uma) opção de suco de fruta sem	UND/PESSOA	3.400	R\$	17,90	R\$	20,00	R\$	20,00	R\$	21,00	R\$	23,90	R\$	25,00	R\$	17,90	R\$	21,30	R\$	20,50	2,66	12,51%	MÉDIO	R\$	72.420,00
40	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas).....	UND/PESSOA	4.800	R\$	34,90	R\$	40,00	R\$	45,00	R\$	45,60	R\$	51,00	R\$	54,26	R\$	34,90	R\$	45,13	R\$	45,30	7,06	15,64%	MÉDIO	R\$	216.624,00
41	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas).....	UND/PESSOA	4.800	R\$	34,90	R\$	40,00	R\$	45,00	R\$	14,98	R\$	23,68	R\$	22,50	R\$	14,98	R\$	30,18	R\$	29,29	11,58	38,37%	MEDIANA	R\$	140.592,00
																				SUBTOTAL			R\$		453.539,00	
LOTE 14 REGIONAL CONE SUL – VILHENA																										
42	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20	R\$	16,90	R\$	18,00	R\$	18,50	R\$	15,67	R\$	16,82	R\$	18,67	R\$	15,67	R\$	17,43	R\$	17,45	1,16	6,67%	MÉDIO	R\$	348,60
43	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$	20,00	R\$	25,00	R\$	23,00	R\$	10,92	R\$	11,70	R\$	14,70	R\$	10,92	R\$	17,55	R\$	17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$	173,50
																				SUBTOTAL			R\$		522,10	
LOTE 15 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES																										
44	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20	R\$	16,90	R\$	18,00	R\$	18,50	R\$	15,67	R\$	16,82	R\$	18,67	R\$	15,67	R\$	17,43	R\$	17,45	1,16	6,67%	MÉDIO	R\$	348,60
45	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$	20,00	R\$	25,00	R\$	23,00	R\$	10,92	R\$	11,70	R\$	14,70	R\$	10,92	R\$	17,55	R\$	17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$	173,50
																				SUBTOTAL			R\$		522,10	
LOTE 16 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA																										
46	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20	R\$	16,90	R\$	18,00	R\$	18,50	R\$	15,67	R\$	16,82	R\$	18,67	R\$	15,67	R\$	17,43	R\$	17,45	1,16	6,67%	MÉDIO	R\$	348,60
47	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$	20,00	R\$	25,00	R\$	23,00	R\$	10,92	R\$	11,70	R\$	14,70	R\$	10,92	R\$	17,55	R\$	17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$	173,50
																				SUBTOTAL			R\$		522,10	
LOTE 17 REGIONAL CENTRO – CACOAL																										
48	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20	R\$	19,90	R\$	18,00	R\$	18,50	R\$	15,67	R\$	16,82	R\$	18,67	R\$	15,67	R\$	17,93	R\$	18,25	1,49	8,31%	MÉDIO	R\$	358,60
49	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$	20,00	R\$	25,00	R\$	23,00	R\$	10,92	R\$	11,70	R\$	14,70	R\$	10,92	R\$	17,55	R\$	17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$	173,50
																				SUBTOTAL			R\$		532,10	
LOTE 18 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ																										



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS

50	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20	R\$ 16,90	R\$ 18,00	R\$ 18,50	R\$ 15,67	R\$ 16,82	R\$ 18,67	R\$ 15,67	R\$ 17,43	R\$ 17,45	1,16	6,67%	MÉDIO	R\$ 348,60
51	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 20,00	R\$ 25,00	R\$ 23,00	R\$ 10,92	R\$ 11,70	R\$ 14,70	R\$ 10,92	R\$ 17,55	R\$ 17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$ 173,50
												SUBTOTAL			R\$ 522,10	
LOTE 19 REGIONAL NOROESTE – JARU																
52	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20	R\$ 16,90	R\$ 18,00	R\$ 18,50	R\$ 15,67	R\$ 16,82	R\$ 18,67	R\$ 15,67	R\$ 17,43	R\$ 17,45	1,16	6,67%	MÉDIO	R\$ 348,60
53	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 20,00	R\$ 25,00	R\$ 23,00	R\$ 10,92	R\$ 11,70	R\$ 14,70	R\$ 10,92	R\$ 17,55	R\$ 17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$ 173,50
												SUBTOTAL			R\$ 522,10	
LOTE 20 REGIONAL NORTE – ARIQUEMES																
54	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20	R\$ 16,90	R\$ 18,00	R\$ 18,50	R\$ 15,67	R\$ 16,82	R\$ 18,67	R\$ 15,67	R\$ 17,43	R\$ 17,45	1,16	6,67%	MÉDIO	R\$ 348,60
55	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 20,00	R\$ 25,00	R\$ 23,00	R\$ 10,92	R\$ 11,70	R\$ 14,70	R\$ 10,92	R\$ 17,55	R\$ 17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$ 173,50
												SUBTOTAL			R\$ 522,10	
LOTE 21 REGIONAL MAMORÉ - GUAJARÁ-MIRIM																
56	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20	R\$ 16,90	R\$ 18,00	R\$ 18,50	R\$ 15,67	R\$ 16,82	R\$ 18,67	R\$ 15,67	R\$ 17,43	R\$ 17,45	1,16	6,67%	MÉDIO	R\$ 348,60
57	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10	R\$ 20,00	R\$ 25,00	R\$ 23,00	R\$ 10,92	R\$ 11,70	R\$ 14,70	R\$ 10,92	R\$ 17,55	R\$ 17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$ 173,50
												SUBTOTAL			R\$ 522,10	
LOTE 22 RREGIONAL METROPOLITANA JOER/FERA SEGMENTOS / FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO																
58	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	200	R\$ 16,90	R\$ 18,00	R\$ 18,50	R\$ 15,67	R\$ 16,82	R\$ 18,67	R\$ 15,67	R\$ 17,43	R\$ 17,45	1,16	6,67%	MÉDIO	R\$ 3.486,00
59	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	140	R\$ 20,00	R\$ 25,00	R\$ 23,00	R\$ 10,92	R\$ 11,70	R\$ 14,70	R\$ 10,92	R\$ 17,55	R\$ 17,35	5,96	33,95%	MEDIANA	R\$ 2.429,00
												SUBTOTAL			R\$ 5.915,00	
												VALOR TOTAL			R\$ 6.322.488,65	

LEGENDA:

NC= Não Encontrado

*= Valor excluído por elevar a taxa de desvio padrão acima de 25,99%



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

ATA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2025/SUPEL_RO			
Origem:	Pregão Eletrônico nº 90001/2026		
Data da Homologação:	xx/xx/xxxx	Processo nº	0029.041036/2025-91
Órgão Participante:	Secretaria de Estado da Educação (SEDUC)		
Órgão gerenciador:	Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL		

1. **CLÁUSULA I – IDENTIFICAÇÃO DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S).**

1.1. A identificação dos detentores está inserida no anexo único desta ata.

2. **CLÁUSULA II – DO OBJETO**

2.1. Registro de Preços para futura e eventual contratação de Empresa Especializada para fornecimento de refeições preparadas do tipo Self-Service, Kit Alimentação/Lanche, Coffee-break, Água mineral e Gelo, para atender aos Jogos Escolares de Rondônia - JOER, Festival Estudantil Rondoniense de Artes - FERA e demais eventos coordenados pela Coordenadoria de Educação Física, Arte, Cultura e Esporte Escolar - CEFACEE.

2.2. **Especificação Detalhada dos Lotes/Item - Serviços e Quantitativos**

Item	Código (CATMAT/CATSER)	Detalhamento do objeto	Unidade de Medida	Quantidade
LOTE 1 REGIONAL CONE SUL – VILHENA				
1	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
2	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espina de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.715
3		JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com	Unidade /Pessoa	3.715

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

	3697	no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
LOTE 2 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES				
4	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
5	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
6	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.265
LOTE 3 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA				
7	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

8	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
9	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.858
LOTE 4 REGIONAL CENTRO – CACOAL				
10	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
11	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139
12	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.139

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

LOTE 5 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ				
13	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
14	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
15	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.372
LOTE 6 REGIONAL NOROESTE – JARU				
16	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
17	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

18	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.208
LOTE 7 REGIONAL NORTE – ARIQUEMES				
19	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
20	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espina de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
21	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.393
LOTE 8 REGIONAL MAMORÉ- GUAJARÁ-MIRIM				
22	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

23	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
24	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	2.000
LOTE 9 - REGIONAL METROPOLITANA - PORTO VELHO				
25	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
26	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766
27	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.766

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

LOTE 10 ESTADUAL INFANTIL – CACOAL				
28	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
29	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
30	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.101
LOTE 11 ESTADUAL JUVENIL – CACOAL				
31	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
32	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

33	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	12.404
LOTE 12 ESTADUAL PARALÍMPICA – CACOAL				
34	3697	CAFÉ DA MANHÃ: Devendo ser servido de forma Self-Service: Cardápio - café, leite, achocolatado, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural), pão, biscoitos, queijo fatiado, presunto fatiado, ovos fritos, manteiga, bolos, 02 (duas) opções de frutas variadas tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado nas instalações que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os dias, a partir das 06h às 08h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
35	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
36	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	3.150
37	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável): 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção de pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia, em espaço físico adequado, nos locais que servirão de alojamento/hospedagem para os participantes, todos os	Unidade /Pessoa	2.560

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

		dias, a partir das 21h. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.		
LOTE 13 FERA SEGMENTOS E FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO				
38	3697	COFFEE-BREAK “servido no local do evento indicado pela contratante”, devendo constar de no mínimo: 2 tipos de sucos naturais (maracujá, abacaxi, acerola, e outros), frutas (mamão, melão, melancia, abacaxi e outras) leite, café; 4 opções de salgados (coxinhas, pasteis, canudinhos, rissoles, empadas, bolinhas de queijo, quibe e pão de queijo), 2 opções de doce (bolos, gelatinas, mouse e mingau). Deverão ser evitadas frituras e alimentos ricos em cremes. Incluindo os serviços de montagem e o fornecimento de todo material necessário para a execução do serviço.	Unidade /Pessoa	550
39	3697	KIT ALIMENTAÇÃO/LANCHE, “servido no local do evento e horário indicado pela contratante”, devendo constar os seguintes itens: 01 (uma) opção de suco de fruta sem conservantes (natural), 01 (uma) opção pão com manteiga, queijo fatiado e presunto fatiado ou cachorro quente, 01 (uma) opção de mingau (arroz, aveia, tapioca com banana), 01 (uma) opção de fruta tipo: abacaxi, banana, mamão, maçã e melancia. Devendo ser servido embalados individualmente por pessoa em material ecologicamente sustentável ou reciclável (papel, papelão, ou plástico biodegradável).	Unidade /Pessoa	3.400
40	3697	ALMOÇO: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 11h às 13h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800
41	3697	JANTAR: Devendo ser servido de forma Self-Service: feijão, arroz, macarrão podendo ser ao molho, farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso de primeira qualidade, bem como, 02 (duas) opções de sucos variados de fruta sem conservantes (natural) e sobremesas variadas, no Restaurante Central (Centro de Convivência) todos os dias, a partir das 18h às 20h30min. Podendo por necessidade do evento, ter o horário de atendimento prorrogado.	Unidade /Pessoa	4.800
LOTE 14 REGIONAL CONE SUL – VILHENA				
42	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
43	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 15 REGIONAL GUAPORÉ - COSTA MARQUES				

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

44	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
45	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 16 REGIONAL ZONA DA MATA - ROLIM DE MOURA				
46	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
47	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 17 REGIONAL CENTRO – CACOAL				
48	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
49	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 18 REGIONAL CENTRO-OESTE - JI-PARANÁ				
50	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
51	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 19 REGIONAL NOROESTE – JARU				
52	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
53	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 20 REGIONAL NORTE - ARIQUEMES				
54	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
55	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 21 REGIONAL MAMORÉ - GUAJARÁ-MIRIM				
56	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	20
57	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	10
LOTE 22 REGIONAL METROPOLITANA FERA SEGMENTOS / FERA BANDAS E FANFARRAS - PORTO VELHO				
58	445485	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM GALÕES DE 20 LITROS, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE MÍNIMA PARA 06 (SEIS) MESES.	GALÃO	200

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

59	217777	GELO TRITURADO potável (gelo inodoro) – Embalagem transparente contendo 20kg.	SACO	140
----	--------	---	------	-----

3. **CLÁUSULA III – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

4. **CLÁUSULA IV – DA UTILIZAÇÃO DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE**

4.1. A adesão ao presente Registro de Preços fica condicionada ao atendimento das determinações do Estado de Rondônia após autorização expressa do órgão gerenciador – Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL.

4.2. A adesão fica ainda condicionada às exigências dispostas no art. 124, § 1º ao § 8º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, em consonância com o art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3. As aquisições ou as contratações adicionais (caronas) não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na ata de registro de preços, ressalvado o disposto no art. 86, § 7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021. O conjunto de solicitações de adesão, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.

5. **CLÁUSULA V – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO**

5.1. Os preços registrados poderão ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, conforme disposto no art. 133 do Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024.

5.2. Os preços registrados serão mantidos inalterados por todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços - ARP, admitida sua revisão para majorar ou minorar os preços registrados em casos excepcionais, nas hipóteses legais e considerando os preços vigentes de mercado.

5.3. A revisão de preços precederá de requerimento: I - do detentor da ata, que deverá fazê-la antes do pedido de fornecimento e, instruindo seu pedido com documentação probatória de majoração de preço do mercado e a oneração de custos; ou II - pelo órgão participante ou órgão interessado, comprovando por meio de pesquisas de preços que há minoração do valor originalmente registrado.

5.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado e, caso este não aceite a redução dos seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas, nos termos do art. 134, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital, nos termos do art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

5.5.1. Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

5.6. Caso comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, poderá ser efetuada a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

5.6.1. O órgão gerenciador, em alternativa à atualização prevista no item 5.6 desta Ata de Registro de Preços, poderá liberar o fornecedor do compromisso sem aplicação de penalidades, convocando, posteriormente, os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

5.6.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

5.7. O cancelamento do preço registrado, em conformidade com o artigo 136 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, poderá ocorrer por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, **devidamente comprovados e justificados**, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

5.7.1. O preço registrado, em atenção ao estabelecido pelo art. 136, inc. I a V do Decreto Estadual nº 28.874/2024, também poderá ser cancelado quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual nº 28.874/2024 em seu Capítulo VIII.

6. **CLÁUSULA VI - DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA**

6.1. Em atenção ao art. 131 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o cadastro reserva será composto pelos demais licitantes que aceitaram cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, a ser incluído na respectiva ata na forma de anexo, respeitada a sequência da classificação do certame.

6.2. O cadastro reserva poderá ser utilizado nas hipóteses previstas no art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

6.3. A apresentação de novas propostas para compor o cadastro de reserva não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

6.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame tenha seu registro cancelado ou revogado.

6.5. Para o registro do preço dos demais licitantes será exigida a análise da habilitação.

7. **CLÁUSULA VII - DAS SANÇÕES PELO DESCUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e seus anexos. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

7.2. Quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual nº 28.874/2024 em seu Capítulo VII, o preço registrado será cancelado, em conformidade com o artigo 136, inc. I a V do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

8. CLÁUSULA VIII - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

8.1. As condições gerais referentes ao fornecimento, tais como prazo, local de entrega e recebimento do objeto, como também as relativas às penalidades e obrigações da Administração e do fornecedor detentor do registro, encontram-se definidas no Termo de Referência e Edital da licitação, partes integrantes da presente Ata.

8.2. É vedado o aditamento dos quantitativos consignados na Ata de Registro de Preços.

8.3. A detentora do registro fica obrigada a atender todas as ordens de fornecimento efetuadas pelo órgão participante, durante a vigência desta ata.

8.4. Em atenção ao art. 126 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, faz-se necessário a permanente pesquisa de mercado, inclusive, antes da formalização da contratação, para aferição da manutenção da vantajosidade dos preços registrados.

8.5. A violação da integridade da conduta contratual, por meio do rompimento de deveres contratuais ou oriundos de outras normas aplicáveis ao caso, sujeita o contratado à aplicação das penalidades legalmente previstas nos arts. 184 ao 187 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, bem como art. 156 da Lei n. 14.133, de 2021.

9. CLÁUSULA IX - DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento, decorrente do objeto registrado nesta ata será efetuado conforme disposto no Edital e seus anexos.

10. CLÁUSULA X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

10.2. Fica a empresa detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

10.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024, à Lei no 14.133, de 1º de abril de 2021 e às normas complementares e às disposições presentes nesta Ata e no Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e, especialmente, aos casos omissos.

10.4. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, os ANEXOS desta ata que contém os preços registrados e seus respectivos detentores.

11. CLÁUSULA XI - DO FORO

11.1. Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata, é competente o Foro da Comarca de Porto Velho/RO, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

ANEXO ÚNICO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CONSUMO ESTIMADO	UNID.	MARCA	PREÇO MERCADO	PREÇO REGISTRADO	DIF. %	DETENTORA

EMPRESA(S) DETENTORA(S):

CNPJ	RAZÃO SOCIAL	ENDEREÇO	CIDADE	REPRESENTANTE	CPF	TELEFONE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Coordenador(a) do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Diretor(a) Executivo(a)/SUPEL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Superintendente Estadual de Compras e Licitações

Elaborado por:

Referência: Caso responda este(a) Ata, indicar expressamente o Processo nº 0043.002145/2023-43

SEI nº 0046883726

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

ATA

OFÍCIO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE DA ATA SOLICITANDO ADESÃO COMO INTERESSADO

[UNIDADE CONTRATANTE SOLICITANTE]

OFÍCIO Nº ____ / ____

[], [DATA DA EMISSÃO]

Prezado Gestor da Ata nº [Nº DA ATA] do(a) [ÓRGÃO GESTOR DA
ATA]

Nos termos do art. 86, §2º, inciso I da Lei 14.133/21, solicito autorização para ADERIR à Ata de Registro de Preços em epígrafe visando adquirir os itens e quantitativos relacionados na tabela abaixo.

Ressalto que o(s) fornecedor(es), detentor(es) do(s) preço(s) registrado(s), já se manifestou(ram) pela aceitação, conforme previsto na Lei 14.133/21.

Nº do item da Ata	Especificação	Quant. Adesão

ASSINATURA DO GESTOR DA UNIDADE SOLICITANTE



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

DESPACHO

De: SEDUC-NNE

Para: SEDUC-GPAE

Processo Nº: 0029.072704/2024-41

Assunto: Solicitação de Reavaliação de Sugestões para Elaboração de Cardápio - JOER.

Senhora Gerente,

Em atendimento a solicitação de reavaliação às sugestões de preparações já existentes e utilizadas por essa GEE/CEFACEE que têm como finalidade a contratação dos Serviços de Alimentação para atender os Jogos Escolares de Rondônia - JOER.

Fora avaliadas as sugestões presentes do Processo nº 0029.471378/2020-28, Memorando 326 (0014829719). Encaminhamos as sugestões em anexo, conforme solicitado:

SUGESTÃO PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS JOGOS ESCOLARES DE RONDÔNIA (JOER)	
CAFÉ DA MANHÃ	
Café	Infusão a ser servida a uma temperatura aproximada de 65°C, acondicionado em garrafas térmicas.
Leite Integral	Longa vida, por processamento UHT, fervido e servido em garrafas térmicas.
Suco Natural	A ser servido diariamente 2 (dois) tipos de sucos diferentes em garrafas térmicas ou em refresqueira térmica com sistema de refrigeração constante. Sabores: maracujá, acerola, goiaba, manga, cajá, caju, cupuaçu, abacaxi. De polpa de fruta congelada. Variar o sabor a cada dia de serviço.
Pães Variados	Tipos: francês, massa fina e de forma.
Queijo	Tipo: mussarela ou prato fatiado.
Presunto	Tipo cozido fatiado.
Ovos Mexidos	A ser servido em Buffet térmico com temperatura superior a 60°C.
Bolo	Comum (de trigo, ovos, manteiga, leite e sem cobertura) a ser servido diariamente. Sabores: milho, laranja, chocolate, macaxeira, coco, baunilha. Variar o sabor a cada dia de serviço.
Frutas	Banana, maçã, mamão, melão, abacaxi e melancia. Dar preferência para frutas regionais/nacionais em períodos de safra.
Manteiga	Embalagem individual de 10g em blister.
Açúcar	Refinado em sachê - envelope individual (sachê de papel impermeável resistente), que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.
Cuscuz de Milho	Flocão de Milho. A ser servido em buffet térmico em temperatura a 60°C.
Torta Salgada	Recheio de Frango/Carne.
Empadão	Recheio de Frango/Carne.
Mini Sanduíche Natural	Com queijo mussarela, alface e tomate.

Salgadinhos Assados	Podendo ser: pastel, mini saltenhas, esfirras, mini pizza e empadinhas.
ALMOÇO/JANTAR	
Salada Verde Variada	Alface, rúcula, agrião, espinafre, repolho (verde e roxo). Variar a oferta dos folhosos (verde/verde escuro) ao máximo a cada dia/horário de serviço.
Tomate	Maduro e fatiado.
Legumes Variados	Crus e/ou cozidos (cenoura, batata inglesa, beterraba, batata doce, abóbora, abobrinha, vagem).
Guarnições:	
Arroz Branco	Agulhinha Tipo 1. A ser servido em buffet térmico com temperatura superior a 60ºC. Alternar entre arroz colorido e arroz branco.
Feijão Cozido	Variar entre feijão preto e carioguinha. A ser servido em Buffet térmico com temperatura superior a 60ºC. Acrescentar legumes e verduras para variar as preparações.
Farofa	Com farinha de mandioca branca e fina. Diversificar os tipos de farofa (banana, cenoura, alho e charque).
Macarrão	Variar as opções de molhos (bolonhesa, alho e óleo, tomate e molho branco). A ser servido em Buffet térmico com temperatura superior a 60ºC.
Prato Principal (Ofertar pelo menos duas opções de proteína por preparação):	
Carne Vermelha (bovina)	De 1ª qualidade (patinho, alcatra, filé mignon, lagarto, contrafilé, coxão mole, maminha). A ser servido em Buffet térmico com temperatura superior a 60ºC. Diversificar os tipos de preparações com as carnes (assada, cozida com/sem molho, grelhadas ou com acompanhamentos adicionais).
Carne Branca (frango ou peixe)	Variar entre frango e peixe diariamente. A ser servido em Buffet térmico com temperatura superior a 60ºC. Diversificar os tipos de preparações com as carnes (assadas, cozidas com/sem molho, grelhadas ou com acompanhamentos adicionais).
Sobremesas:	
Suco Natural	A ser servido diariamente 2 (dois) tipos de sucos diferentes em garrafas térmicas ou em refresqueira térmica com sistema de refrigeração constante. Sabores: maracujá, acerola, goiaba, manga, cajá, caju, cupuaçu, abacaxi. De polpa de fruta congelada. Variar o sabor a cada dia de serviço.
Salada de Frutas	Variar entre tipos de frutas nacionais e regionais, preparada com suco de fruta (ex: laranja), adoçada e com adição de leite ou derivados com moderação.
Mousse de Fruta	Variar nos sabores: maracujá, limão, manga, cupuaçu. As preparações devem ser feitas sempre com leite e seus derivados quando for o caso.
Frutas	Banana, maçã, mamão, melão, abacaxi e melancia. Dar preferência para frutas regionais/nacionais em períodos de safra.
Picolé de Fruta	Picolé de fruta sabores variados: limão, uva, morango, coco, abacaxi etc., com peso aproximado de 60 a 70g por unidade.
Romeu e Julieta	Goiabada com queijo tipo coalho.
CEIA	
Frutas	Banana, maçã, mamão, melão, abacaxi e melancia. Dar preferência para frutas regionais/nacionais em períodos de safra.
Vitamina de Frutas	Banana, maçã, abacate e mamão.
Mingau	Aveia e cereais diversos.
Salada de Frutas	Variar entre tipos de frutas nacionais e regionais, preparada com suco de fruta (ex: laranja), adoçada e com adição de leite ou derivados com moderação.
Iogurte com Frutas	Sugestão de fruta: banana, maçã ou mamão.

Observação: A empresa contratada deverá elaborar os cardápios a partir das sugestões acima a serem executados durante o evento.

Informamos que o Quadro Técnico (QT) de Nutricionistas desta Seduc/NNE, utiliza como base para a elaboração e avaliação de cardápios as normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE: Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde.

Isto posto, informamos que a análise destas sugestões são técnicas, não restando compromisso profissional e legal deste QT na execução do projeto acima citado.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **ISABELA FERNANDA FREITAS OLIVEIRA**, Analista Educacional Nutricionista, em 16/12/2024, às 14:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Thuane Tais Costa de Souza Santos**, Analista Educacional Nutricionista, em 16/12/2024, às 14:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria Aucinete Nepomucena da Silva**, Analista Educacional Nutricionista, em 16/12/2024, às 14:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0055778737** e o código CRC **92D36BCC**.