



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
Gerência de Compras - SEAS-GC

TERMO DE REFERÊNCIA

1.
1.1.
1.2.
1.3.
- IDENTIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária: Fundo Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza - FECOEP - SEAS/RO.
Departamento: Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN.
Unidade Requisitante: Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional - GSAN.
2.
2.1.
2.2.
2.3.
2.4.
- INTRODUÇÃO E BASE LEGAL
Este Termo de Referência conecta-se em obediência ao que dispõe a [Lei Federal de Licitações e Contratos nº 14.133 de 01 de Abril de 2021](#), a Lei nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, e ainda, a Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Rondônia nº 2.221/2009, bem como o Decreto Estadual nº 28.874/24 e Decreto Federal nº 11.878/2024.
Em consonância às hipóteses de inexigibilidade de licitação, dispostas no art. 74, inciso IV, da Lei 14.133/2021, assim está disposto:
Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:
[...]
IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;
Além da previsão legal do Credenciamento, *in verbis*:
Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:
[...]
I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;
Nesta perspectiva, a Administração Pública atentar-se-á aos princípios elencados no art. 5º da Lei de Licitações e Contratos, que assim dispõe:
Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do [Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 \(Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro\)](#).
3.
- DO OBJETO E OBJETIVO
- 3.1.
3.2.
3.2.1.
3.2.2.
3.2.2.1.
3.2.2.2.
- Objeto:** Fornecimento de 1.500 (mil e quinhentas) refeições nutricionalmente adequadas, do tipo "café da manhã", diariamente, no horário das 06h às 09h, de segunda a sábado, à população em vulnerabilidade no estado de Rondônia, inscrita no Cadastro Único do Governo Federal - CadÚnico, e nos termos estabelecidos por esta Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, com abrangência no município de Porto Velho/RO, através do credenciamento de empresas atuantes no ramo alimentício, as quais deverão se candidatar de acordo com as condições, quantidades e especificações técnicas a serem minuciosamente descritas neste instrumento.
Objetivo:
O credenciamento de estabelecimentos comerciais tem como objetivo cadastrar empresas que se candidatem, sejam devidamente habilitadas e que possuam conhecimento e capacidade técnica para desempenhar o trabalho de fornecimento de até **1.500** refeições diárias do tipo "café da manhã" à população inscrita no Cadastro Único do Governo Federal - CadÚnico, a baixo custo, conforme critérios estabelecidos neste instrumento.
O credenciamento também visará:
Garantir à população uma alimentação equilibrada, de qualidade, em quantidade suficiente e nutricionalmente adequada às pessoas consideradas em situação de vulnerabilidade econômica, de forma equânime e qualificada.
Habituar a população, através da rotina alimentar diária, a consumir os alimentos ricos nutricionalmente e em porções adequadas.
4.
- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E QUANTITATIVOS:
- 4.1.
4.2.
- O quantitativo geral de 1.500 refeições diárias (tipo "café da manhã") baseia-se em Estudo Técnico Preliminar elaborado pela SEAS/RO, o qual integra este instrumento.
A distribuição no município de Porto Velho/RO, considerará os dados oficiais da quantidade total e por faixa de renda familiar per capita de pessoas inscritas no CadÚnico, visualizados no sistema Vis Data, da Secretaria de Avaliação, Gestão da Informação e Cadastro Único - SAGICAD, distribuídos por região (ou município):

NOME DO PROJETO "PÃO NOSSO" - DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES - TIPO "CAFÉ DA MANHÃ" - PROPORÇÃO PARA PORTO VELHO			
MUNICÍPIO	QUANTIDADE DE PESSOAS INSCRITAS NO CADASTRO ÚNICO EM FAMÍLIAS COM RENDA PER CAPITA MENSAL ATÉ MEIO SALÁRIO MÍNIMO (POBREZA + BAIXA RENDA).	PROPORÇÃO % PESSOAS COM RENDA PER CAPITA MENSAL ATÉ MEIO SALÁRIO MÍNIMO (POBREZA + BAIXA RENDA) X TOTAL CadÚnico.	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PROPORCIONALMENTE A SEREM SERVIDAS
PORTO VELHO	185.321	74,23%	1.500

5.
5.1.
5.2.
5.3.
5.4.
- DA COTAÇÃO/DA ESTIMATIVA DE DESPESA
Os valores a serem praticados serão taxativos e uniformes, conforme demonstrado na tabela do item 5.5.
Nos preços indicados estão incluídos todos os custos diretos e indiretos.
Os valores apresentados são compostos em sua totalidade pelo subsídio do Governo do Estado de Rondônia, por intermédio da Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS.
Os valores foram definidos de acordo com cotações realizadas pela SEAS, nos autos do processo SEI nº 0026.002672/2025-28 e sintetizadas na Informação (0059215392).

5.5. Os quantitativos e valores a serem praticados serão os discriminados na tabela abaixo:

MUNICÍPIO	QUANTIDADE DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO CONSUMO LOCAL	VALOR TOTAL POR DIA	VALOR TOTAL POR MÊS (até 27 dias)	VALOR TOTAL POR ANO (12 meses)
Porto Velho	1.500	R\$ 18,00	R\$ 27.000,00	R\$ 729.000,00	R\$ 8.748.000,00
MUNICÍPIO	QUANTIDADE DIÁRIA	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO CONSUMO PARA VIAGEM	VALOR TOTAL POR DIA	VALOR TOTAL POR MÊS (até 27 dias)	VALOR TOTAL POR ANO (12 meses)
Porto Velho	1.500	R\$ 17,60	R\$ 26.400,00	R\$ 712.800,00	R\$ 8.553.600,00

5.6. DOS CUSTOS ESTIMADOS PARA O MUNICÍPIO (SUBSÍDIO DO ESTADO):

MUNICÍPIO	REFEIÇÃO (SUBSÍDIO DO ESTADO)	VALOR ESTIMADO (12 MESES)
Porto Velho	R\$ 18,00	R\$ 8.748.000,00

5.7. O valor máximo estimado, descrito no item acima, foi calculado com base no "CONSUMO LOCAL", uma vez que essa modalidade possui atualmente o maior valor para uma refeição (vide a Informação 45 - id. 0059215392, nos autos do processo nº 0026.002672/2025-28). Logo, o cenário de maior despesa estimada seria aquele em que ocorre a disponibilização de **1.500** (mil e quinhentas) refeições **por dia**, de **40.500** (quarenta mil e quinhentas) **por mês** (considerando o máximo de dias de fornecimento ao longo de um mês: 27 dias), e **486.000 ao ano** (12 meses), resultando no montante de **R\$ 8.748.000,00** (oito milhões setecentos e quarenta e oito mil reais).

6. JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE/FINALIDADE PÚBLICA

6.1. O inciso I, do art. 159, da Lei Complementar nº 965, de 20 de dezembro de 2017, que dispõe sobre a organização e estrutura do Poder Executivo do Estado de Rondônia e dá outras providências, prevê como atribuição da Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS a prestação de esforços voltados à mitigação da pobreza, nestes termos:

Art. 159. À Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, Órgão Central do Sistema Operacional de Desenvolvimento Social e Proteção, compete formular, executar e supervisionar a política de assistência social, desenvolvimento humano e combate à pobreza, em âmbito Estadual, competindo-lhe ainda as seguintes atribuições:

I - coordenar, executar, desenvolver, implantar e acompanhar os planos, programas, projetos e processos de assistência social dirigidos ao idoso, aos portadores de necessidades especiais, às famílias que se encontram abaixo da linha de pobreza e ao atendimento de jovens adolescentes em situação de risco social do Estado de Rondônia; (Original sem destaque)

6.2. Ademais, de acordo com o Regimento Interno da SEAS publicado no Decreto nº 26.429, de 17 de setembro de 2021, em consonância com o Decreto nº 27.195, de 25 de maio 2022, cabe à Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional - GSAN, subordinada à Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN, cumprir o disposto no art. 31, *in verbis*:

III - desenvolver, implementar e acompanhar ações, campanhas, programas e projetos de segurança alimentar e nutricional, no âmbito estadual, e oferecer suporte técnico aos Municípios e à sociedade civil, quanto às ações dos eixos da política, com ênfase nos mecanismos de combate à fome;

6.3. Por determinação da Constituição Federal de 1988 (arts. 6º e 227, *in fine*), a alimentação adequada é direito de todos os cidadãos e também dever do Estado, em todas as esferas. Trata-se de garantia fundamental e social humana, defendida no Governo do Estado de Rondônia por meio da SEAS. Vejamos os textos constitucionais:

Art. 6º. São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.(Original sem grifo)

Art. 227. É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão. (Original sem grifo)

6.4. A Lei nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, com perspectiva de garantir o direito humano à alimentação saudável e adequada, assevera que:

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

§ 2º É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

6.5. Nessa mesma ótica, estabelecendo como responsabilidade estatal a promoção de ações que possam viabilizar o direito à alimentação em quantidade e qualidade suficientes, preleciona os artigos 3º, 4º e 5º, da Lei nº 2.221, de 21 de dezembro de 2009 (Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional do estado de Rondônia), a saber:

Art. 3º Considera-se segurança alimentar e nutricional sustentável a garantia do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, com base em práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

Art. 4º O direito humano fundamental à alimentação adequada, objetivo primordial da Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, é direito absoluto, intransmissível, indisponível, irrenunciável, imprescritível e de natureza extrapatrimonial.

§ 1º É dever do poder público, em todos os níveis, da família e da sociedade em geral respeitar, proteger e garantir a realização do direito humano à alimentação adequada

§ 2º A adoção dessas políticas e ações deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais.

§ 3º É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

§ 4º A Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, componente estratégico do desenvolvimento integrado e sustentável, tem por objetivo promover ações e políticas destinadas assegurar o direito humano à alimentação adequada e o desenvolvimento integral da pessoa humana.

§ 5º A Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável será implementada mediante plano integrado e Intersetorial de ações governamentais e da sociedade civil, sendo determinante para o setor público e indicativo para a sociedade.

§ 6º Cabe ao setor público incentivar, nos termos da lei, a participação do setor privado nas ações.

Art. 5º A Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável rege-se pelas seguintes diretrizes:

I - a promoção e a incorporação do direito à alimentação adequada nas políticas públicas;

II - a promoção do acesso à alimentação de qualidade e de modos de vida saudável;

III - a promoção da educação alimentar e nutricional;

IV - a promoção da alimentação e da nutrição materno-infanto-juvenil;

V - o atendimento suplementar e emergencial a indivíduos ou grupos populacionais em situação de vulnerabilidade;

VI - o fortalecimento das ações de vigilância sanitária dos alimentos;

VII - o apoio à geração de emprego e renda;

VIII - a preservação e a recuperação do meio ambiente e dos recursos hídricos;

IX - o respeito às comunidades tradicionais e aos hábitos alimentares locais;

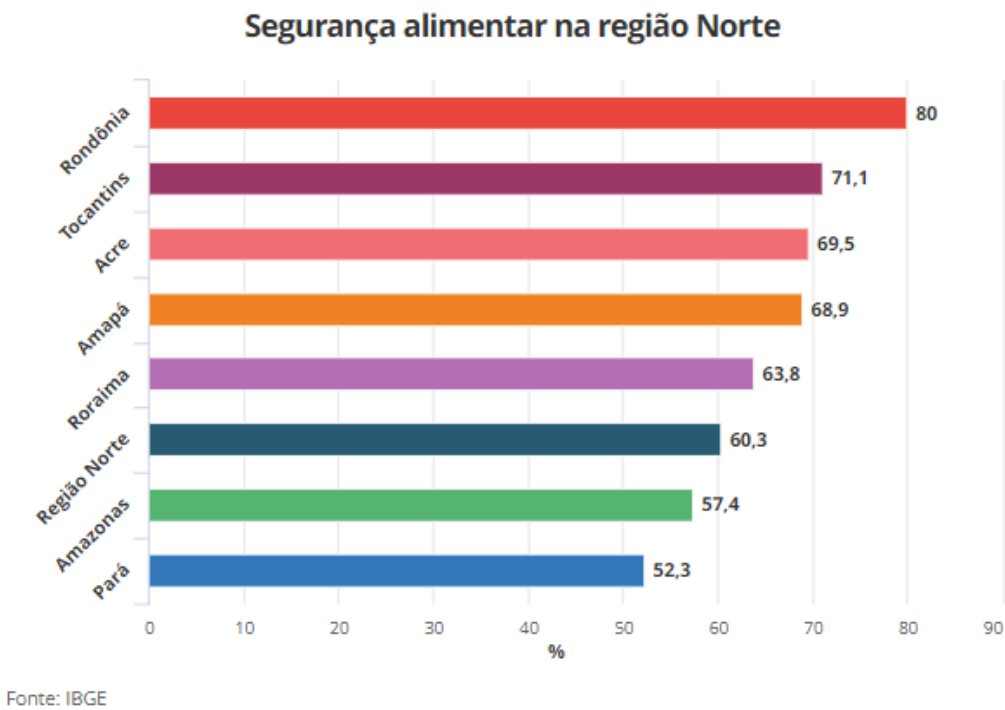
X - a promoção da participação permanente dos diversos segmentos da sociedade civil;

XI - a municipalização das ações;

- XII - a promoção de políticas integradas para combater a concentração regional de renda e a consequente exclusão social;
- XIII - o apoio à reforma agrária e ao fortalecimento da agricultura familiar ecológica.
- XIV - a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos; e
- XV - a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população.

- 6.6. Não obstante às normais legais supracitadas, de acordo com o Ministério da Saúde (2021), **o café da manhã é a primeira refeição da população brasileira, estando entre as três principais. Apoiado com o Guia alimentar para a População Brasileira, produzido pelo Ministério da Saúde, juntamente com o almoço e jantar essas três refeições fornecem cerca de 90% do total de calorias consumidas ao longo do dia, justificando, assim, a necessidade de adoção de medidas por parte da Administração Pública quanto a desenvolver metodologias que contribuam para a redução do volume de indivíduos pertencentes a classe de vulnerabilidade social, obtendo indicadores na melhoria das condições de vida a qual este está sujeito.**
- 6.7. Outrossim, como mecanismo de acompanhamento para identificação da realidade das unidades federativas quanto à Segurança Alimentar e Nutricional - SAN, fora disponibilizado pelo Ministério da Cidadania o **Mapa de Insegurança Alimentar e Nutricional - Mapa InSAN**, o qual essencialmente se constitui como importante ferramenta ante as problemáticas de desenvolvimento das famílias inscritas no CadÚnico, considerando para tanto a desnutrição de crianças menores de 05 (cinco) anos acompanhadas pelas condições de saúde do Programa Bolsa Família. Os municípios foram classificados em três níveis de vulnerabilidade: **muito alta, alta e média vulnerabilidade** em desnutrição. Para o estudo foram considerados apenas aqueles municípios com déficit de altura para idade igual ou superior à média para o Brasil em 2016, ou seja, 10,1%. Municípios com 14% de média de déficit de altura para idade foram classificados em “média vulnerabilidade”; os com média de 22,3%, em “alta vulnerabilidade”; e os com média de 38%, em “muito alta vulnerabilidade”.
- 6.8. Nesse cenário, consoante o Mapa InSAN, cujo último índice de referência é de 2016, **o município de Porto Velho se encontra no grupo de “média vulnerabilidade”**, com déficit de altura para idade de 11,2% e déficit de peso para idade de 4,3%. Assim, 61.012 famílias estão em situação de insegurança alimentar e nutricional no Município, sendo 53.395 na área urbana e 7.617 na área rural, o que representa 163.884 pessoas.
- 6.9. Até o mês de **março de 2025**, o estado de Rondônia possui o total de **826.639** pessoas inscritas no Cadastro Único (CadÚnico), das quais **249.621** são provenientes de Porto Velho, onde **185.321** pessoas se encontram com renda per capita mensal até meio salário mínimo (Pobreza + Baixa Renda). Vale destacar que o CadÚnico é o instrumento de identificação e caracterização socioeconômica das famílias de baixa renda para a seleção de beneficiários e a integração dessas pessoas a programas sociais governamentais.
- 6.10. Por todo o contexto apresentado, entende-se que a contratação de empresas para o fornecimento de refeições do tipo café da manhã revela-se como uma política pública necessária para a redução da insegurança alimentar no Estado de Rondônia. Assim, estar-se-ia maximizando os resultados positivos obtidos pelo Programa Prato Fácil, cujo objetivo consiste no fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas na modalidade almoço, sendo que a implementação inicial na capital figura como o **"projeto-piloto"**, que poderá ser posteriormente expandido aos municípios do interior, caso seja entendido como oportuno e conveniente pela Administração Pública Estadual.
- 6.11. **PROBLEMÁTICA A SER RESOLVIDA:**
- 6.11.1. A SEAS desenvolveu o Programa "Prato Fácil", cujo projeto originário, datado de 19/07/2019, pode ser observado no processo 0026.305460/2019-51, posteriormente, submetido à apreciação em Reunião Extraordinária do Conselho Deliberativo do Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza - FECOEP/RO e aprovado por unanimidade, conforme Ata (0013406700).
- 6.11.2. Após isso, devidamente aprovado, foi lançado o Edital de Chamamento Público nº 159/2020/CEL/SUPEL/RO (0014642069), nos autos nº 0026.343281/2020-56, para credenciamento de restaurantes na cidade de Porto Velho/RO, onde foram credenciados 5 restaurantes. Em geral, e após a expansão para municípios do interior, o Programa "Prato Fácil" forneceu no período de 17/05/2021 a 25/09/2023, mais de 2.000.000 (dois milhões) de refeições em todo o Estado.
- 6.11.3. Diante da bem sucedida estratégia, em 2022, o Programa foi expandido para as cidades de Guajará-Mirim, Ariquemes, Cacoal, Ji-Paraná e Vilhena, vide processo nº 0026.349917/2021-54.
- 6.11.4. Atualmente, encontra-se em vigência o 4º chamamento público em Porto Velho (0026.006627/2023-81), e o 3º para o Interior (0026.005682/2023-53), sendo que, neste último, houve a expansão para dois novos municípios: Jaru e Rolim de Moura.
- 6.11.5. É notório que a fome é considerada problema crônico mundial, realidade na qual, apesar dos progressos realizados, cerca de 821 milhões de pessoa enfrentam a escassez de alimentos. Não havendo forte atuação a este respeito, aproximadamente 50 países poderão não erradicá-la até 2030.
- 6.11.6. Conforme exposto em seu objetivo, este credenciamento visa facilitar o acesso da população em vulnerabilidade social a refeições saudáveis do tipo "café da manhã" por um baixo custo no município de Porto Velho, observando os requisitos previstos na LOSAN.
- 6.11.7. Como tem sido pontuado no Programa "Prato Fácil", a SEAS objetiva dar continuidade à criação da rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições, atendendo, prioritariamente, a população em risco de vulnerabilidade e insegurança alimentar, fortalecendo assim o **Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA**, nas diversas zonas de Porto Velho, aumentando a quantidade de pessoas atendidas em decorrência da facilidade de locomoção e acesso, reduzindo-se a desigualdade social nesse aspecto (art. 3º, inc. III, CF/88).
- 6.11.8. Para escolha dos municípios contemplados pelo Programa Prato Fácil, foi estabelecido como parâmetro aqueles com mais de 20 mil pessoas cadastradas no CadÚnico do Governo Federal. A concentração populacional nestes municípios também pode ser considerada elevada, tendo em vista a densidade populacional do Estado de Rondônia.
- 6.11.9. **A implementação da Rede de Empresas compõe um importante mecanismo do Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutrição - SIESAN, indo ao encontro das premissas do Fundo Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza - FECOEP/RO, tratando-se de uma ação continuada, como forma de ofertar à população de Porto Velho uma alimentação matinal adequada de forma gratuita.**
- 6.11.10. Ademais, o Programa Prato Fácil contribui efetivamente para a diminuição do Índice Global da Fome e a consequente diminuição de doenças e mortalidade nos municípios rondonienses, o que transparece nos índices mundiais, além de fortalecer a cidadania e representatividade através de um elo conectando o cidadão com o poder público.
- 6.11.11. Convém destacar que recentemente (28/04/2024) foi publicada matéria no G1 Rondônia que registra o Estado de Rondônia como **"um dos estados com os maiores índices de segurança alimentar do país"**, segundo o IBGE:

Os índices são os melhores do Norte, sendo o único estado da região acima da média nacional de segurança alimentar (74,2%). Considerando todas as unidades da federação, fica atrás apenas de Santa Catarina (88,8%), Paraná (82,1%) e Rio Grande do Sul (81,3%).



6.11.12. Outro ponto suscitado na matéria, é acerca da presença da persistência insegurança alimentar leve, moderada e grave no Estado, ainda que baixa em comparação à segurança alimentar. Vejamos:

RONDÔNIA



A PNAD aponta que 80% dos domicílios permanentes em Rondônia estão em situação de **segurança alimentar**, 15% possuem **insegurança alimentar leve**, 2,2% **insegurança alimentar moderada** e 2,9% **insegurança alimentar grave**.

A pesquisa ainda apontou que no cenário nacional houve um aumento de 9,1 pontos percentuais na comparação com o último levantamento realizado pelo IBGE sobre o tema, em 2017-2018, que apontava 63,3% dos domicílios em situação de segurança alimentar. Mas ainda não chegou ao patamar de 2013, nível máximo atingido no Brasil, quando 77,4% das famílias tinham acesso regular e permanente a alimentos.

6.11.13. Sendo assim, considerando que a atuação na erradicação da fome e desnutrição familiar deve receber maiores cuidados e atenção, este instrumento demonstra a possibilidade do Estado de Rondônia, através da SEAS/RO, buscar reverter o flagelo da fome, bem como as doenças e mortalidade advindas dela.

6.11.14. O r. portal de notícias, também publicou recentemente matéria relacionada à **qualidade da alimentação dos porto-velhenses, uma vez que Porto Velho é a Capital com maior porcentagem de adultos com excesso de peso e obesidade**, significando um déficit na segurança alimentar local com reflexos na saúde pública, segundo levantamento feito pelo Ministério da Saúde, através da pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) 2021. Substanciando a temática, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, discorreu que:

(...) o modo de vida nas médias e grandes cidades tem gerado um progressivo crescimento do número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, muitas vezes substituindo o almoço por um lanche rápido em bares e restaurantes, comprometendo a qualidade das refeições consumidas. Por questões de restrições orçamentárias, parcela significativa dessas pessoas não tem acesso ao mercado tradicional de refeições prontas. Muitos dos trabalhadores que recebem o benefício do auxílio refeição preferem utilizá-lo na compra de alimentos in natura em estabelecimentos tais como padarias, açougues e supermercados. Na maioria das vezes, esses trabalhadores residem em áreas distantes de seus locais de trabalho, e, desta forma, o custo e o tempo necessário ao deslocamento os impedem de fazer as refeições em casa, tendo como solução o almoço por meio de marmitas. Essa situação tem se transformado em uma violação diária aos hábitos alimentares, comprometendo a qualidade das refeições e aumentando os riscos de agravos à saúde, já que na maioria das vezes, as refeições não possuem as características que preenchem os requisitos de uma alimentação balanceada.

6.11.15. Ressalta-se que se constatou na POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares) de 2017-2018 que recursos destinados à alimentação fora do domicílio chegaram ao percentual de 21,4%, de acordo com publicação do IBGE.

6.11.16. Aliás, Machado, em publicação no site oficial da República, define que “(...) é fundamental a adoção de ações afirmativas e políticas que considerem a dimensão de gênero, raça, geração e etnia. A garantia do Direito Humano à alimentação adequada é uma obrigação do Estado e essa obrigação se desdobra nas seguintes dimensões:

Obrigação de respeitar

Um Estado deve assegurar que seus órgãos ou representantes não violem ou impeçam, por suas ações ou políticas, o gozo efetivo do Direito Humano à Alimentação Adequada. Ou seja, o Estado não pode adotar quaisquer medidas que possam resultar na privação da capacidade de indivíduos ou grupos de prover sua própria alimentação.

Para cumprir a sua obrigação de respeitar, o Estado deve também revisar, sob a perspectiva do DHAA, suas políticas e programas públicos, assegurando que estes efetivamente respeitem o Direito Humano à Alimentação Adequada de todas as pessoas.

Obrigação de proteger

O Estado deve agir para impedir que terceiros (indivíduos, grupos, empresas e outras entidades) interfiram na realização ou atuem no sentido da violação do Direito Humano à Alimentação Adequada das pessoas ou grupos populacionais.

São exemplos do descumprimento da obrigação de respeitar qualquer omissão do governo em relação a ações de terceiros que geram violação ao DHAA (Contaminação de trabalhadores/as por agrotóxico, contaminação de lavouras).

Obrigação de promover

O Estado deve criar condições que permitam a realização efetiva do Direito Humano à Alimentação Adequada. A obrigação de promover significa que o Estado deve envolver-se proativamente em atividades destinadas a fortalecer o acesso de pessoas a recursos e meios e a sua utilização por elas, para a garantia de seus direitos humanos.

Obrigação de prover

O Estado deve prover alimentos diretamente a indivíduos ou grupos incapazes de obtê-los por conta própria, até que alcancem condições de fazê-lo. Portanto, a obrigação de prover está mais particularmente relacionada ao direito fundamental de todos de estar livre da fome. Um Estado deve prover o DHAA de determinados indivíduos ou grupos, através de transferência de renda ou renda básica; entrega de alimentos em conformidade com as especificidades de cada grupo, população ou comunidade ou outros esquemas de seguridade social.”

6.11.17. Destaque-se que este projeto atua como dispositivo de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de seu domicílio, atendendo prioritariamente a população em risco e insegurança alimentar, que muitas vezes substituem o café da manhã por outro alimento não saudável ou sequer realização esta refeição, seja pelo fato das pessoas residirem distante do seu local de trabalho, por condições financeiras desfavoráveis ou considerando o início do horário comercial geral de trabalho: 07h30min-8h00min da manhã. Busca-se, assim, incentivar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, levando a população a consumir um café da manhã saudável e gratuito.

6.12. POSSÍVEL SOLUÇÃO:

6.12.1. Figura como possível solução para a problemática mencionada o fornecimento de refeições do tipo "café da manhã" em Porto Velho, através do credenciamento de estabelecimentos do ramo alimentício, através da inexigibilidade, com fundamento nos artigos 74 e 79 da Lei nº 14.133/21 c/c artigos 91 a 100 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

6.12.2. Em consonância às hipóteses de inexigibilidade de licitação, dispostas no art. 74, inciso IV, que assim dispõe:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

[...]

IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

6.12.3. Além da previsão legal do Credenciamento, *in verbis*:

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

[...]

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

6.12.4. O objetivo será credenciar empresas do ramo alimentício para que seja promovida a implementação do projeto como um todo. Nessa linha, a comunidade porto-velhense estará sendo beneficiada de forma direta, com acesso ao fornecimento advindo da rede, e indireta, com as benesses oriundas do projeto, as quais não se restringem a seus usuários diretos, considerando a geração de emprego e renda na cadeia produtiva que estão inseridos.

7. DA METODOLOGIA DO PROJETO PÃO NOSSO

7.1. A “Rede Pão Nosso” funcionará a partir do credenciamento de empresas **com atividades no ramo do fornecimento de refeições** instaladas em Porto Velho/RO, que deverão fornecer refeições prontas aos usuários, do tipo "café da manhã".

7.2. O cidadão que queira ter acesso às refeições servidas pelas empresas credenciadas não pagará valor pecuniário pela refeição ao estabelecimento, pois todo o custo das refeições será arcado por subsídio do Estado de Rondônia, oriundo dos recursos do Fundo Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza - FECOEP, observando os valores vigentes para este credenciamento.

7.3. Para poder acessar a rede de empresas, o usuário deverá estar cadastrado no CadÚnico e, posteriormente, será inserido em banco de dados que operacionalizará o sistema das unidades credenciadas. A SEAS poderá, por meio de portaria, disciplinar acerca do perfil de usuários do programa, com vistas a assegurar o acesso às pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

7.4. O cadastro impedirá a realização da refeição pelo usuário por mais de uma vez na mesma data. Além disso, o sistema gerará os relatórios mensais que embasarão o pagamento do subsídio do Estado, no montante das refeições efetivamente oferecidas.

7.5. A execução deste fornecimento será fiscalizada por equipe técnica da SEAS, designada por Portaria nos moldes do artigo 19 e seguintes do Decreto Estadual 28.874/2024, a qual produzirá Relatório de Execução Circunstanciada periodicamente.

7.6. **A rede funcionará de segunda a sábado, com horário para distribuição de alimentos das 06h às 09h.**

7.7. **As refeições do tipo café da manhã serão ofertadas na quantidade máxima prevista para o município, contabilizando até 27 (vinte e sete) dias mensais, a depender do mês em questão.**

7.8. As unidades credenciadas à Rede Pão Nosso cumprirão as especificações técnicas destinadas pela Vigilância Sanitária local, considerando as operações básicas de emissão e liberação de alvará sanitário e de funcionamento, para que a empresa esteja de acordo com parâmetros mínimos de boas práticas de alimentação.

7.9. Após devidamente instalado e testado o sistema no computador da CREDENCIADA pela SEAS/SETIC, o fluxo seguirá da seguinte forma:

7.9.1. A Unidade CREDENCIADA disponibilizará acesso dos usuários as suas dependências no horário pré-estabelecido - 06h às 09h-, sendo que o controle de acomodação e acesso serão de sua responsabilidade, controlando o horário de chegada e organização dos usuários, resguardando com atenção o direito ao atendimento prioritário disposto na legislação nacional em vigência;

7.9.2. Deverá a CREDENCIADA confeccionar, disponibilizar e afixar em local visível, de acesso público, banner identificando seu credenciamento junto ao Programa Pão Nosso, do Governo do Estado de Rondônia, de acordo com as características apresentadas pela SEAS no Manual de Aplicação de publicidade;

7.9.3. Ao iniciar o horário de atendimento, o usuário que adentrar deve ser conduzido ao local de distribuição de “tickets de refeição” digital portando seus documentos pessoais. Serão aceitos, para fins de documentos de identificação aqueles descritos nos incs. I a XI, do art. 6º do Decreto Estadual nº 26.544, de 16 de novembro de 2021, e/ou outro instrumento jurídico expedido pela SEAS;

7.9.4. O ticket digital somente será computado no sistema se o usuário estiver cadastrado em seu banco de dados, obtido junto ao CadÚnico, conforme atualização constante na base de dados do Governo Federal;

7.9.5. Na ocasião da emissão do ticket, o usuário deverá indicar a modalidade de refeição, consumo no local ou para viagem;

7.9.6. A CREDENCIADA deverá faturar o ticket no Sistema Pão Nosso;

7.9.7. Em regra, a validação da retirada da refeição ocorrerá mediante registro biométrico, o qual consiste na utilização de aparelho biométrico para captura de digital de beneficiários que possuem prévio cadastro biométrico;

7.9.8. São casos de impossibilidade da retirada da refeição através do sistema biométrico:

a) Beneficiário que laborou com produtos químicos e, consequentemente, possui digital comprometida permanentemente;

b) Beneficiário que possui digital danificada em razão da idade;

c) Retirada por representação entre maiores de idade; e

d) Outros casos reconhecidos pela SEAS ou aqueles disciplinados mediante portaria.

7.9.9. Caso incorra em alguma situação supracitada, a venda da refeição será através da assinatura da ata que, após a liberação do ticket, a CREDENCIADA deverá colher assinatura por extenso - é permitido que o beneficiário assine mediante rubrica, desde que conste em documento oficial tal assinatura, devendo a CREDENCIADA registrar a ocorrência no Relatório de Prestação de Contas - ou por impressão digital (quando for o caso) do usuário e seu Número de Identificação Social - NIS ou CPF em Ata, devendo constar, ainda, horário de atendimento e a modalidade de refeição (consumo local ou viagem), conforme modelo disposto a seguir;

7.9.10. Na modalidade de refeição para consumo no local, a CREDENCIADA deverá disponibilizar ambiente adequado, prezando pela comodidade, higiene e salubridade, **sem qualquer discriminação**;

7.9.11. A CREDENCIADA deverá emitir, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, relatório de Prestação de Contas gerado através do Sistema, contendo o número das refeições efetivamente consumidas em cada dia, e demais documentos constantes deste Termo;

7.9.12. O pagamento ocorrerá conforme disposição própria neste Termo de Referência.

7.10. Deverá ser usado documento conforme modelo abaixo, para vendas em casos considerados excepcionais, quando da necessidade do registro na ata de assinatura, é permitido que o beneficiário assine mediante rubrica, desde que conste em documento oficial, devendo a CREDENCIADA registrar a ocorrência no Relatório de Prestação de Contas, contendo o nome e o NIS dos beneficiários inseridos neste contexto, conforme modelo a seguir:

RELATÓRIO/LIVRO ATA				
Data: ____/____/____				
HORÁRIO (campo a ser preenchido pela contratada)	MODALIDADE DE CONSUMO (campo a ser preenchido pela contratada)	NIS/CPF (campo a ser preenchido pela contratada)	ASSINATURA DO BENEFICIÁRIO (campo a ser preenchido pelo beneficiário)	NOME DO BENEFICIÁRIO REPRESENTADO* (campo a ser preenchido pelo representante do beneficiário)
	() Consumo no Local / () Viagem			

*Conforme pode se verificar no exemplo acima, nos casos em que os responsáveis legais forem assinar pelos seus dependentes, o mesmo deverá no campo "NOME DO BENEFICIÁRIO REPRESENTADO" escrever por extenso o nome do beneficiário representado, seja nos casos de menor idade ou de representação através de procuração, devendo este campo ser utilizado para fins de identificação APENAS do beneficiário representando, e não do responsável/representante legal. Salienta-se que as empresas Credenciadas deverão aceitar que os responsáveis legais dos beneficiários menores de 18 anos de idade façam a retirada da refeição, devendo seu representante legal apresentar os documentos do menor e, no caso dos pais, apresentar a documentação de identificação que comprove o vínculo familiar, ou se judicialmente responsável pela tutela do menor, que apresente o termo ou decisão que o designe como tal, devendo, em ambos os casos, assinar pelo beneficiário representado.

- 7.11. A CREDENCIADA visualizará no próprio sistema a informação da lista nominal dos usuários beneficiários, conforme cadastro em banco de dados obtido junto ao Cadastro Único de Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico).
- 7.12. Caberá à CREDENCIADA designar funcionário de sua rede para treinamento na SEAS ou órgão previamente informado, para fins de treinamento para execução e manuseio do Sistema Pão Nosso, podendo ser disponibilizado, ainda, Manual de Procedimentos.
- 7.13. Fica terminantemente proibida a utilização de quaisquer meios que visem a fraude no sistema de informática disponibilizado pela SEAS, cujas condutas deverão ser apuradas por meio de Processo de Apuração de Responsabilidade.
- 7.14. Indícios de fraude na execução do Programa Pão Nosso poderão levar a Administração, de forma cautelar, a suspender a CREDENCIADA até que haja a conclusão do processo de apuração.
- 7.15. Após a execução do fornecimento de alimentação, a CREDENCIADA deverá apresentar relatório de prestação de contas gerado pelo sistema, devidamente assinado e contendo todos os itens previstos nesse Termo de Referência para providências de análise e posterior encaminhamento para pagamento.
- 7.16. É obrigação da CREDENCIADA realizar o processo de confirmação no sistema das prestações de fornecimento executadas constantes do Relatório gerado pelo Sistema Pão Nosso, sendo que qualquer inconformidade apurada deverá ser sanada e/ou esclarecida, obedecido o contraditório e a ampla defesa.
- 7.17. A CREDENCIADA deverá notificar qualquer inconformidade ou inoperância do sistema no prazo máximo de 24 horas, em endereço eletrônico e número telefônico a ser disponibilizado pela SEAS.
- 7.18. Ocorrendo falha ou inoperância do sistema, a CREDENCIADA executará o procedimento de liberação das refeições de forma manual, consistindo na coleta de assinatura por extenso ou por impressão digital (quando for o caso) do usuário e seu Número de Identificação Social - NIS ou CPF em Ata, devendo constar, ainda, horário de atendimento e a refeição fornecida.
- 7.19. Fica a CREDENCIADA obrigada a comprovar a inconsistência do sistema (Ex.: captura da tela do computador, impressão da tela, etc.).
- 7.20. A anotação manual deverá considerar apenas os beneficiários constantes da relação disponibilizada pela SEAS, nesta constará o nome e NIS ou CPF dos beneficiários e data de emissão da referida relação.
- 7.21. A CREDENCIADA, quando na apresentação de prestação de contas, deverá elaborar uma prestação de contas complementar relativa ao período em que o sistema esteve inoperante, fazendo-se obrigatória a comprovação da falha do sistema nos termos do item 7.18, sob pena de impugnação da despesa e glosa.
- 7.22. Outras providências poderão ser adotadas pela SEAS, sem prejuízo de notificação às CREDENCIADAS com antecedência.

8. **DAS VEDAÇÕES PARA CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

- 8.1. São vedações para credenciamento e participação da execução do contrato, direta ou indiretamente, nos termos da Lei nº 14.133/2021:
- 8.1.1. Agente público de órgão ou entidade INTERESSADO ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria (art. 9º, § 1º);
- 8.1.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, sendo que equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, I c/c § 3º);
- 8.1.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários (art. 14, II). Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, § 3º);
- 8.1.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta (art. 14, III);
- 8.1.5. O impedimento de que trata o item anterior também é aplicado ao INTERESSADO que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do INTERESSADO (art. 14, § 3º);
- 8.1.6. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação 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, IV);
- 8.1.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 - Dispõe sobre as Sociedades por Ações, concorrendo entre si (art. 14, V);
- 8.1.8. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Termo de Referência, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista (art. 14, VI);
- 8.1.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021 (art. 14, § 5º);
- 8.1.10. É impedida a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada (art. 15, IV);
- 8.1.11. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato (art. 48, p. ú.); e,
- 8.1.12. Vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 122, § 3º).

9. **DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO**

- 9.1. A documentação deverá ser enviada por meio eletrônico.
- 9.2. As empresas interessadas, deverão enviar a documentação ao e-mail **coesp@supel.ro.gov.br**, endereço eletrônico este de uso da Comissão Especial de Licitação - SUPEL-COESP.
- 9.3. Será admitida a participação neste credenciamento, de apenas uma Empresa por CNPJ (seja matriz ou filial), possibilitando assim a distribuição igualitária entre as empresas credenciadas.
- 9.4. A documentação exigida neste credenciamento será examinada por uma Comissão da SUPEL/RO, sendo permitida a participação de pessoal da SEAS/RO quanto ao atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 9.5. O edital ficará permanentemente aberto para acesso, de modo a viabilizar o constante cadastramento de novos interessados, respeitado o limite total estimado para a contratação indicado no item 4.2 deste Termo (§ 1º, art. 92 do Decreto Estadual nº 28.874/2024).
- 9.5.1. O presente credenciamento adotará a sistemática do **ciclo/janela anual (12 meses)** de contratações, com o objetivo de garantir maior organização, transparência e eficiência na análise das solitações.

9.5.2. O credenciamento não implica na contratação imediata da empresa participante, mas depende do início do ciclo anual de contratações, conforme subitem anterior, bem como entendimento firmado pelo plenário do Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 1087/2025:

Ademais, a mera participação em licitação ou procedimento de credenciamento não gera direito subjetivo que possa ser lesado por eventual deliberação do TCU, conforme Acórdão 1769/2022-TCU-Plenário, rel. do Min. Vital do Rêgo, e Acórdão 2969/2020-TCU-Plenário, rel. do Min. Substituto Marcos Bemquerer.

9.6. Para fins de credenciamento, a Administração analisará as documentações encaminhadas no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da publicação do instrumento convocatório (§ 3º, art. 92 do Decreto Estadual nº 28.874/2024). O referido prazo, motivadamente, poderá ser prorrogado por igual período, se verificada a necessidade e a interesse da Administração.

9.6.1. O cadastramento será permanente, ou seja, solicitações que forem protocoladas após o prazo estipulado no item 9.6, continuarão sendo recebidas e analisadas com vistas ao credenciamento. Contudo, as empresas eventualmente credenciadas que encaminharam as solicitações após esse prazo, somente poderão ser contratadas no ciclo seguinte.

9.6.2. Incorrem nos mesmos termos do item anterior as empresas que, embora tenham encaminhado a solicitação dentro do período contido no item 9.6, apresentem documentações ausentes ou incompletas e não tenham sanado essa(s) insuficiência(s) dentro do prazo concedido pela SUPEL ou pela SEAS em sede de diligência(s).

9.7. O credenciamento das empresas habilitadas será homologado pela autoridade competente. O interessado que atender a todos os requisitos deste credenciamento, se habilitado, será credenciado pela SEAS, encontrando-se apto a ser contratado para executar o objeto quando convocado (art. 96, caput, do Decreto Estadual nº 28.874/2024).

9.8. Concluído o credenciamento, a Administração terá a faculdade de contratar os credenciados, conforme a necessidade administrativa (art. 98, caput, do Decreto Estadual nº 28.874/2024).

9.9. O quantitativo diário de refeições disposto no item 4.2 deste Termo será distribuído isonomicamente entre o número de empresas contratadas, em respeito aos princípios da igualdade e da impessoalidade, previstos no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021. A distribuição ocorrerá após o ato de homologação do certame pela autoridade competente

9.10. A Administração republicará periodicamente o edital, em intervalo, no mínimo, semestral, de modo a reforçar a publicidade do credenciamento (§ 2º, art. 92 do Decreto Estadual nº 28.874/2024).

9.11. A cada 12 (doze) meses, a contar da data de início do fornecimento das refeições, a SEAS poderá promover a redistribuição dos quantitativos de refeições por ato próprio, de modo a contemplar todas as empresas credenciadas de forma igualitária. Para tanto, será utilizada a mesma metodologia adotada nos subitens 9.1 a 9.10 deste Termo, em especial os prazos do subitem 9.6.

9.11.1. A SEAS, por ato próprio, no qual se justificará/motivará a necessidade da Administração, poderá convocar empresas credenciadas e ainda não contratadas para assinarem o instrumento contratual antes de completados cada ciclo de 12 (doze) meses. Entre outros casos, constituem hipóteses de antecipação do ciclo/janela de contratações a quantidade diária de vendas disponível reduzida e/ou a rescisão contratual.

9.11.2. Entre cada janela de contratação, a SEAS, motivadamente, poderá aumentar ou reduzir o quantitativo geral de refeições a serem (re)distribuídas, de acordo com a disponibilidade financeira e orçamentária.

9.11.3. A SEAS dará ampla transparência e publicidade aos atos relacionados a cada novo ciclo contratual.

9.11.4. Os estabelecimentos já credenciados mantêm essa condição/status por já terem sido avaliados, habilitados, declarados aptos e, sendo caso, terem formalizado contrato com a Administração. Sendo assim, a Administração poderá convocar, a qualquer tempo, as empresas credenciadas (contratadas ou não) para comprovarem a manutenção das condições iniciais de habilitação, jurídica e técnica, em momento anterior à redistribuição dos quantitativos de refeições (art. 94, § 2º do Decreto nº 28.874/2024) e celebração dos novos contratos.

9.11.5. Os estabelecimentos convocados na forma do subitem anterior deverão encaminhar as documentações solicitadas no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da publicação do ato de convocação no sítio eletrônico oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - Supel/RO. O referido prazo, motivadamente, poderá ser prorrogado por igual período, se verificada a necessidade e a interesse da Administração.

9.11.6. O estabelecimento credenciado que deixar de manter os critérios de habilitação durante a execução do fornecimento poderá ser descredenciado.

9.12. Em caso de rescisão contratual de uma ou mais empresas contratadas, tornando disponível o quantitativo de refeições contidas no(s) respetivo(s) contrato(s), a Administração poderá aplicar o disposto no art. 125 da Lei nº 14.133/2021 aos instrumentos contratuais remanescentes em andamento.

9.13. Na hipótese de fato superveniente que enseje a abertura de novo processo licitatório ou contratação direta do presente objeto, a Administração poderá rescindir unilateralmente os contratos decorrentes deste chamamento público, garantida a comunicação prévia ao particular com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, respeitadas as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021.

9.14. O credenciamento não implica o direito à contratação, a qual dar-se-á exclusivamente a critério da SEAS, de acordo com as necessidades, as metas planejadas e programadas, bem como a disponibilidade financeira, orçamentária e as regras estabelecidas no Decreto Estadual nº 28.874/2024.

9.15. Quando do envio dos documentos de habilitação, a empresa participante deverá indicar formalmente no envelope apresentado à SUPEL contato telefônico e e-mail particular para futuras comunicações com a SEAS.

9.16. Os interessados em realizar a prestação dos serviços poderão encaminhar a documentação a partir da data de publicação do edital de credenciamento, permanecendo o edital aberto até sua eventual revogação.

9.17. DO CRONOGRAMA DE PRAZOS:

PROGRAMA PÃO NOSSO - CRONOGRAMA - PROCESSO Nº 0026.001572/2025-84			
FASE	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	ÓRGÃO/UNIDADE RESPONSÁVEL	PRAZO ESTIMADO (dias úteis)
1	Publicação do Instrumento Convocatório (EDITAL)	SUPEL Comissão Especial de Licitações	Após a publicação do edital, a Administração analisará a documentação no prazo de 30 (trinta) dias corridos. O referido prazo, motivadamente, poderá ser prorrogado por igual período, se verificada a necessidade e a interesse da Administração, nos moldes do Termo de Referência. A análise supracitada envolve as fases 2 a 10 deste cronograma.
2	Análise da documentação referente à Qualificação Jurídica		5
3	Ata da SUPEL		3
4	Prazo para diligência (complementação/atualização documental) QUALIFICAÇÃO JURÍDICA		5
5	Ata da SUPEL		3
6	1. Análise da documentação referente à Qualificação Técnica. 2. Elaboração do Relatório Preliminar (para as	SEAS Comissão de Análise Documental	5

	empresas que precisarem de complementação/atualização). 3. Elaboração do Relatório Definitivo (para as empresas que apresentação a documentação completa).		
7	Publicação no sítio eletrônico oficial da SUPEL	SUPEL Comissão Especial de Licitações	3
8	Prazo para diligência (complementação/atualização documental) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA	Empresas Interessadas	5
9	Elaboração do Relatório Definitivo QUALIFICAÇÃO TÉCNICA	SEAS Comissão de Análise Documental	3
10	Publicação dos Relatórios Definitivos no sítio eletrônico oficial da SUPEL	SUPEL Comissão Especial de Licitações	3
11	1. Vistoria Técnica nos Estabelecimentos Habilitados Documentalmente. 2. Elaboração dos Relatórios de Vistoria Técnica.	SEAS Comissão de Vistoria Técnica	10
12	Publicação dos Relatórios Definitivos no sítio eletrônico oficial da SUPEL	SUPEL Comissão Especial de Licitações	3
13	Prazo para apresentação do Plano de Adequação Estrutural	Empresas Interessadas	5
14	Avaliação dos Planos de Adequação Estrutural	SEAS Comissão de Vistoria Técnica	5
15	Publicação do resultado no sítio eletrônico oficial da SUPEL	SUPEL Comissão Especial de Licitações	3
16	Ata da SUPEL		3
17	Prazo para Interposição de Recursos	Empresas Interessadas	3
18	Resposta aos Recursos	SEAS / SUPEL	3
19	Homologação do Resultado (relação das empresas credenciadas e não credenciadas)	SEAS	1
20	Capacitação dos Estabelecimentos Credenciados	SEAS COSAN / GSAN / GCONTRAT / GINFRA	1
21	Elaboração dos Instrumentos Contratuais	PGE Setorial	10
22	Assinatura dos Instrumentos Contratuais	Empresas Credenciadas	Até 5 A ser definido pela Administração.
23	Elaboração e Envio das Ordens de Fornecimento às Empresas Contratadas	SEAS GCONTRAT	5
24	Início do Fornecimento das Refeições	Empresas Contratadas	Data a ser especificada na Ordem de Fornecimento. Previsão de Início: Até Novembro de 2025.

9.17.1. Os prazos estimados podem sofrer alterações e/ou inversão de ordem em conformidade com o trâmite processual e a necessidade administrativa, de modo que cabe à empresa interessada acompanhar os atos administrativos através do sítio eletrônico oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - Supel/RO.

10. **RECURSOS E PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO**

- 10.1. Qualquer interessado poderá interpor recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, conforme artigo 165 da Lei nº 14.133/2021.
- 10.2. O recurso:

10.2.1. Será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida (art. 165, § 2º [primeira parte] da Lei nº 14.133/2021);

10.2.2. Apresentado o recurso, inicia prazo de 3 (três) dias úteis para contrarrazões, a partir da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso (art. 165, § 4º da Lei nº 14.133/2021);

10.2.3. Encerrado o prazo para apresentação das contrarrazões, a autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida analisará o recurso e as contrarrazões (se apresentadas) e proferirá decisão no prazo de 3 (três) dias úteis (art. 165, § 2º da Lei nº 14.133/2021 - primeira parte);

- 10.2.4. Se não reconsiderar o ato ou a decisão, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos (art. 165, § 2º da Lei nº 14.133/2021 - segunda parte);
- 10.2.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento (art. 165, § 3º da Lei nº 14.133/2021);
- 10.3. Dos atos que não cabem recurso, cabe pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação (art. 165, inciso II da Lei nº 14.133/2021).

11. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DO FORNECIMENTO

- 11.1. A CREDENCIADA deverá executar o fornecimento objeto deste credenciamento nos locais designados e conforme especificações contidas neste Termo de Referência, mediante atuação de profissionais especializados, devendo, ainda, manter quadro de pessoal suficiente para execução dos fornecimentos, sem interrupção, os quais não possuirão nenhum vínculo empregatício com o Estado de Rondônia.
- 11.2. Em caso de falecimento de parente do contratado, em linha reta e colateral até 2º grau, fica autorizado o fechamento do estabelecimento pelo prazo não superior a 1 (um) dia.
- 11.3. É de exclusiva responsabilidade da CREDENCIADA as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais, decorrentes dos serviços/fornecimentos executados.
- 11.4. A SEAS disponibilizará sistema informatizado às empresas credenciadas por meio do qual será operacionalizado todo o procedimento referente ao Programa Pão Nosso (que será responsável pela indicação dos beneficiários de acordo com o banco de dados do Cadastro Único de Programas Sociais do Governo Federal), cadastros e fornecimento das refeições, assim como a emissão de relatório de prestação de contas.
- 11.5. As CREDENCIADAS terão acesso ao sistema informatizado por meio de *login* e senha próprios e participarão de treinamento específico para manuseio do Sistema.
- 11.6. O Governo do Estado de Rondônia, por meio da Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, justificadamente, poderá realizar reduções, paralização ou adequações nos fornecimentos por razões orçamentárias ou de interesse público.
- 11.7. A Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS poderá realizar a SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO, de IMEDIATO, CASO seja constatado pela equipe de fiscalização:

a) Situação que infrinja as normas sanitárias;

b) Cause riscos à saúde dos beneficiários;

c) Qualquer descumprimento dos termos deste termo/edital.
- 11.8. Qualquer ato de publicidade, *marketing* ou propaganda somente será permitido se utilizado de acordo com o Manual de Aplicação de Publicidade, elaborado pela SEAS e fornecido à credenciada até o início da execução dos fornecimentos, devendo ser previamente autorizado pela SEAS.
- 11.9. É proibida qualquer Propaganda relacionada ao Programa Pão Nosso que não esteja vinculada exclusivamente ao governo do Estado de Rondônia.
- 11.10. Somente poderá ser beneficiário das refeições a pessoa física cadastrada no CadÚnico e inserida em banco de dados fornecido à CREDENCIADA por meio do Sistema Pão Nosso.
- 11.11. É de inteira responsabilidade da CREDENCIADA a conferência da documentação de identificação de cada beneficiário, no ato do cadastro no sistema biométrico ou emissão do "ticket de refeição", a fim de garantir a autenticidade de sua identidade.
- 11.12. O usuário deverá utilizar a modalidade de "consumo no local" ou "para viagem".
- 11.13. DO CARDÁPIO SEMANAL:
- 11.13.1. Os cardápios deverão ser balanceados, variados, usando, preferencialmente, alimentos da época, com a finalidade de atender às necessidades nutricionais dos usuários.
- 11.13.2. Devem ser elaborados respeitando os princípios básicos da Nutrição e de uma alimentação saudável, tendo por base o Guia Alimentares para a População Brasileira (MS, 2015), os quais devem obrigatoriamente possuir a combinação dos seguintes alimentos:

TABELA DE REFERÊNCIA OBRIGATÓRIA	
ITENS DO CARDÁPIO	QUANTIDADE MÍNIMA DOS ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO (POR PESSOA)
CARBOIDRATOS PÃO; TAPIOCA; ou CUSCUZ.	1 unidade de pão (50g); 80g de tapioca; ou 100g de cuscuz
PROTEÍNAS OVO; ou CARNE;	1 unidade de ovo; ou 70g de carne bovina
BEBIDAS CAFÉ COM LEITE; CHÁ; CAFÉ PURO; ou LEITE PURO.	200 ml
FRUTAS	OPÇÕES: Banana: 1 unidade de 120g Goiaba: 1 unidade de 170g Laranja: 1 unidade de 180g Maçã: 1 unidade de 150g Pêra: 1 unidade de 180g Tangerina: 1 unidade de 135g Manga: 1 unidade de 117g Carambola: 1 unidade de 180g Caju: 1 unidade de 120g

- 11.13.3. Todas as matérias-primas de origem animal e seus derivados utilizados nas preparações do cardápio devem ser de boa procedência.
- 11.13.4. Deverão ser coletadas diariamente pela Credenciada amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas horas), obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras. Em caso de surto alimentar, a Credenciada deverá realizar

análises laboratoriais (físico-químico, microbiológicas), através de amostras coletadas na unidade, por empresa especializada.

11.13.5. A CREDENCIADA, mediante notificação formal da SEAS, de maneira excepcional, fica obrigada a modificar o cardápio da empresa em data comemorativa previamente selecionada, de acordo com o cardápio apresentado pela SEAS, desde que previamente notificada, com antecedência de, no mínimo, 20 (vinte) dias.

11.13.6. A Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS poderá alterar a composição do cardápio por conveniência e interesse público, entretanto, sem onerar financeiramente o estabelecimento credenciado.

11.13.7. De maneira a otimizar a experiência dos usuários, tem-se que os cardápios serão fixos para cada dia da semana, conforme a tabela a seguir:

DIAS DA SEMANA	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO
SEGUNDA-FEIRA	Pão com ovo Café com leite/chá/café puro/leite puro (200ml) Fruta
TERÇA-FEIRA	Tapioca com carne bovina Café com leite/chá/café puro/leite puro (200ml) Fruta
QUARTA-FEIRA	Pão com ovo Café com leite/chá/café puro/leite puro (200ml) Fruta
QUINTA-FEIRA	Cuscuz com ovo Café com leite/chá/café puro/leite puro (200ml) Fruta
SEXTA-FEIRA	Pão com carne bovina Café com leite/chá/café puro/leite puro (200ml) Fruta
SÁBADO	Cuscuz com carne bovina Café com leite/chá/café puro/leite puro (200ml) Fruta

11.13.8. Fica vedada qualquer alteração do referido cardápio, salvo autorização expressa da Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS.

11.14. Da Execução nas Modalidades "PARA CONSUMO NO LOCAL" e "PARA VIAGEM":

11.15. Modalidade "Consumo no Local":

11.15.1. As refeições serão fornecidas na modalidade "**consumo no local**", seguindo todas as orientações e pesos do Cardápio, devendo prezar pela comodidade, higiene e salubridade, sem qualquer discriminação.

11.15.2. A CREDENCIADA fornecerá fruta como sobremesa, embalada individualmente, quando necessário, com saco plástico transparente do tipo plástico filme do tipo PVC esticável.

11.16. Modalidade "Para Viagem":

11.16.1. O restaurante deverá fornecer a alimentação de que trata este instrumento acondicionado em recipiente próprio para consumo, bem como deverá fornecer uma fruta, assim como na modalidade consumo local, atendendo criteriosamente as descrições abaixo:

1. Talher descartável, material plástico, tipo kit, aplicação refeição, tamanho mínimo 18 cm, características adicionais kits ensacados, com: faca, garfo, colher de sopa e 1 guardanapo. Características adicionais: não tóxico, com excelente isolamento térmico para manter a temperatura do alimento, material leve, resistente, evitando vazamentos e preservando a integridade do produto.



*Imagem ilustrativa

2. Copo descartável, material isopor, com tampa, capacidade 240 ml, aplicação líquidos frios e quentes, características adicionais: não tóxico, com excelente isolamento térmico para manter a temperatura do alimento, material leve, resistente, evitando vazamentos e preservando a integridade do produto.



*Imagem ilustrativa

3. Embalagem para lanche com tampa, material isopor, aplicação armazenamento de alimentos, o material deve conter as dimensões mínimas para comportar a quantidade estabelecida de acordo com a gramagem do cardápio (citar o item do ETP). Características adicionais: não tóxico, com excelente isolamento térmico para manter a temperatura do alimento, material leve, resistente, evitando vazamentos e preservando a integridade do produto.





*Imagens ilustrativas

4. Sacola Plástica Lisa – Alça tipo camiseta, cor: branca/leitosa.



*Imagem ilustrativa

5. Filme de pvc rolo bobina plástico. Descrição: Fabricado com 100% de matéria-prima virgem. Destaca-se por possuir alto brilho, resistência e transparência. Utilizado para embalar, proteger, diversos tipos de produtos alimentícios. Composição: polietileno / pvc - material não toxico Cor: transparente.



*Imagem ilustrativa

6. Com relação às frutas: as mesmas devem ser embaladas individualmente, quando necessário, em saco plástico transparente, do tipo plástico filme, do tipo PVC esticável. Quando as mesmas forem em unidades e com cascas, não terá necessidade de serem embaladas, como por exemplo, laranja, maçã, tangerina, etc.

12.

DO SISTEMA INFORMATIZADO:
- 12.1.

Do sistema informatizado:
- 12.1.1.

A CONTRATADA deverá possuir equipamento de informática (computador/notebook) com acesso à internet, bem como aparelho(s) de biometria, e precisará atender aos seguintes requisitos mínimos:
- 12.1.1.1.

Sistema operacional Windows 10 ou 11;
- 12.1.1.2.

Memória RAM de 8 GB;
- 12.1.1.3.

Processadores Intel I3 ou I5 de 10º geração.
- 12.2.

Do leitor biométrico:
- 12.2.1.

A CONTRATADA deverá possuir (01) uma unidade de leitor biométrico, que deverá ser apresentada à SEAS, em até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 12.2.2.

Os equipamentos deverão seguir as especificações listadas a seguir, com vistas a validar a identificação dos usuários do Programa Pão Nosso:
- 12.2.2.1.

Equipamento/Marca: **Nitgen Hamster DX;**
- 12.2.2.2.

Tipo: Óptico;
- 12.2.2.3.

Área de captura e leitura: Prisma de vidro com LED visível e perceptivo, que informa a ativação do leitor no momento de captura;
- 12.2.2.4.

Captura: Qualquer ângulo (360º);
- 12.2.2.5.

Interface: USB 2.0 (Hi-speed) ou superior;
- 12.2.2.6.

Resolução: No mínimo 500 DPI;
- 12.2.2.7.

Escala de cinza 8 bits: Mínimo de 256 níveis;
- 12.2.2.8.

Área de captura: Mínimo de 14 x 16 mm;
- 12.2.2.9.

Tempo de Captura: Igual ou inferior a ~300 milissegundos;
- 12.2.2.10.

Padrões mínimos aceitáveis: MIC, KC, UL, CE, FCC;
- 12.2.2.11.

Kit de desenvolvimento: Obrigatório o fornecimento de SDK gratuito e suporte a busca do tipo 1:1 ou 1:N;
- 12.2.2.12.

Padrões do SDK: ISO/IEC 19794-2:2005; ANSI/INCITS 378-2004. Compressão: WSQ. Qualidade da imagem: NIST NFIQ;
- 12.2.2.13.

Driver OS: Windows Últimas duas versões do sistema operacional 32 e 64 bit;
- 12.2.2.14.

- Linux kernel 2.4 ou superior;
- 12.2.2.15.

- Android (dispositivos que possuam suporte ao USB OTG ativado no kernel);
- 12.3.

Cabe à CONTRATADA adquirir e zelar pela manutenção do leitor biométrico acima descrito.
- 12.4.

As especificações técnicas supracitadas constituem requisito para a operabilidade do sistema informatizado a ser utilizado para registo dos tickets de refeição, conforme entendimento técnico da Superintendência Estadual de Tecnologia da Informação e Comunicação - SETIC, a qual compete zelar pela manutenção do sistema mencionado.
13.

DO DESCRENDECIAAMENTO
- 13.1.

Constituem hipóteses de descredenciamento, quando:
- 13.1.1.

Durante a vigência do credenciamento, os credenciados deixarem de manter todas as condições exigidas para a habilitação, relacionadas às condições de credenciamento constantes no cadastro unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- 13.1.2.

O credenciado deixar de cumprir as exigências deste Regulamento, do edital de credenciamento e dos contratos firmados com a Administração;
- 13.1.3.

Deixar de manter os critérios de habilitação durante a execução do fornecimento;

- 13.1.4. A reincidência da interrupção do fornecimento das refeições, sem solicitação de prévia autorização e sem apresentação de justificativa com fatos que não poderiam ser previstos;
- 13.1.5. Preenchimento indevido da ata de assinatura, no qual fora forjada a assinatura dos beneficiários;
- 13.1.6. Fraudar a modalidade ou lançamento de vendas no Sistema do Pão Nosso;
- 13.1.7. Forem procedentes as denúncias formuladas sobre má prestação do serviço/fornecimento ou irregularidades que afrontam princípios constitucionais;
- 13.1.8. Superveniência de fato ou circunstância que comprometa a capacidade técnica, administrativa e/ou financeira da credenciada, ou que reduza a capacidade de fornecimento dos alimentos a ponto de não atender às exigências estabelecidas no Termo de Referência;
- 13.1.9. O contratado der causa à rescisão do Contrato de Fornecimento de Alimentação firmado com a contratante;
- 13.1.10. Pela revogação do credenciamento, a critério da Administração Pública, por conveniência e oportunidade do interesse público;
- 13.1.11. No caso da credenciada transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, as obrigações assumidas; e
- 13.1.12. Pela Administração, mediante aviso por escrito, com 30 (trinta) dias de antecedência, sem que seja obrigado a responder por ônus ou prejuízos resultantes, salvo o regularmente devido à credenciada.
- 13.1.13. O presente credenciamento tem caráter precário. A qualquer momento, o CREDENCIADO pode solicitar o descredenciamento, caso não tenha mais interesse. Ademais, o CREDENCIADO ou a Administração podem denunciar o credenciamento, caso seja constatada qualquer irregularidade na observância e cumprimento das normas fixadas neste termo de referência ou na legislação vigente pertinente.
- 13.1.14. O CREDENCIADO que desejar iniciar o procedimento de descredenciamento deverá solicitá-lo mediante aviso escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- 13.1.15. A Administração pode, a qualquer momento, solicitar o descredenciamento se:
- 13.1.15.1. O CREDENCIADO não atender, por 2 (duas) vezes, ao controle de qualidade da Secretaria, conforme tópico 17.21 e seguintes deste Termo de Referência;
- 13.1.15.2. Após haver confirmado recebimento de ordem de serviço/fornecimento da Contratante solicitando a execução do serviço/fornecimento e ter afirmado sua execução e o CREDENCIADO/CONTRATADO deixar de executá-lo;
- 13.1.15.3. O CREDENCIADO se recusar, por 1 (uma) vez, a realizar o fornecimento de refeições em qualquer dia injustificadamente.
- 13.1.16. O não cumprimento das disposições mencionadas neste termo de referência poderá acarretar o descredenciamento do estabelecimento, garantindo o contraditório e a ampla defesa e sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.
- 13.1.17. Os atos reincidentes, que estejam descritos no item de sanções definidos como graves e gravíssimas, do qual já ocorreu anterior processo sancionatório e fora decido pela aplicação de multa, ocasionará no descredenciamento imediato e será realizado a contratação de nova empresa previamente credenciada.
- 13.1.18. **Fica garantida a defesa prévia do credenciado, a ser apresentada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação de descredenciamento.**
- 13.2. O credenciado poderá, a qualquer tempo, solicitar seu descredenciamento mediante o envio de solicitação escrita ao órgão ou entidade contratante, nos moldes do art. 100, do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 13.3. A anulação e revogação do credenciamento se darão conforme artigo 22, do DECRETO Nº 11.878 DE 09 DE JANEIRO DE 2024, *in verbis*:

Art. 22. O edital de credenciamento poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.

§ 1º Na hipótese de anulação do edital de credenciamento, os instrumentos que dele resultaram ficarão sujeitos ao disposto nos [art. 147 ao art. 150 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

§ 2º A revogação do edital de credenciamento não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultaram.
- 13.4. O processo administrativo para apuração de ato considerado irregular e/ou ilegal pela empresa CONTRATADA respeitará as disposições, no que couber, contidas na Lei Estadual nº 3.830, de 27 de junho de 2016, que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública do Estado de Rondônia

14. **DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

- 14.1. Formalizado o Contrato Administrativo, ficará estabelecido nas suas cláusulas as condições e responsabilidades entre as partes, para fornecimento do objeto, em conformidade com este instrumento, sob o crivo da Procuradoria Geral do Estado - PGE/RO.
- 14.2. O(s) instrumento(s) contratual(is) será(rão) elaborado(s) e formalizado(s) pela Procuradoria Geral do Estado - PGE/RO, conforme minuta a ser elaborada/disponibilizada pelo Órgão.
- 14.3. Para a fiel execução do fornecimento, serão obedecidas as disposições da Lei nº 14.133/2021, bem com os demais dispositivos legais e outros previstos em Instruções Normativas gerais vigentes.

15. **DA GARANTIA CONTRATUAL**

- 15.1. Não serão exigidas Garantias Contratuais, uma vez que o objeto da presente licitação não apresenta grande complexidade.

16. **DAS ALTERAÇÕES E EXTINÇÃO CONTRATUAL**

- 16.1. O art. 124, I, da Lei nº 14.133/21, prescreve exhaustivamente as situações em que se tornam possíveis as alterações unilaterais pela Administração, que irão ocorrer quando houver modificação do projeto ou das especificações (alteração qualitativa); ou quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição do objeto (alteração quantitativa). Há de se frisar que apenas nessas hipóteses é que poderão ocorrer alterações unilaterais pelo ente público, quando não houver alternativa para a fiel execução do objeto do contrato, cabe ao Poder Público, dentro dos limites da lei e de forma vinculada, realizar a alteração unilateral.
- 16.2. Nesse contexto, os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos (art. 124, I e II):

I - unilateralmente pela Administração:

a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;

b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei.

II - por acordo entre as partes:

a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;

b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

c) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;

d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato 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 do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.
- 16.3. Outras limitações das alterações unilaterais também se encontram presentes no art. 127 da Lei nº 14.133/21, que abarca as situações em que o contrato não contemple preços unitários para obras ou serviços que necessitem de aditamento. Esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no art. 125 desta mesma lei.
- 16.4. O Termo de Contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo das sanções aplicáveis.
- 16.5. Os casos de extinção contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- 16.6. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de extinção administrativa prevista no art. 104 da Lei nº 14.133/21.

16.7. Acerca da moralidade administrativa durante a execução do contrato: a credenciada deverá zelar pela moralidade e boa-fé durante a execução do contrato, logo, é vedado aos sócios e proprietários do estabelecimento contratado fazer a retirada de refeições em nome próprio, podendo a conduta importar na aplicação de sanção e em rescisão unilateral do contrato, conforme decisão motivada do Ordenador de Despesas.

16.8. Na hipótese de eventual **rescisão contratual** de empresa contratada, o quantitativo ocioso de refeições será redistribuído igualmente a todas as empresas ainda não contratadas, que tenham se credenciado durante a vigência do credenciamento.

17. **DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO RECEBIMENTO/DA AVALIAÇÃO DE QUALIDADE**

17.1. A SEAS, designará o(s) seu(s) representante(es) para acompanhar e fiscalizar o recebimento de BENS e de SERVIÇOS das suas contratações, os quais deverão fazer as anotações pertinentes e de estilo em registros próprios das ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados:

- a) as decisões e providências que ultrapassarem a competência **do(s) responsável(veis) pelo RECEBIMENTO DO(S) BEM(ENS) E/OU DO(S) SERVIÇO(S)** deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas necessárias;
- b) O exercício da fiscalização pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA.

17.2. Havendo necessidade, será(rão) designado(s) servidor(res) ou comissão especial(ais) para o recebimento e/ou fiscalização do objeto.

17.3. **DO RECEBIMENTO DO FORNECIMENTO:**

17.3.1. O recebimento, se dará:

17.3.2. **PROVISORIAMENTE**, para efeito de verificação do adequado fornecimento. Será indicado pela autoridade competente no mínimo 1 (um) Fiscal, o qual no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, irá proceder com o recebimento provisório da despesa, seja em seus aspectos técnicos ou administrativos, conforme o caso;

17.3.3. **DEFINITIVAMENTE**, após a comprovação documental da prestação do contrato de fornecimento e com base no termo de recebimento provisório. Realização a ser feita pelo Gestor de Contrato indicado pela autoridade competente, a realização do recebimento definitivo da despesa se dará no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da emissão do termo de recebimento provisório;

17.3.4. O recebimento se dará mensalmente;

17.3.5. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual;

17.3.6. Os fornecimentos deverão ser executados rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Termo de Referência, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

17.4. **DA FISCALIZAÇÃO:**

17.5. Para todos os termos das pretensas contratações considera-se Gestor do Contrato e o Fiscal, pela Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, os servidores previamente designados, bem como a Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN, que atuará gerenciando a execução do programa, na forma do artigo 19 e seguintes do Decreto Estadual 28.874/2024;

17.6. A fiscalização será exercida, por pessoal designado pela própria SEAS, atuando como fiscal do Contrato, conforme disposto no artigo 21 e seguintes do Decreto Estadual 28.874/2024;

17.7. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz qualquer responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos;

17.8. Na fiscalização e acompanhamento da execução contratual, os fiscais do contrato atenderão às disposições constantes no artigo 21 e seguintes do Decreto Estadual 28.874/2024, bem como as normas, guias, procedimentos, padrões e requisitos da ANVISA (sanitárias), de acordo com a biblioteca temática de normas de alimentos, de acordo com a Lei 9.782/1999 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências; Decreto-Lei 986/1969 - Institui normas básicas sobre alimentos; bem como as demais normas previstas na Biblioteca temática, devendo emitir Relatório de Fiscalização de Serviços/Fornecimentos, assinado pelos fiscais, gestores e/ou Coordenação;

17.9. Não obstante a CREDENCIADA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os fornecimentos/serviços, a Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços/fornecimentos;

17.10. Fica facultado a CREDENCIANTE utilizar de meios para facilitar e otimizar o monitoramento e fiscalização dos procedimentos por meio de manuais, roteiros, fluxogramas ou outro expediente equivalente, a fim de acompanhar ou avaliar a qualidade dos fornecimentos realizados;

17.11. O Fiscal do Contrato juntamente com a Comissão anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos fornecimentos contratados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

17.12. As decisões e providências que ultrapassem a competência do Fiscal ou Gestor do Contrato, deverão ser solicitadas à Diretoria Administrativa da Secretaria, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes;

17.13. A CREDENCIANTE nomeará uma Comissão nos termos das seções VII e VIII do Decreto Estadual 28.874/2024, para fiscalizar a execução do fornecimento contratado e verificar o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado;

17.14. A fiscalização e a ausência de comunicação ou acompanhamento por parte da CREDENCIANTE referente a irregularidades ou falhas, não exime a CREDENCIADA das responsabilidades determinadas no Contrato;

17.15. Os fiscais ou comissão designada devem fiscalizar a execução do fornecimento contratado e verificar o cumprimento das especificações solicitadas, no todo ou em parte, no sentido de corresponderem ao desejado ou especificado;

17.16. Os fiscais ou comissão designada terão a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação dos fornecimentos executados;

17.17. Recebida a nota fiscal de maneira provisória pelos fiscais do contrato, o gestor realizará o recebimento definitivo, e em seguida após análise de conformidade pelo controle interno, caso não haja empecilhos, será autorizado o pagamento;

17.18. Não aceito os serviços/fornecimentos executados, será comunicado à empresa adjudicatária para que esta apresente justificativa, sob pena de incidir as penalidades previstas neste Termo;

17.19. A comissão de fiscais poderá implementar a utilização de Livro do Fiscal, que deverá conter os registros de fiscalização, ou outra metodologia para alcance de melhor fiscalização.

17.20. **DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE:**

17.21. A CREDENCIANTE acompanhará a avaliação da qualidade do atendimento por meio de pesquisa de satisfação, no mínimo mensalmente, cujos relatórios servirão de subsídio para a comissão de fiscalização e gestor de contratos que estabelecerá e implantará formas e métodos de controle de qualidade, de acordo com a legislação vigente;

17.22. A CREDENCIADA se obriga a permitir que a equipe de controle, avaliação e auditoria da CREDENCIANTE e/ou auditoria externa por ela indicada tenham acesso a todos os documentos que digam respeito ao objeto deste instrumento, inclusive quanto à alimentação servida;

17.23. A avaliação será considerada pela CREDENCIANTE para aquilatar a necessidade de solicitar à CREDENCIADA que melhore a qualidade dos fornecimentos prestados, para decidir sobre a conveniência de renovar ou, a qualquer tempo, rescindir o contrato ou, ainda, para fornecer, quando solicitado pela CREDENCIADA, declarações sobre seu desempenho.

18. **DO LOCAL E DO PRAZO PARA INÍCIO DOS FORNECIMENTOS**

18.1. **DO LOCAL:**

18.1.1. O município de Porto Velho, capital do Estado de Rondônia, será a localidade contemplada por este CREDENCIAMENTO;

- 18.1.2. Caso haja necessidade de alteração de endereço do estabelecimento credenciado, o responsável pela empresa deverá solicitar com antecedência mínima de 30 dias autorização para realizar mudança;
- 18.1.3. Os fornecimentos deverão ser prestados nas dependências do estabelecimento CREDENCIADO junto à SEAS, no período de Segunda a Sábado, no horário de 06h às 09h;
- 18.1.4. Fica facultado à CREDENCIADA funcionar em feriados, desde que de segunda a sábado e das 06h às 09h, após prévia anuência da CREDENCIANTE.
- 18.1.5. Caso o quantitativo diário contratado das refeições termine antes do horário das 09h, o funcionamento será encerrado.

18.2. DO PRAZO:

- 18.2.1. O prazo para assinatura do instrumento contratual, após a convocação pela administração, será de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis a critério da Administração, conforme a necessidade;
- 18.2.2. O prazo para início dos fornecimentos será de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da ordem de fornecimento;
- 18.2.3. Eventual solicitação de dilação de prazo deverá ser realizada dentro do período previsto para início dos fornecimentos, através do e-mail **dafcontratos2019@gmail.com**, e estará sujeita a análise e aprovação da SEAS;
- 18.2.4. Solicitações entregues fora do limite fixado neste termo correrão o risco da perda do direito de análise.

19. DO PAGAMENTO

- 19.1. As solicitações de pagamento deverão ser formalizadas pela CONTRATADA por meio de pedido subscrito por seu representante legal, indicando o número do contrato administrativo e os dados para pagamento, instruído com os seguintes documentos:

- I- Nota Fiscal, com envio de uma **cópia em PDF** para o e-mail **dafcontratos2019@gmail.com**, em nome da unidade orçamentária descrita na Ordem de Fornecimento, devendo conter no corpo da mesma: a descrição do objeto, respectiva nota de empenho da despesa, número da Agência e Conta Bancária da Empresa para depósito do pagamento;
- II- certidão de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual.

- 19.2. Os documentos apresentados deverão ser atestados pela fiscalização do contrato que emitirá parecer conclusivo sobre a viabilidade do pagamento diante do cumprimento do objeto e efetiva correspondência com o valor cobrado, devendo ser autuado processo administrativo no qual serão incluídos cópia do contrato e eventuais termos aditivos, cópia da nota de empenho e mapa de controle de execução contratual.

- 19.3. Para fins de apresentação da nota fiscal pelos serviços/fornecimentos prestados, deverá ser apresentado o valor de sua totalidade, sendo de responsabilidade da SEAS proceder com a glosa do valor referente à contraprestação.

- 19.4. Deverão acompanhar a Nota Fiscal para fins de pagamento:
- a) Relatório de Prestação de Contas/Serviços/Fornecimentos emitido pela CREDENCIADA contendo informações relevantes ocorridas no período e número total de refeições fornecidas;
- b) Relatório Eletrônico Simplificado do Sistema Pão Nosso (integrado ao Sistema Prato Fácil), devidamente assinado por um profissional da Nutrição e o representante legal do estabelecimento;
- c) Relatório Eletrônico Completo do Sistema Pão Nosso (integrado ao Sistema Prato Fácil), para fins de conferência;
- d) Relatório contendo **fotografias visíveis** das refeições fornecidas diariamente, **legenda/descrição de forma legível de todos os itens constantes da refeição servida** e assinatura de um profissional da Nutrição, a fim de atestar o atendimento dos critérios mínimos constantes do cardápio.
- e) Livro ou relatório contendo as assinaturas dos beneficiários ou impressão digital (nos casos permitidos em lei), com indicação do NIS ou CPF, data, hora e modalidade da refeição fornecida.

Parágrafo único: Constatado o envio frequente de relatório fotográfico com fotos ilegíveis, poderá a SEAS solicitar da CREDENCIADA o encaminhamento, em documento apartado, das fotografias correspondentes ao respectivo mês, sem prejuízo do relatório fotográfico devidamente assinado pelo profissional da Nutrição.

- 19.5. O pagamento, decorrente da realização da entrega dos objetos deste Termo de Referência, será feito após a habilitação para pagamento, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, conforme art. 190 do Decreto Estadual 28.874/2024;
- 19.6. Caso a contratada não entregue as certidões de regularidade fiscal atualizadas e com efeito negativo, poderá a administração suspender o pagamento até que seja entregue a certidão.
- 19.7. Não será efetuado qualquer pagamento à(s) empresa(s) Contratada(s) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual **“exceto a parcela incontroversa”**.
- 19.8. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, a seu, critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida.
- 19.9. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.
- 19.10. A Administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras.
- 19.11. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.
- 19.12. A **Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS**, efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à **CONTRATADA**.
- 19.13. Não será concedido reajustamento dos preços propostos, além das hipóteses mencionadas e a serem avaliadas pela Administração e ainda o valor constante da Nota Fiscal/Fatura, quando da sua apresentação, não sofrerá qualquer atualização monetária até o efetivo pagamento.
- 19.14. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I=(TX/100)365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

$$I = \text{Índice de atualização financeira};$$

$$TX = \text{Percentual da taxa de juros de mora anual};$$

$$EM = \text{Encargos moratórios};$$

$$N = \text{Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento};$$

$$VP = \text{Valor da parcela em atraso.}$$

- 19.15. O decurso do prazo previsto para o pagamento, constitui a Administração em mora, devendo automaticamente ser incluído no valor devido ao contratado os encargos financeiros da mora. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos deverão ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.
- 19.16. Caso a empresa seja optante do Simples Nacional deverá encaminhar a declaração junto à Nota Fiscal. A declaração pode ser nos moldes do seguinte modelo:

DECLARAÇÃO DE INSTITUIÇÕES INSCRITAS NO SIMPLES NACIONAL

Ilmo. Sr. (pessoa jurídica pagadora)(Nome da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o nº..... DECLARA ao Estado de Rondônia, para fins de não incidência na fonte do IRPJ, que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - Simples Nacional, de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I - preenche os seguintes requisitos:

a) conserva em boa ordem, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contado da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem como a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial; e

b) cumpre as obrigações acessórias a que está sujeita, em conformidade com a legislação pertinente;

II - o signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal do Brasil e ao Estado de Rondônia, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação dessas informações, sem prejuízo do disposto no art. 32 da Lei nº 9.430, de 1996, o sujeitará, com as demais pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 - Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Local e data

Assinatura do Responsável

20. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1. A pretensa contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações - PCA 2025 - 926200 - da Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP sob. Id. PCA PNCP: 09317468000189-0-000001/2025, devendo ser custeadas pelo(a):

20.2. FUNDO ESTADUAL DE COMBATE E ERRADICAÇÃO DA POBREZA - FECOEP:

UG	FONTE DE RECURSO	PROGRAMA	AÇÃO	ELEMENTO DE DESPESA
23011	1.761.0.00001	2087	1494	33.90.30

21. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

21.1. Fica vedada a participação de empresas sob a forma de consórcio, tendo em vista as características do objeto e a forma de contratação, portanto, não é o caso da aplicação do art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor máximo do faturamento mensal.

22.2. A contratada, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados Distrito Federal e Municípios, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores dos Órgãos da Administração Pública e Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Termo de Referência e das demais cominações legais.

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

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

22.5. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a contratada se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

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

22.7. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- a) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências **gravíssimas**, por ocorrência;
- b) Multa de 2,5% (dois e meio por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências **graves**, por ocorrência;
- c) Multa de 1% (um por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências **leves**, por ocorrência.

22.8. Para os fins previstos acima, consideram-se ocorrências:

- a) **Gravíssimas:** As que causarem danos à saúde dos beneficiários, tais como infecções, intoxicações, toxinfecções alimentares e situações que podem ocasionar o risco de contaminação dos alimentos, comprovadamente decorrentes da alimentação fornecida pela Contratada. Reincidência da mesma infração gravíssima será passível de rescisão contratual; interromper o fornecimento das refeições sem apresentação prévia de autorização e justificativa.
- b) **Graves:** Deixar de executar, parcialmente ou totalmente, por qualquer motivo, o pactuado, exceto, se ocorrer caso fortuito ou força maior ou se comprovado ter esta SEAS concorrido com culpa ou dolo para o evento; Deixar de realizar os procedimentos de boas práticas de fabricação em todas as fases sejam: aquisição dos

gêneros, armazenamento, processamento e distribuição das refeições; Não manter a temperatura ideal para o consumo: mínimo de 70°C para os alimentos quentes; Fornecer quantidade/porcionamento diferente daquela estabelecida pela SEAS, o que será aferido por peso e / ou unidade correspondente a um número de refeições; As ocorrências que contrariarem as seguintes normas: Lei Federal no 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) Decreto Federal no 2.181/1997 (Sistema de Defesa do Consumidor); Deixar de elaborar e apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados e Fichas Técnicas de Preparação; Distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir: temperatura inadequada; apresentação inadequada; em desacordo com as fichas técnicas de preparação (especialmente para sal, açúcar e temperos); características sensoriais inadequadas; preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa dos usuários; Descumprir o cardápio injustificadamente, em qualquer sentido e no que diz respeito à sua composição e/ou quantidade e/ou qualidade, principalmente no que diz respeito à proteína; Recusar-se a qualquer tipo de fiscalização por órgãos oficiais; Deixar de fornecer recipiente adequado, e seguintes, para modalidade viagem; deixar de dispor de local adequado para os beneficiários aguardarem na fila; Indisponibilizar permanentemente mesas e cadeiras para consumo no local; permitir o fluxo de animais no estabelecimento.

c) **Leves:** Expor alimentos com características sensoriais (aparência, cor, odor, consistência, sabor e temperatura) prejudicadas; Fornecer preparações inadequadas ocasionando rejeição das mesmas, devido a utilização incorreta das quantidades pré-estabelecidas pelos técnicos responsáveis, bem como erros de técnica dietética; Deixar de atender às determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato no prazo por esta estabelecido; Deixar de prestar informações a SEAS, referentes ao serviço/fornecimento prestado, sempre por escrito; Deixar de submeter à apreciação técnica prévia toda alteração de produto ou gênero; Toda ação que descumpra qualquer norma deste edital e que não esteja especificada nestas listas; fornecer as refeições fora do horário previsto no contrato; enviar relatório fotográfico com arquivos desfocados; deixar de fornecer a opção de cardápio optada pelo beneficiário nos dias que disponham de duas opções.

22.9. São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos do art. 155, da Lei nº 14.133/2021:

- Art. 155.O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - III - dar causa à inexecução total do contrato;
 - IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
 - IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

22.10. Segundo o art. 156, da Lei nº 14.133/2021, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - advertência;
 - II - multa;
 - III - impedimento de licitar e contratar;
 - IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:
- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - II - as peculiaridades do caso concreto;
 - III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- § 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- § 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do Termo de Referência ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.
- § 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- § 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- § 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:
- I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;
 - II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.
- § 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.
- § 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, ou será cobrada judicialmente.
- § 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	MULTA*
1	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	4 %
2	Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso, por ocorrência;	5%
3	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços/fornecimentos contratuais por dia.	6%
4	Destruir ou danificar documentos por dolo de seus agentes;	3,2%
5	Recusar-se a executar o serviço/fornecimento determinado pela fiscalização sem motivo justificado, por ocorrência;	2%
6	Executar serviço/fornecimento incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar,;	1%

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	MULTA*
7	Fornecer informação pérfida de serviço/fornecimento ou substituição de materiais;	1%
8	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços/fornecimentos contratados, por empregado;	0,8%
9	Solicitar acréscimos do beneficiário ou contrapartida, sob qualquer hipótese.	4%

**Incidente sobre o valor do faturamento mensal do contrato*

22.12. Para os itens a seguir, a multa será atribuída quando a CONTRATADA deixar de:

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	MULTA*
1	Cumprir o horário inicial previamente estabelecido para início do fornecimento;	1%
2	Efetuar o pagamento de seguros, encargos, fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato, por dia e por ocorrência;	2%
3	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, por ocorrência;	1,5%
4	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização, por ocorrência;	1,5%
5	Disponibilizar os equipamentos, sistema, estabelecimentos credenciados, em número mínimo, treinamento, suporte e demais necessários à realização dos fornecimentos/serviços do escopo do contrato;	1%
6	Orientar e capacitar a equipe de profissionais conforme os ditames deste termo de referência;	1,5%
7	Realizar os serviços/fornecimentos solicitados e de entregar os respectivos produtos, por tipo e por ocorrência;	0,8%
8	Manter a documentação de habilitação atualizada, por item e por ocorrência;	0,5%
9	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária, por ocorrência;	0,5%
10	Fornecer suporte técnico à contratante, por ocorrência e por dia;	0,8%
11	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do órgão, por funcionário e por dia.	0,8%
12	Entregar a nota fiscal e todas as documentações para pagamento até o 5º dia útil do mês subsequente ao do fornecimento.	1%
13	Manter quadro de pessoal suficiente para o regular fornecimento, sem atrasos ou interrupções.	2%

**Incidente sobre o faturamento mensal do contrato.*

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

22.14. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

22.15. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

22.16. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

22.17. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

22.18. Segundo os incisos do § 4º, art. 158 da Lei nº 14.133/2021, a prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o **caput** deste artigo;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

22.19. Deve ser observada a Lei nº 4.007, de 28 de março de 2017, que dispõe sobre a adoção do juízo arbitral para solução de litígio em que o Estado de Rondônia seja parte e dá outras providências ou eleger Foro da Comarca de Porto Velho/RO, para dirimir os possíveis litígios que decorrerem do presente procedimento licitatório.

23. **DA HABILITAÇÃO**

23.1. A fase da habilitação será composta de avaliação documental e vistoria técnica.

23.2. **DA AVALIAÇÃO DOCUMENTAL:**

23.2.1. Exigir-se-á dos interessados, nos termos estabelecidos nos artigos 62 a 69, da Lei nº 14.133/21, documentação relativa a:

23.2.2. **Habilitação Jurídica:**

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) 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;
- c) 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;
- d) 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](#);

- e) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do [Decreto nº 11.802/2023](#);
- f) 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 2.110/2022](#);
- g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

23.2.3. **Qualificação Econômico Financeira:**

- a) Balanço Patrimonial, com demonstração contábil referente **aos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, ou o Balanço de Abertura, caso a empresa tenha sido constituída a menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado no órgão competente, para que o(a) Pregoeiro(a), possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (empresas constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (empresas constituídas a menos de um ano), não inferior a **0,5% (meio por cento)** do valor estimado da contratação;
- a.1) no caso do estabelecimento classificado em mais de um fornecimento, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referencias;
- a.2) caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o estabelecimento estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) fornecimento(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;
- b) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede da empresa.

23.2.4. **Regularidade Fiscal:**

- a) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), para aferição da classificação de que **as atividades primária/principal do estabelecimento são atividades no ramo do fornecimento de refeições**;
- b) Certidão de Regularidade perante a Fazenda **Federal** - unificada da Secretaria da Receita Federal, da Procuradoria da Fazenda Nacional e do INSS (relativa às Contribuições Sociais – unificada pela Portaria PGFN/RFB Nº 1751, de 02 de outubro de 2014), podendo ser Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de negativa;
- c) Certidão de Regularidade perante a Fazenda **Estadual**, expedida na sede ou domicílio da Empresa; podendo ser Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de negativa;
- d) Certidão de Regularidade perante a Fazenda **Municipal**, expedida na sede ou domicílio da Empresa; podendo ser Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de negativa;
- e) Certificado de Regularidade do **FGTS**, admitida comprovação também por meio de “certidão positiva, com efeito, de negativa” diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;
- f) Declaração que cumpre **inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal**.

23.2.5. **Regularização Trabalhista:**

- a) Certidão de Regularidade perante a Justiça do Trabalho – CNDT (Lei Federal n.º 12.440/2011, de 07/07/2011). Esta certidão poderá ser emitida gratuitamente nas páginas eletrônicas do Tribunal Superior do Trabalho, do Conselho Superior da Justiça do Trabalho e dos Tribunais Regionais do Trabalho, mediante indicação do CPF ou CNPJ do interessado; podendo ser Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de negativa.

23.2.6. **Qualificação Técnico Profissional:**

(Conforme art. 67, I, da Lei 14.133/2021)

- a) Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, compatível em características e quantidades, comprovando o **fornecimento de refeições, de no mínimo, 10% (dez por cento)** do quantitativo previsto neste instrumento, ou seja, **fornecimento de 150 refeições diárias**. Permitida a soma de contratos, concomitantes ou não, para atingir a quantidade exigida. O percentual mínimo de 10% escolhido se justifica na tentativa de uma política pública pioneira atingir o comércio de áreas mais periféricas da capital, nas quais estabelecimentos locais não possuem grandes demandas ou capacidades tributárias elevadas. Assim, estabelecer um percentual acima de 10% importaria na inviabilização da participação de muitas empresas, prejudicando, por exemplo, o fomento estatal nas áreas em que essas empresas atuam. E, ao mesmo tempo, em que fixar percentual inferior a 10% traria prejuízo na execução, pois a demanda traz a necessidade de diversos trabalhadores, e a depender do porte da empresa, não conseguiria executar de forma qualitativa e quantitativa o objeto deste Termo;
- b) Apresentar, através de atestado ou certidão, profissional de nutrição, devidamente registrado no conselho profissional competente, ou atestado de responsabilidade técnica, conforme estabelecido no inciso I, do art. 67, da Lei 14.133/2021;
- b.1) A empresa participante poderá apresentar **Atestado de Responsabilidade Técnica OU Certidão**, que podem ser emitidas através do Conselho Regional de Nutrição da 7ª Região (<https://www.crn7.org/requerimentos-de-pessoa-juridica/>), OU ainda através da elaboração de um **Atestado Provisório de Capacidade Técnico Profissional**, nos moldes indicados no Anexo VII, sendo que o contrato de trabalho e o registro do profissional nutricionista deverão estar indicados no corpo do Atestado Provisório de Capacidade Técnico Profissional e encaminhados todos em conjunto (em anexo) com as demais documentações exigidas;
- b.2) A empresa contratada que no curso do credenciamento apresentar o **Atestado Provisório de Capacidade Técnico Profissional**, terá o **prazo de 60 dias corridos**, a contar da data de início da execução do contrato para apresentar o **Atestado de Responsabilidade Técnica OU Certidão**, que podem ser emitidas através do Conselho Regional de Nutrição da 7ª Região (<https://www.crn7.org/requerimentos-de-pessoa-juridica/>);
- b.3) Caso o estabelecimento ultrapasse o prazo contido na alínea b.2 estará sujeita à **multa diária por dia de atraso** equivalente a 0,1% do valor vigente do contrato.

23.2.7. **Demais documentos necessários:**

- a) Entrega do requerimento para o credenciamento;
- b) Entrega do Termo de Sigilo e Responsabilidade assinado (Anexo);
- c) Alvará vigente da vigilância sanitária;
- d) Alvará de funcionamento atualizado; e
- e) Apresentação do Auto de Vistoria contra Incêndio e Pânico ou documentação de dispensa elaborado pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Rondônia - CBM/RO.

23.2.8. **DA DILIGÊNCIA:**

23.2.8.1 Caso necessário, a Administração poderá realizar diligência, na forma estabelecida no art. 64, I e II da Lei nº 14.133/2021, inclusive com a possibilidade de encaminhamento de novos documentos para suprir erro, falha ou insuficiência, a fim de viabilizar o Credenciamento da maior quantidade possível de estabelecimentos aptos (Acórdão nº 351/2010, TCU, Plenário) e promovendo o formalismo moderado (Acórdão nº 1211/2021, TCU, Plenário).

23.3. **CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES/VISTORIA TÉCNICA:**

23.3.1. A CREDENCIANTE realizará verificação *in loco* das acomodações da interessada, por meio de visita técnica feita por equipe de servidores da SEAS designados através de portaria, composta, no mínimo, por 2 (dois) técnicos da SEAS, a fim de verificar se as condições das instalações atendem aos critérios previstos neste instrumento, da qual será lavrado relatório de visitação, contendo recomendação favorável, ou não, ao seu credenciamento.

23.3.2. Será emitido documento que comprove a realização da visita técnica, devidamente assinado pela equipe da SEAS e pelo representante da empresa, contendo a data e hora da visita, que será anexado ao relatório de visita.

23.3.3. A CREDENCIANTE analisará os seguintes critérios (descritos no relatório de vistoria técnica - anexo deste Termo):

- a) Quantidade de demanda versus quantidade de assentos, avaliados como critério o tempo médio de 20 (vinte) minutos por consumo unitário;
- b) Local de acomodação dos usuários, o qual deve possuir equipamento(s) de **ventilação** compatível(is) com o número de usuários e condições de salubridade, devendo o ambiente ser **ao menos mecanicamente ventilado**, ou seja, poderá ostentar qualidade de climatizado ou refrigerado;
- c) Instalações físicas nos moldes da RDC 216/2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);
- d) Áreas com parâmetros técnicos de acessibilidade, conforme NBR 9050/2020 (Dispõe sobre Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos urbanos);
- e) Disponibilização de equipamentos de informática (computador/notebook) compatíveis para processar programa online desenvolvido pela SEAS para gerir o credenciamento;
- f) Áreas, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas;
- g) Local com lavatório para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis;
- h) Disponibilização de água potável devidamente purificada por filtro cuja classificação seja de no mínimo classe "F" ou água mineral e banheiro (inclusive com acessibilidade) para os beneficiários;
- i) Certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.

23.3.4. Ocorrerá, ainda, a verificação de:

- I - Comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos;
- II - Existência de, no mínimo, 1 (um) computador para atendimento aos beneficiários;
- III - Ambiente com equipamento(s) de **ventilação** suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento, em que o local deverá ser **ao menos mecanicamente ventilado**, ou seja, poderá ostentar qualidade de climatizado ou refrigerado;
- IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados;
- V - A observância das normas dispostas na Lei nº 10.098/200 e Lei 13.146/2015, em especial ao seguinte:

1. Quanto a Acessibilidade:

1.1. Inst. Sanitária Acessível - Ao menos uma com acesso individual às demais instalações sanitárias do estabelecimento.

1.1.1. Características Físicas:

- 1 - Porta com vão livre de 80cm e abertura para fora, conforme NBR 9050;
- 2 - Área de transferência e manobra para a cadeira de rodas dentro do ambiente, ao lado da bacia sanitária (o modulo de referência para a área em questão considera um retângulo de 0,80m X 1,20m, e raio para manobra que varia conforme características da instalação sanitária, ver NBR 9050).

1.1.1.2 - Elementos Complementares, Inst. Sanitária Acessível:

- 1 - Barras de acessibilidade na bacia sanitária, no lavatório e na porta (as alturas, quantitativos, modelos, metragens e posições de instalação variam de acordo com o modelo das peças sanitárias bem como o local de instalação dentro do ambiente, ver NBR 9050);
- 2 - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser de 0,46m, conforme NBR 9050;
- 3 - Descarga com acionador adequado (o tipo de acionador altera de acordo com o modelo de caixa de descarga, ver NBR9050);
- 4 - Lavatórios sem coluna ou com coluna suspensa de modo a possibilitar a aproximação da cadeira de rodas, conforme NBR 9050;
- 5 - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente, conforme NBR 9050;

1.1.1.3 Acessibilidade nos Acessos e Corredores:

- 1 - Rampas de acesso às áreas de atendimento e áreas comuns, com inclinação máxima de 12,5%, providas de corrimão e guarda corpo, quando for o caso, ver NBR 9050;
- 2 - Portas de acesso ao estabelecimento e áreas de uso comum com vão livre mínimo de 0,80cm;
- 3 - Corredores com largura mínima conforme NBR 9050, pode alterar entre 0,90m e 1,50m de acordo com o comprimento e ou existência de mudança de sentido (ex.: corredor reto ou corredor com curva).

VI - Quanto aos Parâmetros da RDC:

2. Esquadrias:

- 1 - Telas milimetradas removíveis para fácil higienização nas portas, janelas e exaustores das áreas de preparo e armazenamento de alimentos, conforme RDC 216;
- 2 - As portas das áreas de preparo e armazenamento de devem possuir sistema de fechamento automático, conforme RDC 216;
- 3 - Portas e janelas ajustadas aos batentes, evitando o acesso de vetores e pragas, conforme RDC 216;
- 4 - Com exceção das instalações sanitárias acessíveis, as postas dos demais sanitários, quando houver, devem possuir fechamento automático, conforme RDC 216.

2.1 - Estrutura Física Geral:

- 1 - Barreira física para garantir que as instalações sanitárias e as áreas de preparo e armazenamento de alimentos ou refeitórios não possuam comunicação direta, conforme RDC 216;
- 2 - Revestimentos de piso parede e teto em adequado estado de conservação e devidamente higienizados. Nas áreas de preparo e armazenamento de alimentos revestimento liso, impermeável e lavável que possibilite a adequada higienização, conforme RDC 216;
- 3 - Caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora da área de preparo e armazenamento de alimentos, conforme RDC 216;
- 4 - Ventilação natural e mecânica adequadas nas áreas de refeitório, preparo e armazenamento de alimentos. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar;
- 5 - Cozinha: Lavatório exclusivo para lavagem mãos, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, conforme RDC 216.

2.1.1. - Instalações Complementares:

- 1 - Instalações elétricas devidamente embutidas ou protegidas por tubulações íntegras que facilite a higienização e evite o acúmulo de contaminadores, conforme RDC 216;
- 2 - Iluminação adequada na área de manipulação e preparo de alimentos, conforme RDC 216;
- 3 - Ralos sifonado com grelha de fechamento, para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas, conforme RDC 216;
- 4 - Todas as Instalações sanitárias devem ser dotadas de lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Com exceção das instalações sanitárias PcD, os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual, conforme RDC 216.

VII - Equipamentos:

- 1 - Disponibilização de, no mínimo, 1 (um) computador, conforme mencionado anteriormente;
- 2 - Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, conforme RDC 216;
- 3 - As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos, conforme RDC 216.

VIII - Boas Práticas, além da já mencionada:

- 1 - Ausência de objetos em desuso e animais nas dependências do estabelecimento, para evitar propagação e acúmulo de contaminadores, conforme RDC 216;
- 2 - Apresentar cronograma de limpeza periódica de equipamentos e filtros de climatização, quando for o caso, conforme RDC 216;
- 3 - Disponibilização de água potável para clientes;

- 23.3.5. A verificação *in loco* se dará após a habilitação documental e antes da homologação final. Após a análise da documentação técnica e respectiva habilitação documental pela equipe/comissão competente, a Administração poderá encaminhar, **A QUALQUER MOMENTO**, a equipe responsável pela vistoria técnica ao local indicado no alvará de funcionamento para verificação *in loco*.
- 23.3.6. Atestada a incapacidade da interessada, os motivos e razões que a impediriam de realizar a demanda constarão no relatório de visitação.
- 23.3.7. A ciência dos relatórios se dará com a publicação destes no site oficial da SUPEL.
- 23.3.8. Fica garantido o direito da interessada de interpor recurso em face do ato que indeferir sua habilitação, no prazo de até 03 (três) dias úteis, da publicação do relatório, na forma do art. 165, I, alínea "c" da Lei nº 14.133/2023.
- 23.3.9. A SEAS, motivadamente, concederá **prazo de 30 (trinta) dias corridos** às empresas inabilitadas na vistoria técnica **para ajustes** que possam ser realizados dentro desse período. O referido prazo para adequação poderá ser prorrogado pela Administração por pedido justificado da empresa realizado durante a vigência do prazo anterior, e em todos os casos observados os critérios de oportunidade e conveniência.
- 23.3.10. Após o prazo final para ajustes, a SEAS realizará nova vistoria, a fim de verificar se foram realizadas as adequações anteriormente apontadas, e emitirá relatório de visitação final.
- 23.3.11. A vistoria deverá ser realizada **na presença do representante da empresa ou por um preposto** por ele indicado. A SEAS comunicará o representante ou preposto sobre a realização na data da verificação in loco, por meio do e-mail e/ou contato telefônico indicado na ocasião da habilitação documental.
- 23.3.12. As vistorias técnicas serão promovidas por equipe da SEAS, nos estabelecimentos habilitados documentalmente no prazo de **5 (cinco) dias úteis**.
- 23.3.13. O período de realização das visitas técnicas, ocorrerá, preferencialmente, entre os horários de 08h00 as 18h00, após a homologação do resultado de empresas aptas nas etapas documentais.
- 23.3.14. É de total responsabilidade do estabelecimento que opte por realizar os ajustes/adequações, seus custos e demais fatores pertinentes, desde adequações de baixo às de alto grau de complexidade, não cabendo à Administração qualquer reembolso de valores. As empresas deverão manifestar por escrito o aceite ou recusa do prazo para adequações.
- 23.3.15. Os ajustes/adequações realizados pelos estabelecimentos não conferem garantia de credenciamento.
- 23.3.16. Ressalta-se que não é de responsabilidade dos técnicos da administração a elaboração de projetos ou serviços técnicos para a realização das adequações necessárias apontadas nos relatórios de visita.
- 23.3.17. O interessado que atender todos os requisitos previstos neste termo será habilitado e credenciado, se encontrará apto a assinar o contrato/ordem de fornecimento e prestar os fornecimentos descritos neste Termo de Referência.
- 23.3.18. Os estabelecimentos que, no momento da vistoria técnica, apresentarem pendências pontuais em relação aos requisitos mínimos de preparo seguro de alimentos, infraestrutura e/ou acessibilidade, conforme definidos no *ANEXO - Relatório de Vistoria de Infraestrutura (0060106779)*, **poderão ser considerados aptos de forma condicional**, desde que:

a) Apresentem, no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis** após a vistoria, **Plano de Adequação Estrutural**, contendo:

I - Descrição das não conformidades identificadas;

II - Medidas corretivas previstas;

III - Cronograma de execução com prazos compatíveis;

IV - Responsável técnico habilitado (arquiteto ou engenheiro civil) responsável pela execução das adequações.

b) As adequações sejam concluídas e **comprovadas mediante nova vistoria técnica**, a ser agendada pela Administração, no prazo de **60 (sessenta) dias corridos**, prorrogáveis uma única vez por mais 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato. A referida prorrogação fica condicionada à comprovação de execução de pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) do Plano de Adequação Estrutural apresentado.

23.3.18.1. O não cumprimento das exigências no prazo estabelecido implicará, **no descredenciamento** sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

23.3.18.2. A apresentação do plano de adequação não gera direito subjetivo à contratação, tratando-se de faculdade conferida pela Administração Pública em observância ao interesse coletivo e à razoabilidade.

23.3.19. Para garantir isonomia, as setoriais e os servidores competentes, irão se utilizar no ato de vistoria, de **modelo de checklist de vistoria técnica de infraestrutura e modelo de Plano de Adequação Estrutural**, nos quais constarão os critérios que devem ser atendidos, conforme modelos anexos, Relatório de Vistoria de Infraestrutura (0060106779) e Plano de Adequação Estrutural (0060247972).

23.3.20. **INDEFERIMENTO EM CASO DE INCONFORMIDADE:**

23.3.20.1. Poderá haver o indeferimento imediato do pedido de credenciamento, nos seguintes casos (não excluídas outras hipóteses pertinentes verificadas pela Administração Pública):

a) Forem constatadas condições incompatíveis com o preparo seguro de alimentos;

b) Não forem atendidos os requisitos mínimos de acessibilidade, segurança predial e sanitária.

23.3.21. **DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA VISTORIA:**

23.3.21.1. Durante a vistoria técnica de credenciamento, os estabelecimentos deverão apresentar, preferencialmente de forma afixada em local visível e de fácil acesso para conferência, os seguintes documentos atualizados:

a) **Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal**, com CNAE compatível com atividades de manipulação ou fornecimento de alimentos;

b) **Licença Sanitária** emitida pela autoridade de vigilância sanitária local, válida e condizente com a atividade exercida;

c) **Certificado de Conformidade do Corpo de Bombeiros** (AVCB ou documento equivalente), atestando condições mínimas de segurança contra incêndios e pânico;

d) **Certificado de dedetização e controle de pragas** com validade vigente (quando aplicável à realidade local);

e) **Certificado de Limpeza e Higienização do Reservatório** de Água.

23.3.21.2. A ausência ou apresentação de documentos vencidos poderá acarretar a **inabilitação temporária** do estabelecimento até a regularização, desde que sanável no prazo definido no Termo de Referência.

23.3.22. O disposto a seguir, nos itens 24, 25 e 26, bem como seus subitens, são critérios que também devem ser atendidos pela credenciada/contrata e, assim, também serão objeto da vistoria, não excluídos outros considerados pertinentes pela Administração Pública.
24. **DOS PARÂMETROS ESTRUTURAIS MÍNIMOS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR**
- 24.1. Considerando que o objeto do credenciamento envolve **manipulação, preparo e distribuição de alimentos**, é obrigatório que os imóveis observem os critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA** e pela **RDC nº 275/2002 da ANVISA**, que tratam das boas práticas em serviços e estabelecimentos que produzem e servem alimentos. Em especial ao disposto a seguir e não excluem as demais disposições presentes neste Termo de Referência.

24.2. **Ambientes físicos adequados:**

a) Disposição dos ambientes de forma a evitar contaminação cruzada, com separação entre áreas sujas e limpas (RDC 216/2004, art. 4º);

b) Fluxo unidirecional de matérias-primas e alimentos prontos, sempre que possível (RDC 275/2002, Anexo I).

24.3. **Revestimentos e superfícies:**

a) Pisos, paredes e tetos com superfícies lisas, laváveis, impermeáveis e de fácil higienização, em bom estado de conservação (RDC 216/2004, art. 5º);

b) Ausência de rachaduras, mofo, infiltrações ou pontos de acúmulo de sujeira (RDC 275/2002, itens 1.1 e 1.4 do Anexo I).
- https://sei.sistemas.ro.gov.br/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=65072197&infra_sistema=100000100&infra_unidade_atual=110000209&infra_hash=...

20/27

- 24.4.**Instalações sanitárias e lavatórios:**

a) Sanitários adequados, com ventilação, limpeza frequente, lavatórios com água corrente, sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa (RDC 216/2004, art. 4º, §2º);

b) Presença de lavatório exclusivo para higiene das mãos nas áreas de manipulação de alimentos (RDC 275/2002, item 2.3 do Anexo I).
- 24.5.**Armazenamento e conservação de alimentos:**

a) Áreas para estocagem de alimentos separadas por tipo de produto (perecíveis, secos, produtos de limpeza etc.), com ventilação adequada e afastamento do solo (RDC 275/2002, item 4.1);

b) Equipamentos de refrigeração e conservação em quantidade e estado adequado.
- 24.6.**Iluminação e ventilação:**

a) Iluminação suficiente e adequada para garantir a visibilidade e segurança durante a manipulação dos alimentos;

b) Ventilação natural ou artificial que evite acúmulo de calor e de contaminantes no ar.
- 24.7.**Controle de vetores e pragas:**

a) Aberturas (janelas, ralos, portas) com barreiras físicas (telas, tampas, etc.);

b) Ambiente livre de vetores e evidência de controle periódico.

25. **DOS PARÂMETROS DE ACESSIBILIDADE**

- 25.1.Em consonância com a **Lei nº 10.098/2000**, o **Decreto nº 5.296/2004** e a **ABNT NBR 9050:2020**, os estabelecimentos credenciados deverão garantir **acesso universal** a pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, como previsto no art. 1º da Lei 10.098/2000 e art. 5º do Decreto 5.296/2004.
- 25.2.Deverão ser exigidos, no mínimo:
- 25.3.**Acesso e circulação:**

a) Entrada principal sem barreiras arquitetônicas, com rampas com inclinação máxima de 8,33% (ressalvados os casos de exceção conforme norma específica), piso antiderrapante e corrimão;

b) Vão livre de portas e passagens mínima de 0,80m, sem obstáculos.
- 25.4.**Sanitários acessíveis:**

a) Pelo menos **um sanitário acessível**, com barras de apoio, área de giro mínima de 1,50 m, lavatório acessível e sinalização adequada (ABNT NBR 9050:2020, seção 7.5).
- 25.5.**Atendimento adaptado:**

a) Balcão de atendimento com área rebaixada ou alternativa para atendimento à pessoa com deficiência;

b) Preferencialmente com sinalização tátil e visual.
- 25.6.O mencionado não exclui demais aspectos pertinentes dispostos neste Termo de Referência.

26. **DOS REQUISITOS DE CONSERVAÇÃO PREDIAL**

- 26.1.Para garantir segurança e funcionalidade das instalações, o local utilizado pela contratada deverá possuir (não excluídos outros itens pertinentes):

a) Instalações elétricas e hidráulicas em bom estado de funcionamento, devidamente embutidas;

b) Cobertura e forro sem goteiras ou infiltrações;

c) Ausência de materiais obsoletos, fiações expostas ou instalações improvisadas;

d) Preservação da limpeza e organização dos espaços.

27. **DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

- 27.1.O Estudo Técnico Preliminar, elaborado em acordo com o disposto no art. 72, I da Lei nº 14.133/2021, encontra-se anexo nos autos (SEI) sob o nº 0058918524 e integra este termo de referência.

28. **DA SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA TOTAL OU PARCIAL DO OBJETO**

- 28.1.É vedada a subcontratação, cessão, transferência total ou parcial pela Contratada à outra empresa, para o fornecimento do objeto deste instrumento.

29. **DAS OBRIGAÇÕES (DA CONTRATANTE E CONTRATADA)**

29.1. **DA CREDENCIADA/CONTRATADA:**

- 29.1.1.Responsabilizar-se pelos salários, encargos social, previdenciários, trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir, sobre o seu quadro de pessoal, incluindo os valores referente aos encargos de tributos;
- 29.1.2.Conceder o acesso dos supervisores e auditores e outros profissionais designados pela CREDENCIANTE, para supervisionar e acompanhar a execução dos fornecimentos credenciados, realizando amostras sempre que necessário/solicitado;
- 29.1.3.Concordar com a publicação de imagens vinculadas ao objeto, inclusive, as do próprio estabelecimento, em sítios eletrônicos oficiais e outros locais de interesse/necessidade da Administração;
- 29.1.4.A CREDENCIADA é responsável pela indenização de eventual dano causado ao usuário, e pessoas a ele vinculadas, decorrentes de ação ou omissão, voluntária ou não, praticadas por seus profissionais ou prepostos, assim como eventuais danos causados pelos usuários no local de fornecimento de alimentação;
- 29.1.5.Responsabilizar-se pelas providências e obrigações estabelecidas em legislação específica de acidentes de trabalho quando em ocorrência de espécie forem vítimas os seus empregados, no desempenho de suas atribuições ou em contato com eles, ainda que a ocorrência tenha sido nas dependências da CREDENCIANTE;
- 29.1.6.A CREDENCIADA declara aceitar os termos das normas gerais de alimentação, bem como legislação dos órgãos de fiscalização aplicáveis, inclusive no que tange a sujeição às necessidades e demanda da CREDENCIANTE;
- 29.1.7.A CREDENCIADA se submeterá às normas definidas pela CREDENCIANTE quanto ao fluxo de atendimento, comprovação do fornecimento e consumo das refeições e outros procedimentos necessários a satisfação dos usuários, desde que previstos neste Termo, em Edital, ou em legislação;
- 29.1.8.A CREDENCIADA deverá dispor de recursos humanos qualificados, com habilitação técnica e legal, possuidores de título ou certificado da especialidade, e em quantitativo suficiente à execução dos serviços/fornecimentos a serem prestados, sempre que a natureza do serviço/fornecimento exigir;
- 29.1.9.Manter a execução dos serviços/fornecimentos de acordo com as normas aplicáveis, sendo de sua exclusiva responsabilidade as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais decorrentes dos serviços/fornecimentos executados;
- 29.1.10.A Administração se eximirá de qualquer responsabilidade civil ou criminal, em caso de erro no fornecimento da alimentação, culposo ou doloso, durante a vigência do contrato;
- 29.1.11.A ausência de comunicação por parte da CREDENCIANTE referente a irregularidades ou falhas não exime a CREDENCIADA das responsabilidades determinadas no contrato;
- 29.1.12.A CREDENCIADA responsabilizar-se-á integralmente pelo fornecimento a ser prestado nos termos da legislação vigente;

- 29.1.13. A CREDENCIADA fica responsável pela entrega do relatório de produção dos serviços/fornecimentos prestados, de acordo com a data indicada neste instrumento, sendo encaminhados todos os documentos probantes para procedimentos de controle, avaliação e validação do serviço/fornecimento, bem como os documentos alusivos para pagamento;
- 29.1.14. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pela boa qualidade no fornecimento da alimentação, respondendo perante a CREDENCIANTE por ocorrência de procedimentos inadequados para os fins previstos no presente Termo;
- 29.1.15. Controlar de maneira adequada e de acordo com as normas aplicáveis ao caso o fluxo de pessoal durante o fornecimento do objeto;
- 29.1.16. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CREDENCIANTE, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital;
- 29.1.17. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a CREDENCIANTE e a(s) CREDENCIADA(S);
- 29.1.18. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de credenciamento;
- 29.1.19. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do fornecimento, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos fornecimentos credenciados, sem repasse de qualquer ônus à CREDENCIANTE;
- 29.1.20. A fiscalização pela CREDENCIANTE não desobriga a(s) CREDENCIADA(S) de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento;
- 29.1.21. Responsabilizar-se por todos os custos referentes a frete, impostos e taxas resultantes da execução do objeto credenciado;
- 29.1.22. Submeter-se à regulação instituída pelo gestor;
- 29.1.23. A CREDENCIADA deverá possuir o Procedimento Operacional Padrão (POP) e Normas e Rotinas pertinentes aos serviços/fornecimentos prestados, corroborando com as diretrizes institucionais e legislação vigente, se houver;
- 29.1.24. Deve-se ressaltar que os documentos a que se refere o apontamento, fazem parte da exigência constante da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, designado conforme preconiza o modelo do órgão fiscalizador da Vigilância Sanitária Municipal;
- 29.1.25. A competência da fiscalização dos procedimentos adequados às boas práticas alimentares é do órgão fiscalizador da Vigilância Sanitária Municipal, tal como deve ser realizada pelos órgãos municipais e estaduais para o âmbito da produção de alimentos;
- 29.1.26. O prestador de serviços/fornecimentos se submeterá às normas definidas pela Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS quanto ao fluxo de atendimento, sua comprovação, e outros procedimentos necessários ao ágil relacionamento com o prestador e a satisfação do usuário;
- 29.1.27. A CREDENCIADA responsabiliza-se em disponibilizar, para os fornecimentos objeto deste Termo de Referência, profissional da área da nutrição (nutricionista), que ficará responsável pela assinatura dos relatórios finais de prestação de contas gerados pelo Sistema Pão Nosso (Sistema atrelado ao Sistema Prato Fácil), juntamente com o representante do estabelecimento;
- 29.1.28. Executar os objetos deste instrumento, em todo o período previsto de vigência, na modalidade "consumo no local" e "para viagem", a depender das diretrizes apresentadas pela SEAS, sem cobrança de sobretaxa ou qualquer pagamento adicional não previsto neste Termo;
- 29.1.29. Afixar aviso de sua condição de integrante da Rede Pão Nosso, do Governo do Estado de Rondônia, em local visível e esclarecer ao beneficiário sobre os procedimentos e outros assuntos pertinentes aos fornecimentos ofertados. Outrossim, com vistas à viabilização de sugestões, reclamações, denúncias e elogios sobre o fornecimento prestado, deverá afixar comunicado informando os contatos e endereços da Ouvidoria do Governo do Estado, a saber:

CANAIS DE COMUNICAÇÃO - OUVIDORIA GERAL DO ESTADO	
Contato 1	0800-647-7071
Contato 2	(69) 3212-8050
Contato 3	(69) 3216-1015
E-mail	ouvidoriaro@ouvidoria.ro.gov.br
Endereço	Av. Farquar, 2986 - Bairro Pedrinhas, Palácio Rio Madeira, Edifício Rio Jamari, térreo, Porto Velho, RO, CEP 76.820-408
Horário de Atendimento: 7h30 às 13h30, de segunda a sexta-feira	

- 29.1.30. Fornecer as informações solicitadas pelos Fiscais e Gestor do contrato, bem como assegurar a pesquisa de satisfação do usuário realizada pela equipe técnica da SEAS;
- 29.1.31. Não haver o reaproveitamento de sobra de alimentos, preparações condimentadas, embutidos e/ou alimentos ultra processados;
- 29.1.32. Manter a relação de beneficiário armazenada e atualizada no computador destinado a operar o sistema pão nosso que se encontrará junto ao sistema prato fácil, bem como via impressa;
- 29.1.33. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas nos instrumentos convocatórios;
- 29.1.34. Não utilizar de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do que dispõe o artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal;
- 29.1.35. Responsabilizar-se pela fiel execução do objeto;
- 29.1.36. Fazer acompanhar, quando da entrega dos serviços/fornecimentos, a respectiva nota fiscal, na qual deve haver referência ao processo e a respectiva nota de empenho da despesa, na qual deverá constar o objeto da presente contratação com seus valores correspondentes;
- 29.1.37. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto desta contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 1 (um) dia útil a contar da notificação para tal;
- 29.1.38. Comunicar a Contratante, por escrito, no prazo máximo de 01 (um) dia, quaisquer alterações ou acontecimentos que impeçam, ainda que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidades relativos à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior;
- 29.1.39. Responsabilizar pelos danos causados à Administração e a terceiros decorrentes da execução do contrato;
- 29.1.40. Entregar o objeto de acordo com as especificações constantes da SAMS e Termo de Referência, no local e prazo indicados, contado após o recebimento da Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou documento equivalente;
- 29.1.41. Manifestar o recebimento da Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho no mesmo dia em que a recebeu;
- 29.1.42. Disponibilizar, gratuitamente, água potável devidamente purificada por filtro cuja classificação seja de no mínimo classe "F" ou água mineral para os beneficiários do programa;
- 29.1.43. Disponibilizar banheiro acessível para os beneficiários do programa, nos parâmetros técnicos dispostos neste termo;
- 29.1.44. Caso haja formação de fila, disponibilizar local adequado para a espera, livre de sol, chuva etc. durante o horário de atendimento previsto no item 18 deste termo;
- 29.1.45. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 29.1.46. Guardar sigilo sobre todas as informações pessoais dos beneficiários obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, nos termos da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD);
- 29.1.47. Divulgar o cardápio semanal para os beneficiários do programa. A divulgação deverá ocorrer precipuamente com a fixação do cardápio semanal nas dependências da CREDENCIADA, em local visível e de acesso ao público. Fica a critério da CREDENCIADA utilizar outros meios auxiliares de comunicação;
- 29.1.48. Manter os funcionários que trabalharão no programa pão nosso, capacitados em relação a todas as exigências deste termo de referência;
- 29.1.49. Agir com responsabilidade ao acomodar os beneficiários, uma vez que, é exclusiva do estabelecimento tal responsabilidade;
- 29.1.50. A empresa a ser contratada se responsabiliza integralmente pela entrega das refeições no caso em que a lotação máxima vier a ser inferior à indicada na licença/alvará ou outro documento público de mesma natureza ou similar;
- 29.1.51. É dever da contratada prestar informações, a qualquer momento, referentes a seu quadro de funcionários, após solicitação formal da contratante.

29.2. DA CREDENCIANTE/CONTRATANTE:

- 29.2.1. Exercer a fiscalização dos fornecimentos/serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021;
- 29.2.2. Indicar, formalmente, o gestor e os fiscais do contrato para acompanhamento da execução contratual, conforme artigo 19 e seguintes do Decreto Estadual 28.874/2024;
- 29.2.3. A CREDENCIANTE, por meio da Comissão de Recebimento de Serviços/Fornecimentos Prestados e de Materiais, apresentará à CREDENCIADA todos os procedimentos e rotinas administrativas e técnicas;
- 29.2.4. Realizar controle estatístico dos fornecimentos realizados;
- 29.2.5. Desenvolver manuais técnicos e de rotinas de trabalho;
- 29.2.6. Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade, de acordo com a legislação vigente;
- 29.2.7. Efetuar os pagamentos devidos dentro do prazo estipulado, após o recebimento do fornecimento;
- 29.2.8. Prever recurso para todas as fases;
- 29.2.9. Prestar as informações necessárias para que a CREDENCIADA possa cumprir com suas obrigações, sempre que solicitado;
- 29.2.10. Aplicar à CREDENCIADA as penalidades/sanções regulamentares e contratuais cabíveis caso seja necessário;
- 29.2.11. Zelar pela boa qualidade do fornecimento, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações dos usuários;
- 29.2.12. Promover, por meio do Setor Competente, o recebimento dos materiais entregues sob os aspectos de conformidade com as especificações, quantidade e qualidade, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela;
- 29.2.13. Receber provisória e definitivamente os fornecimentos nas formas definidas;
- 29.2.14. Emitir nota de empenho a crédito do fornecedor no valor correspondente ao serviço/fornecimento solicitado;
- 29.2.15. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com as condições de preço e prazos estabelecidos neste instrumento, bem como prorrogar prazos e aplicar sanções, se for o caso;
- 29.2.16. Fornecer à Contratada as informações e demais elementos pertinentes à execução do presente termo;
- 29.2.17. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos deste instrumento.

30. DO GERENCIAMENTO DOS FORNECIMENTOS A SEREM PRESTADOS PELA CREDENCIADA

- 30.1. Após a homologação da relação de credenciados, será organizado e divulgado o procedimento dos fornecimentos de refeições, contendo a quantidade destinada a cada uma das credenciadas.
- 30.2. A distribuição ocorrerá de acordo com a necessidade dos fornecimentos, sendo previamente estipulado o montante de refeições conforme indicado no item 4.2, deste Termo, de forma mensal.
- 30.3. A cada 12 (doze) meses, o quantitativo total do município passará por redistribuição proporcional ao número de credenciados a serem contratados para prestação do fornecimento, nos moldes do item 9.11.
- 30.4. Os estabelecimentos que desejarem credenciar-se após cada período de 12 (doze) meses, somente integrarão o fornecimento de alimentação, após habilitação, quando da nova comunicação a ser publicada pela SEAS/RO por meio oficial, ato em que será indicado o quantitativo de refeições disponíveis.

31. DA PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP

- 31.1. Neste certame poderá ser concedido tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto 21.675/2017.
- 31.2. Cabe considerar a necessidade de dispor que, a depender do valor do contrato a ser firmado com o fornecedor, sendo superior à receita bruta máxima de seu enquadramento, este perderá qualquer vantagem aos demais, nos termos do art. 4º, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133:

Art. 4º 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](#).

§ 1º As disposições a que se refere o caput deste artigo não são aplicadas:

I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

[...]

§ 2º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

32. DA IMPOSSIBILIDADE DA PARTICIPAÇÃO DE MEI'S

- 32.1. Segundo o art. 18-C da Lei Complementar 123/2006 "poderá enquadrar-se como MEI o empresário individual ou o empreendedor que exerça as atividades de industrialização, comercialização e prestação de serviços no âmbito rural **que possua um único empregado** que receba exclusivamente um salário mínimo ou o piso salarial da categoria profissional". Dessa forma, conclui-se pela impossibilidade da participação dos microempreendedores individuais (MEI's) no presente caso, uma vez que se trata de uma demanda que compreende serviços de alta complexidade a serem realizados por um quadro de profissionais diversificado, cenário este que impossibilita a utilização de apenas um único empregado para o atendimento da finalidade pública do Programa.

33. DA VIGÊNCIA E CONDIÇÕES CONTRATUAIS

- 33.1. O prazo de vigência do contrato decorrente do credenciamento será de 12 (doze) meses, a partir da data do primeiro dia de fornecimento de refeição deste edital ou até que sobrevenha outra forma de contratação.
- 33.2. A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 33.3. A Administração convocará regularmente o interessado para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência a convocação, para no local indicado, firmar o instrumento de contrato, nas condições estabelecidas neste Termo de Referência, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento e na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 33.4. 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.
- 33.5. Toda e qualquer modificação, redução ou acréscimo nas disposições do Contrato será formalizada através de Termo Aditivo, **elaborado pela PGE/RO, após análise e parecer deste Órgão**.
- 33.6. É obrigação da CONTRATADA manter, durante toda execução do contrato, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, além de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

34. DO REAJUSTE DO CONTRATO

- 34.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de 12 (doze) meses contados da publicação do edital. Visando compensar os efeitos das variações inflacionárias e para dar a máxima efetividade ao princípio da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, os preços poderão ser atualizados entre cada janela de contratação. Conforme disposto no artigo 92 da Lei nº 14.133/2021:
- Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam:
- (...)
- V - o preço e as condições de pagamento, os critérios, a data-base e a periodicidade do reajustamento de preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;

(...)
§ 3º Independentemente do prazo de duração, o contrato deverá conter cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, e poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

- 34.2. Após o intervalo de um ano da publicação do edital e mediante solicitação de uma das CONTRATADAS, os preços poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice IPCA ou outro que venha substituí-lo.
- 34.3. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços, sempre que este ocorrer.
- 34.4. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 34.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 34.6. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.
- 34.7. Findados os doze meses (um ciclo) das contratações, o preço do objeto para a próxima janela poderá ser atualizado, conforme ato motivado pela Administração.

35. DA MATRIZ DE RISCO

MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS			
TIPO DE RISCO	IMPACTO	ALOCÇÃO	SUGESTÕES DE MITIGAÇÃO
Tecnológicos	Falhas no sistema de tecnologia da informação (TI), como problemas de rede ou de software que interrompam as operações de pedidos, pagamento ou comunicação com clientes.	FORNECEDOR/COMPARTILHADO	Implementar backups regulares de dados. Manter sistemas de TI atualizados e seguros.
Capacidade e Infraestrutura	Limitações na capacidade de produção, armazenamento ou acessibilidade que dificultem a entrega pontual dos produtos.	FORNECEDOR	Avaliar regularmente a capacidade de produção e armazenamento. Investir em infraestrutura adequada.
Imagem e Reputação	Incidentes que prejudiquem a reputação da secretaria, como reclamações públicas de clientes insatisfeitos, escândalos alimentares ou problemas éticos.	FORNECEDOR	Estabelecer procedimentos claros de atendimento ao cliente. Responder prontamente a feedbacks negativos.
Recursos Humanos	Problemas de recrutamento, retenção ou capacitação de pessoal qualificado para as operações de produção e distribuição.	FORNECEDOR	Desenvolver programas de capacitação contínua. Melhorar condições de trabalho e benefícios.
Interrupção no fornecimento	Beneficiários sem poder se alimentar.	FORNECEDOR	Garantir múltiplos fornecedores para minimizar o risco.
Variação nos preços dos alimentos	1 - Preços fora do padrão de mercado; 2 - Desequilíbrio contratual, apesar da variação do preço dos alimentos ser um risco da atividade empresarial, no qual cabe ao fornecedor assumir a responsabilidade, o risco será compartilhado quando o credenciado comprovar que a variação de preços ocorreu acima dos índices inflacionários medidos pelo IBGE.	FORNECEDOR/COMPARTILHADO	Incluir cláusulas contratuais claras sobre como lidar com variações de preços. Monitorar índices inflacionários como referência.
Atrasos na entrega das refeições	Beneficiários aguardando muito tempo para realizar a retirada da refeição e o credenciado não conseguir cumprir as vendas no horário estipulado.	FORNECEDOR	Implementar sistemas de monitoramento e comunicação eficazes. Definir penalidades por atraso no contrato.
Falha na qualidade dos alimentos	Refeições com baixa qualidade e podendo ocasionar infecções, no qual o credenciado poderá ser responsabilizado pelas sanções administrativas e legais.	FORNECEDOR	Estabelecer padrões de qualidade claros e procedimentos de controle. Capacitar pessoal adequadamente.
Mudanças nas demandas ou requisitos	1 - Desequilíbrio contratual; 2 - Ocorrendo mudanças no cardápio ou questões pontuais do contrato, os quais ocasionem em desequilíbrio contratual, será de responsabilidade do Credenciado demonstrar o desequilíbrio.	COMPARTILHADO	Manter comunicação aberta e revisar regularmente os requisitos do contrato. Renegociar termos quando necessário.
Greves ou paralisação na produção	1 - Paralisação da produção de alimentos; 2 - Na paralisação da produção devido à greve/paralisação deverá a credenciada assegurar a continuidade do fornecimento, e, em casos excepcionais, deverá acionar a SEAS para solicitar a interrupção do fornecimento, devendo fazer com antecedência de 01 (um) dia, bem como informar aos beneficiários.	FORNECEDOR	Ter planos de contingência para greves e paralisações. Comunicar antecipadamente e assegurar continuidade do fornecimento.

Mudanças nas preferências alimentares da população	O cardápio sugerido não seja aceito pela população deverá ser comunicado para SEAS, a fim de realizar as devidas adequações na variação dos alimentos e na planilha de preço.	SEAS	Realizar pesquisas de mercado para entender as preferências. Flexibilizar o cardápio conforme necessário.
Não conformidade com regulamentações	Não atendimento às legislações.	FORNECEDOR	Manter-se atualizado com as regulamentações. Implementar um sistema de controle de conformidade.
Escassez de matéria-prima	Na falta dos insumos para preparação das refeições.	COMPARTILHADO	Manter contatos com múltiplos fornecedores. Monitorar regularmente o mercado de insumos.
Saúde e Segurança	Riscos relacionados à segurança alimentar, como contaminação de alimentos, intoxicação alimentar, e práticas inadequadas de higiene na manipulação de alimentos.	FORNECEDOR	Implementar boas práticas de manipulação de alimentos. Realizar auditorias de segurança alimentar regularmente.

36. **DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

36.1. Esclarecemos para os devidos fins que a presente demanda não implica em impacto ambiental, porém importa reforçar que, se for o caso, as futuras contratadas deverão adotar os critérios de sustentabilidade no fornecimento das refeições, conforme disposição constante no art. 6º do Decreto Estadual nº 21.264/2016.

36.1.1. A gestão de serviços de alimentação apresenta uma série de riscos e impactos ambientais que podem afetar tanto o meio ambiente quanto a saúde pública. A seguir, são detalhados os principais riscos e impactos, bem como soluções práticas para mitigá-los.

36.1.2. **Desperdício de Alimentos**

36.1.3. Impactos: O desperdício contribui significativamente para a geração de resíduos sólidos, aumentando a pressão sobre aterros sanitários e a emissão de gases de efeito estufa, especialmente metano.

36.1.4. Soluções:

36.1.5. Planejamento Eficiente do Cardápio: Desenvolver cardápios baseados na demanda real, utilizando dados históricos de consumo.

36.1.6. Doação de Alimentos: Implementar parcerias com instituições que possam receber alimentos em bom estado que não foram consumidos.

36.1.7. Compostagem: Criar um sistema de compostagem para restos de alimentos, reduzindo a quantidade de resíduos enviados a aterros.

36.1.8. **Uso Excessivo de Recursos Naturais**

36.1.9. Impactos: O consumo elevado de água e energia pode levar ao esgotamento de recursos naturais e aumentar as contas operacionais.

36.1.10. Soluções:

36.1.11. Eficiência Hídrica: Implementar práticas como a captação de água da chuva e a instalação de dispositivos economizadores, como torneiras automáticas e sistemas de reuso de água.

36.1.12. Eficiência Energética: Utilizar equipamentos e eletrodomésticos de baixo consumo de energia e considerar a adoção de fontes renováveis, como energia solar.

36.1.13. **Geração de Resíduos Sólidos**

36.1.14. Impactos: O uso de embalagens plásticas e descartáveis gera resíduos que não se degradam facilmente e contribuem para a poluição do solo e das águas.

36.1.15. Soluções:

36.1.16. Redução e Reutilização de Embalagens: Optar por embalagens reutilizáveis ou recicláveis. Incentivar a utilização de recipientes retornáveis.

36.1.17. Educação Ambiental: Implementar campanhas de conscientização para funcionários e clientes sobre a importância da redução de resíduos.

36.1.18. **Práticas Agrícolas Insustentáveis**

36.1.19. Impactos: A aquisição de insumos de fornecedores que utilizam pesticidas e fertilizantes químicos prejudica a biodiversidade e contamina os recursos hídricos.

36.1.20. Soluções:

36.1.21. Compra de Produtos Locais e Orgânicos: Priorizar a compra de alimentos de produtores que utilizem práticas agrícolas sustentáveis e certificadas.

36.1.22. Certificações e Auditorias: Exigir que os fornecedores possuam certificações de práticas agrícolas sustentáveis e realizar auditorias periódicas.

36.1.23. **Contaminação e Segurança Alimentar**

36.1.24. Impactos: A manipulação inadequada dos alimentos pode resultar em contaminações que afetam a saúde pública.

36.1.25. Soluções:

36.1.26. Treinamento de Funcionários: Oferecer capacitação contínua em boas práticas de manipulação de alimentos.

36.1.27. Monitoramento de Qualidade: Implementar um sistema de controle de qualidade que inclua a rastreabilidade dos alimentos, desde a compra até o consumo.

36.2. **Conclusão**: Infere-se que a identificação e a mitigação dos riscos e impactos ambientais associados à gestão do fornecimento de alimentação são essenciais para promover a sustentabilidade. Outrossim, a adoção de práticas proativas não apenas contribui para a preservação do meio ambiente, mas também melhora a eficiência operacional e a reputação da empresa contratada. Portanto, ao selecionar um fornecedor, é fundamental considerar a capacidade desse fornecedor de implementar e manter soluções sustentáveis em sua operação.

37. **DOS CRITÉRIOS DE INFRAESTRUTURA**

37.1. Eventual contratação fica condicionada ao cumprimento, por parte do estabelecimento credenciado, dos parâmetros técnicos elencados abaixo:

37.1.1. Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;

37.1.2. Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;

37.1.3. Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS;

37.1.4. Lei Nº 10.098/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

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

38.1. Conforme art. 40, §2º e §3, inciso I da Lei nº 14.133/21, a Administração Pública deve, sempre que possível, parcelar o objeto da licitação, visando ampliar a competitividade. No entanto, no caso específico da contratação de empresas para o fornecimento de refeições prontas mediante credenciamento, o parcelamento mostra-se inviável pelas seguintes razões:

1. **Natureza do Objeto e Modelo de Contratação (Credenciamento):** O modelo de **credenciamento** permite a **habilitação de múltiplos fornecedores simultaneamente**, eliminando a necessidade de competição direta por lote. Dessa forma, já há **atendimento descentralizado e variado** — o que torna desnecessário o fracionamento do objeto em lotes;
2. **Distribuição Geográfica dos Beneficiários:** O fornecimento de refeições se dá de maneira **distribuída e variável**, em função da **localização dos usuários** (servidores, pacientes, estudantes, etc.). Assim, o próprio **credenciamento já permite a ampliação do acesso**, ao permitir que empresas de diferentes regiões atuem conforme a demanda, substituindo, na prática, o efeito pretendido pelo parcelamento;
3. **Uniformidade e Padrão do Objeto:** O objeto contratado — refeições prontas — é **homogêneo e padronizado** conforme cardápio e exigências nutricionais definidas previamente. O fracionamento por tipo de refeição (ex: almoço, jantar, desjejum) ou por tipo de dieta (ex: normal, hipossódica) **não agregaria ganhos operacionais ou de economicidade**, podendo inclusive comprometer a padronização e dificultar o controle de qualidade;
4. **Risco de Descontinuidade do Serviço:** O parcelamento poderia acarretar **comprometimento da continuidade do serviço**, especialmente em casos em que determinados fornecedores não consigam atender a demanda em seus respectivos lotes, diferentemente do modelo de credenciamento, em que a **pluralidade de credenciados** reduz esse risco; e
5. **Eficiência Administrativa e Operacional:** A gestão de contratos fracionados em múltiplos lotes exigiria **aumento do esforço administrativo**, com controle, fiscalização e processamento de pagamentos distintos, o que representa **ônus desnecessário e ineficiência**, considerando que o credenciamento já permite a flexibilização da contratação conforme a demanda.

39. **DOS CASOS OMISSOS**

39.1. Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto no Termo de Referência, os chamados casos omissos, estes serão dirimidos respeitado o objeto dessa contratação, por meio de aplicação da legislação e demais normas reguladoras da matéria, em especial a Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, aplicando-se supletivamente, quando for o caso, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

40. **DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 40.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/21, Instrução Normativa nº 5/2017/MPOG e alterações, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e disposições de direito privado.
- 40.2. Qualquer tolerância da Administração Pública quanto a eventuais infrações não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 40.3. As partes deverão cumprir e fazer cumprir, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostas por este Termo de Referência.
- 40.4. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços deverá ser considerada, ressalvado acontecimento que gere outro entendimento da Administração.
- 40.5. As omissões, dúvidas e casos não previstos neste instrumento serão resolvidos e decididos aplicando as regras contratuais e a Lei nº 14.133/21 e suas alterações, e/ou subsidiariamente no disposto nas demais normas, caso persista a pendência pelos Técnicos desta unidade.
- 40.6. As atas de assinaturas terão caráter de documentos públicos e deverão ser arquivadas nas dependências da CREDENCIADA por um período de no mínimo 6 (seis) meses. **Uma vez lavradas, as atas deverão ser digitalizadas dentro das dependências do estabelecimento e mantidas em local seguro, sendo que sua retirada da empresa, bem como sua eliminação após o período mínimo de 6 (seis) meses, necessitarão de prévia autorização por parte da SEAS.**
- 40.7. Qualquer alteração de endereço dos estabelecimentos credenciados, deverá possuir todos os critérios presentes neste Termo de Referência.
- 40.8. A CREDENCIANTE realizará, por ato de gestão, **respeitados os princípios da razoabilidade e proporcionalidade**, as adequações que se fizerem necessárias para o alcance do fornecimento das refeições, mesmo que não estejam expressamente dispostas neste termo de referência.

41. **DOS ANEXOS**

41.1. São partes integrantes deste Termo de Referência os seguintes anexos, sendo que, com exclusão do Relatório de Vistoria Técnica, deverão ser encaminhados pelo responsável/procurador da parte interessada devidamente autenticados em cartório ou assinados eletronicamente pelo gov.br:

- I - Modelo de Procuração (0059742011);
- II - Modelo de Requerimento de Credenciamento (0059742088);
- III - Modelo de Declaração de Regularidade (0059742147);
- IV - Modelo de Atestado de Capacidade Técnica (0059742267);
- V - Modelo de Relatório de Vistoria Técnica (0060106779);
- VI - Modelo de Termo de Sigilo e Responsabilidade (0059742389);
- VII - Modelo de M. de A. de C. Técnico Profissional (0059742459);
- VIII - Modelo de Plano de Adequação Estrutural (0060247972).

Elaborado por:

Raquel Ramos Sobreira Grecco

Agente em Atividades Administrativas / Gerência de Compras

Revisado por:

Tamir Silva de Paula

Gerente / Gerência de Compras

Na Forma do que dispões o artigo 72º inciso VIII da [Lei Federal de Licitações e Contratos 14.133 de 01 de Abril de 2021](#), ***aprovo, declaro e dou fé no presente Termo de Referência e Anexos.***

De acordo,

ANDERSON MELO TINOCO DA SILVA

Diretor Administrativo e Financeiro SEAS

Gestor e OD por Delegação - Portaria nº 634 de 01 de outubro de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **Raquel Ramos Sobreira Grecco, Agente**, em 05/08/2025, às 13:53, 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 **Tamir Silva de Paula, Gerente**, em 05/08/2025, às 14:11, 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 **ANDERSON MELO TINOCO DA SILVA, Diretor**, em 05/08/2025, às 14:21, 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 **0062874102** e o código CRC **50B3900E**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

MINUTA DE DOCUMENTO

ANEXO I

MODELO DE PROCURAÇÃO

A empresa inscrita no CNPJ nº ..., sediada na rua/avenida ..., cidade de ..., estado de ..., telefone(s) para contato o(s) de nº ..., usuária do e-mail ..., neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ..., portador(a) da cédula de identidade (RG) ... (Órgão Emissor) ..., residente e domiciliado(a) na rua/avenida ..., inscrito(a) no CPF nº ..., detentor de amplos poderes para nomeação de representante para que lhe faça as vezes para fins licitatórios e processos de contratação pública direta, confere-os a ..., portador(a) da cédula de identidade (RG) ... (Órgão Emissor) ..., e inscrito(a) no CPF nº ..., com o fim específico de representar o(a) outorgante perante a Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, no Processo nº ..., Chamamento Público nº .../2025, podendo assim retirar editais, propor seu credenciamento em nome da representada, e ainda assinar atas, contratos de fornecimento de materiais ou prestação de serviços, firmar compromissos, enfim, todos aqueles atos que se fizerem necessários para o bom e fiel cumprimento do presente mandato.

(local e data)

Outorgante (reconhecer firma)

Outorgado



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eugênio Sousa Silva Júnior, Gerente**, em 16/05/2025, às 15:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0059742011** e o código CRC **F8D7A2D4**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Documento, indicar expressamente o Processo nº 0026.001572/2025-84

SEI nº 0059742011



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

MINUTA DE DOCUMENTO

* MINUTA DE DOCUMENTO

ANEXO II

MODELO DE REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO

À Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS,

(Pessoa Jurídica), estabelecido(a) à Rua/Av. _____ nº _____,
bairro _____, na cidade de _____, inscrita no CNPJ
nº _____, por seu representante, Sr.
(a) _____, comprovante de vínculo anexo, vem requerer
nos termos do edital de Credenciamento de Padarias para fornecimento de refeições prontas com a
finalidade de atender a demanda do Programa Pão Nosso, conforme Processo Administrativo
nº _____, Chamamento Público nº _____/2025, publicado no
Diário Oficial do Estado (DOE), no dia _____ de _____ de 2025.

Para tanto, manifesta a sua concordância com os termos do edital e da minuta do contrato
adotado pela SEAS, do qual tem plena ciência, inclusive quanto aos preços oferecidos.

DECLARA saber que serão remunerados de acordo com o fornecimento efetivamente
praticado, na estrita conformidade com os critérios estabelecidos no chamamento público, incluindo
termos, editais, e demais expedientes pertinentes. Declara ainda, que:

- Temos pleno conhecimento dos serviços a serem executados;
- Recebemos da SEAS todas as informações necessárias ao Credenciamento;
- Estamos cientes de todos os critérios, requisitos e vedações especificados no edital, com eles concordamos plenamente.

(local e data)

(representante legal identificado - reconhecer firma)



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eugênio Sousa Silva Júnior, Gerente**, em 16/05/2025, às 15:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0059742088** e o código CRC **479D8ECD**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Documento, indicar expressamente o Processo nº 0026.001572/2025-84

SEI nº 0059742088

MINUTA



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

MINUTA DE DOCUMENTO

*** MINUTA DE DOCUMENTO**

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO DE REGULARIDADE

Nome _____ da _____ empresa:

Declaramos, para fins de participação no Chamamento Público nº _____/2025, que:

- Para os fins de direito, a inexistência de fato impeditivo e que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas. Nos termos do Art. 43, § 6º da Lei nº. 14.133/2021, comprometemo-nos, sob as penas da Lei, levar ao conhecimento da Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS, qualquer fato superveniente que venha a impossibilitar a habilitação, condicionado a avaliação da Comissão.

- Aceitamos expressamente todas as condições fixadas nos documentos de credenciamento, e, eventualmente, em seus anexos e suplementos, no que não conflitarem com a legislação em vigor;

- Cumprimos com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

- Nos submetemos a qualquer decisão que a Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social (SEAS), venha a tomar na escolha da credenciada, obedecidos os critérios estabelecidos no edital, reconhecendo, ainda, que não teremos direito a nenhuma indenização em virtude de anulação ou cancelamento do presente Credenciamento.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(local e data)

(assinatura do representante legal da Credenciada)



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eugênio Sousa Silva Júnior, Gerente**, em 16/05/2025, às 15:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0059742147** e o código CRC **CB4E70FB**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Documento, indicar expressamente o Processo nº 0026.001572/2025-84

SEI nº 0059742147

MINUTA



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

MINUTA DE DOCUMENTO

ANEXO IV

MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA PARA COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO DE ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO

Atestamos para os devidos fins de direito, que a Pessoa Jurídica ..., inscrita no CNPJ nº ..., estabelecida no endereço... (município)/(Estado), presta(ou) serviços para a Pessoa Jurídica..., inscrita no CNPJ nº ..., com sede no endereço ..., sendo eles os abaixo discriminado(s), de forma satisfatória, com eficiência e qualidade, nada tendo que a desabone:

- Nº do Contrato: ...
- Período de Execução: ...
- Endereço de Execução dos Serviços: ...

Descrição das Atividades Prestadas na área de alimentação:

SERVIÇOS	QUANT. MENSAL
Prestação de fornecimento de alimentação (Consumo Local e Viagem) diária.	...

Pela verdade, firmamos a presente.

(Local), (dia/mês/ano).

(assinatura do responsável legal ou servidor público competente)



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eugênio Sousa Silva Júnior, Gerente**, em 16/05/2025, às 15:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0059742267** e o código CRC **5E702BCD**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Documento, indicar expressamente o Processo nº 0026.001572/2025-84

SEI nº 0059742267



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

Gerência de Infraestrutura - SEAS-GINFRA

MINUTA DE DOCUMENTO

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
Gerência de Infraestrutura - GINFRA

ANEXO

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PÃO NOSSO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº:				
Nome/Razão Social:				
CNPJ nº:				
Endereço:		Bairro:		
Município:		CEP:	Fone: (69)	
Responsável:				
Área de Abrangência:				
() Residencial				
() Industrial				
() Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO				
ITEM	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;	Item 4.1.3			
2.1.2 - Revestimento de parede devidamente conservado;				
2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado;				
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	Item 4.1.4			
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	Item 4.1.5			
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	Item 4.1.7			
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores	Item 4.1.9			
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas e suficientes de acordo com as características físicas do empreendimento. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar.	Item 4.1.10 Item 4.1.11			
2.7 - Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;	Item 4.1.15 Item 4.1.17			
2.8 - As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.	Item 4.10.1			
3. DA ACESSIBILIDADE				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Porta de acesso ao estabelecimento e áreas de usos comum com vão livre da porta mínimo igual a 0,80 m; admite-se variação de menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.4			
3.2 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% para imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes, providas de corrimão e guarda corpo, quando for o caso, ver NBR 9050;	NBR 9050/2020 Item 6.6			
3.3 - Pelo menos um dos acessos ao interior da edificação deverá estar livre de barreiras arquitetônicas e de obstáculos que impeçam ou dificultem a acessibilidade de pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - II			
3.4 - Os edifícios deverão dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, distribuindo-se seus equipamentos e acessórios de maneira que possam ser utilizados por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida (ver item 4. INST. SANITÁRIAS);	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - IV			
3.5 - Corredores com largura mínima conforme NBR 9050; pode ocorrer variações entre 0,90m e 1,50m de acordo com o comprimento e ou existência de mudança de sentido no trajeto;	NBR 9050/2020 Item 6.11			
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Portas externas das Instalações Sanitárias devem possuir fechamento automático ou barreira física afim de minimizar a difusão de microrganismos no ambiente;	RDC 216/04 Item 4.1.12			
4.2 - Disposição de lavatórios supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Com exceção das instalações sanitárias PcD, os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;	RDC 216/04 Item 4.1.13			
4.3 - Instalação PcD - Medidas mínimas quanto a área de manobra: Ø1,50m; Em caso de reforma, aceitável a área de 1,50mx1,20m;	NBR 9050/2020 Item 7.5			

4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.1 Item 6.11.2.7 Item 7.5			
4.5 - Instalação PcD - Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual ou maior que 1,20m;	NBR 9050/2020 Item 4.3.4 Item 4.3.5			
4.6 - Instalação PcD - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma;	NBR 9050/2020 Item 7.5 Item 7.7			
4.7 - Instalação PcD - Área de transferência e manobra, considerado o módulo de referência a projeção de 0,80m X 1,20m no piso a ser ocupado pela cadeira de rodas;	NBR 9050/2020 Item 4.2.2 Item 7.5			
4.8 - Instalação PcD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro;	NBR 9050/2020 Item 7.7.2.2			
4.9 - Instalação PcD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas;	NBR 9050/2020 Item 7.7.3			
4.10 - Instalação PcD - Lavatórios sem coluna ou com coluna suspensa de modo a possibilitar a aproximação da cadeira de rodas, a uma altura de ≥ 0,30m;	NBR 9050/2020 Item 7.5 - Figura 99			
4.11 - Instalação PcD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente;	NBR 9050/2020 Item 7.5			

5. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.	RDC 216/2004 Item 4.1.3			
5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;				
5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado;				
5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado;				
5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização.	RDC 216/2004 Item 4.1.4			
5.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas.	RDC 216/2004 Item 4.1.5			
5.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento.	RDC 216/2004 Item 4.1.6			
5.5 Ausência de objetos em desuso e animais.	RDC 216/2004 Item 4.1.7			
5.6 Iluminação suficiente e adequada para a realização das atividades.	RDC 216/2004 Item 4.1.8			
5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores.	RDC 216/2004 Item 4.1.9			
5.8 Ventilação natural e mecânica adequadas. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar.	RDC 216/2004 Item 4.1.10			
5.9 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;	RDC 216/2004 Item 4.1.12			
5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.	RDC 216/2004 Item 4.1.14			
5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.	RDC 216/2004 Item 4.1.15 Item 4.1.17			
5.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável; Os materiais dos tubos e conexões deverão seguir a Instrução Técnica nº 28/2023, no item 5.3.17.1;	IT 28/2023 CBM/RO Item 5.3.1 Item 5.3.17			

6. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA DO REFEITÓRIO

Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Capacidade Efetiva
Refeitório	1 pessoa por m² de área	IT n.11 do CBM/RO			
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento	Capacidade Declarada	
	20min		06h00 às 09h00		

7. OBSERVAÇÕES

--

8. DAS DOCUMENTAÇÕES

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
8.1 Licença Sanitária;				
8.2 Certificado de controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos;				
8.3 Certificado de Limpeza e Higienização do Reservatório;				
8.4 Auto de Vistoria Contra Incêndio e Pânico;				
8.5 Alvará de Localização e Funcionamento;				
9. DOS COMPUTADORES				
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui no mínimo um computador/notebook para operacionalização do Sistema;				
9.1.1 Windows: sistema operacional Windows 10 ou 11;				
9.1.2 Memória RAM de 8GB;				
9.1.3 Processadores Intel i3 ou i5 de 10ª geração;				
10. REGRA DO PROGRAMA PÃO NOSSO				
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
10.1 Disponibilização de água potável devidamente purificada por filtro cuja classificação seja de no mínimo classe "F" ou água mineral para os beneficiários.				
11. DO PARECER TÉCNICO				
12. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO				
IMAGEM			DESCRIÇÃO	
Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. XX/XXXX/CEL/SUPEL/RO.				

O objetivo da visita foi alcançado:
SIM ()
NÃO () Motivo: _____.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº .

(Local e Data)

Documento assinado eletronicamente por **Lais Cristina Nemeth Santos, Gerente**, em 13/05/2025, às 13:52, 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 **0060106779** e o código CRC **4D09F536**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

MINUTA DE DOCUMENTO

*** MINUTA DE DOCUMENTO**

ANEXO VI

MODELO DE TERMO DE SIGILO E RESPONSABILIDADE

Declaro que tomei conhecimento das regras estabelecidas no Edital de Chamamento Público nº _____ e políticas de segurança da informação contidas na Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD (Lei 13.709/2018).

Comprometo-me a seguir as normas vigentes, as boas práticas associadas à segurança da informação e as determinações oriundas da administração da SEAS/RO, assim como a zelar pelo sigilo das informações que me forem confiadas e pela integridade dos sistemas a serem utilizados.

Comprometo-me, em especial, a guardar sigilo acerca dos dados pessoais dos beneficiários aos quais tiver acesso em razão do trabalho desenvolvido junto ao Programa Pão Nosso, não os utilizando para qualquer outro fim que não a consecução da atividade pública, assim como a fazer uso adequado dos recursos tecnológicos que estiverem à minha disposição, sob pena de incorrer nas sanções previstas, de acordo com a LGPD e com a Lei de Acesso à Informação (Lei 12.527/2011).

(local e data)

(nome do responsável pelo estabelecimento)



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eugênio Sousa Silva Júnior, Gerente**, em 16/05/2025, às 15:23, 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 **0059742389** e o código CRC **119B0965**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

MINUTA DE DOCUMENTO

ANEXO VII

MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE OPERACIONAL

Atestamos para os devidos fins de direito, que o (a) Sr.(a) ..., nutricionista, inscrito no CPF nº ..., presta serviços como profissional da nutrição para a Pessoa Jurídica ..., inscrita no CNPJ nº ..., estabelecida no endereço... (município)/(Estado), sendo eles os abaixo discriminado(s), de forma satisfatória, com eficiência e qualidade, nada tendo que a desabone:

- Nº do Contrato: ... (**Contrato do Estabelecimento com o Nutricionista em anexo**);
- Endereço de Execução dos Serviços: (Endereço Completo);
- Número de Inscrição no CRN ... (**Registro do Nutricionista no Conselho em anexo**);
- Descrição das Atividades Prestadas na área de Alimentação e Nutrição (com indicação do tipo de alimentação, quantidades, etc.).

Pela verdade, firmamos a presente.

(local e data)

(nome completo e assinatura do representante legal da empresa)

(nome completo e assinatura do profissional nutricionista - reconhecer firma)



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eugênio Sousa Silva Júnior, Gerente**, em 16/05/2025, às 15:23, 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 **0059742459** e o código CRC **4374B083**.

Referência: Caso responda este(a) Minuta de Documento, indicar expressamente o Processo nº 0026.001572/2025-84

SEI nº 0059742459



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

Gerência de Infraestrutura - SEAS-GINFRA

MINUTA DE DOCUMENTO

ANEXO VIII

MODELO DE PLANO DE ADEQUAÇÃO ESTRUTURAL

Estabelecimento:		CNPJ:
Endereço:	nº	BAIRRO:
Responsável Legal:		CPF:
Responsável Técnico:		RRT/ART nº:
Contato		

1. IDENTIFICAÇÃO DAS INCONFORMIDADES

PLANILHA 1. IDENTIFICAÇÃO DAS INCONFORMIDADES				
Item	Área Avaliada	Descrição da Irregularidade Identificada	Referência Técnica (Norma/Item)	Situação Atual Verificada na Vistoria
1	(ex: Área de Preparo)	(ex: Piso com rachaduras e acúmulo de sujeira)	RDC 216/2004 - Art. 4.1.3	Irregular
2				
(...)				

Instruções:

Área Avaliada: setor ou ambiente onde foi identificada a falha.

Descrição: relatar objetivamente a irregularidade.

Referência: norma que fundamenta a exigência.

Situação Atual: condição constatada na vistoria (regular/irregular).

2. AÇÕES CORRETIVAS PROPOSTAS

PLANILHA 2. PROPOSTA DE ADEQUAÇÃO DAS INCONFORMIDADES		
Item	Descrição da Medida Corretiva	Materiais ou Serviços Previstos
1	(ex: Troca de revestimento cerâmico por modelo liso e lavável, conforme norma sanitária)	(ex: Piso cerâmico 45x45, argamassa colante, rejunte)
2		
(...)		

Instruções:

Descrição: o que será feito para corrigir a irregularidade.

Materiais/Serviços: insumos ou ações necessárias à adequação.

3. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

PLANILHA 3. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO, MONITORAMENTO E ESPECIFICAÇÕES										
Item	Descrição do Serviço	Data de Início Prevista	Data de Conclusão Prevista	Unidade de Medida (m², unid., m, etc.)	Quantidade de Serviço	% Execução em 15 dias	% Execução em 30 dias	% Execução em 45 dias	% Execução em 60 dias	Observações sobre o Progresso
1	(ex: Troca de revestimento cerâmico)	(ex: 20/05/2025)	(ex: 15/07/2025)	m²	12	20%	50%	75%	100%	Execução conforme o cronograma
2										
(...)										

Instruções:

Descrição do Serviço: o que será feito para corrigir a irregularidade.

Datas: informar previsão de início e fim da execução.

Unidade: informar a unidade do serviço (m², unidade, m, etc.).

Quantidade de Serviço: metragem ou quantitativo.

% Execução: estimativas de avanço acumulado por prazo.

Observações: justificar eventuais atrasos ou relatar ajustes no cronograma.

A comprovação de **ao menos 75% de execução até o 60º dia** é condição para eventual prorrogação do prazo, conforme o item 23.3.18, alínea "b" do termo de referência.

4. DOCUMENTOS ANEXOS

- 4.1 - Registro ou Anotação de Responsabilidade Técnica de Elaboração do Plano de Adequação Estrutural, devidamente registrado;
- 4.2 - Relatório Fotográfico;
- 4.3 - Projetos, croquis ou memoriais (se aplicável)
- 4.4 - Outros documentos pertinentes.

NOME
CPF
nº CREA/CAU
Responsável Técnico

NOME
CPF
Responsável Legal/Proprietário



Documento assinado eletronicamente por **Lais Cristina Nemeth Santos, Gerente**, em 16/05/2025, às 15:16, 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 **0060247972** e o código CRC **45BC5CA2**.