



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer - SEJUCEL
Coordenadoria de Esporte e Lazer - SEJUCEL-CEL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA MODALIDADE SELF-SERVICE, INCLUINDO ALMOÇO E JANTAR, DESTINADOS AO JIR 2026.

1. INTRODUÇÃO

1.1. Nos termos da **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, que define, em seu **artigo 6º, inciso XX**, a figura do **Estudo Técnico Preliminar (ETP)**, verifica-se que este documento constitui ferramenta essencial para **materializar a viabilidade das contratações no âmbito da Administração Pública direta e indireta**. Nesse sentido, destaca-se o seguinte dispositivo legal:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XX – Estudo Técnico Preliminar: documento que constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação, o qual caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, e que serve de base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação; (...)

1.2. Nesse diapasão, em obediência aos vetores principiológicos fixados no artigo 5º da Lei nº 14.133/2021 — com proeminência ao princípio do planejamento —, o ETP evidencia-se como mecanismo de eficiência e sustentabilidade, uma vez que contempla a modelagem da justificativa da necessidade, o levantamento de mercado, a análise de riscos e os demais parâmetros pertinentes para a escolha da solução técnica e econômica mais vantajosa para a Administração Pública. De igual forma, em conformidade com o art. 18, *caput*, da Lei Federal nº 14.133/2021 e com as diretrizes do Decreto Estadual nº 28.874/2024, as etapas preliminares consolidam o alinhamento da despesa com as leis orçamentárias e com os objetivos estratégicos do órgão.

1.3. O presente instrumento caracteriza-se como um **Estudo Técnico Preliminar (ETP) Complementar**, vinculado e formalmente apensado ao Processo Administrativo principal (SEI nº 0032.000260/2025-74). Seu objetivo precípuo é fundamentar técnica, mercadológica e legalmente a necessidade superveniente de retificação do Edital de Chamamento Público nº 12/2025/SEJUCEL-CEL (74344654) e de seu Termo de Referência originário.

1.4. A presente adequação foca estritamente na criação, inclusão e precificação de novo lote de abrangência geográfica descentralizada — **Lote V (Jaru)**, assegurando a expansão da rede de credenciados aptos a suprir as demandas logísticas e de segurança alimentar dos Jogos Intermunicipais de Rondônia (JIR 2026). Por força da inclusão das novas regiões geográficas, o ato convocatório original será republicado com a devida e obrigatória reabertura dos prazos legais de inscrição, em estrita observância ao comando normativo do art. 55 da Lei Federal nº 14.133/2021, resguardando a isonomia, a competitividade e a ampla publicidade.

2. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ESTUDO TÉCNICO

2.1. Toda a instrução, modelagem e futura execução do objeto disciplinado neste Estudo Técnico Preliminar Complementar deverão observar, obrigatoriamente, o seguinte arcabouço normativo:

- **Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021:** Lei de Licitações e Contratos Administrativos, com ênfase no **art. 74, inciso IV** (Inexigibilidade por Credenciamento) e **art. 79, inciso I** (Procedimento Auxiliar de Credenciamento);
- **Decreto Estadual nº 28.874, de 29 de janeiro de 2024:** Regulamenta as etapas do planejamento das contratações públicas, o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e os procedimentos auxiliares no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo do Estado de Rondônia;
- **Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018:** Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), com vistas a resguardar o tratamento de dados eventualmente coletados no credenciamento e execução contratual;
- **Portarias e Regulamentos Internos da SEJUCEL/RO:** Atinentes à organização, execução e segurança logística dos Jogos Intermunicipais de Rondônia (JIR 2026).

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. Em conformidade com as diretrizes do Decreto Estadual nº 28.874/2024, que dispõe sobre a fase preparatória do processo de contratação, caracterizada pelo planejamento e pela compatibilização com o Plano de Contratações Anual (PCA) e com as leis orçamentárias, apresenta-se a fundamentação desta demanda complementar. Nos termos do art. 30, inciso II do mencionado Decreto, declara-se a justificativa estratégica de inclusão e redimensionamento do objeto de credenciamento.

3.2. A presente expansão da contratação, materializada por meio deste estudo complementar para fins de retificação do edital (74344654) vigente, refere-se ao credenciamento de novas empresas especializadas para a prestação de serviços de alimentação na modalidade *self-service* (almoço e jantar), localizada ou com capacidade operacional plena na cidade de Jaru (Lote V), destinada a atender aos atletas, técnicos, árbitros, servidores e demais participantes dos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026.

3.3. O objeto em tela contempla a disponibilização de refeições completas (*self-service* à vontade), incluindo almoço e jantar, com cardápio balanceado e adequado às necessidades nutricionais do evento, o qual será servido na estrutura física e operacional própria do restaurante do fornecedor credenciado em seu respectivo município de execução (Lote).

3.4. Os Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026 constituem uma das mais importantes ações de fomento ao esporte amador no Estado, promovidos pela Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – SEJUCEL, reunindo delegações de diversos municípios rondonienses e promovendo a integração social, cultural e esportiva entre os participantes. A descentralização de Lote para Jaru reflete a necessidade logística superveniente de garantir a capilaridade do atendimento alimentar diretamente na localidade geográfica que absorverão o fluxo do evento.

3.5. Ressalta-se que este desmembramento territorial complementar não constava originalmente no Plano de Contratações Anual (PCA) da SEJUCEL na modelagem de lotes ora proposta, tendo em vista que os cronogramas, as sedes regionais específicas, os quantitativos e as definições

operacionais finalísticas do evento desportivos foram consolidados em momento posterior à elaboração do referido plano. A presente instrução processual decorre, portanto, de necessidade superveniente e estratégica, com o objetivo de assegurar a adequada execução logística do evento e garantir resposta eficiente, célere e tempestiva da Administração Pública.

3.6. A finalidade precípua do credenciamento nestas novas regiões é assegurar a prestação de serviços de alimentação de alta qualidade aos participantes do evento, representando o reconhecimento e a valorização aos atletas, equipes e municípios, ao mesmo tempo em que reforça o espírito esportivo, a identidade institucional e a imagem do Governo do Estado de Rondônia.

3.7. Os serviços de alimentação serão executados sob demanda e de forma parcelada, com cardápio balanceado, insumos de boa qualidade, higiene rigorosa e estrutura física compatível com a relevância do evento, proporcionando conforto, segurança alimentar e satisfação aos usuários. Esses aspectos conferem maior qualidade às atividades do evento, fortalecem o bem-estar dos participantes e ampliam o impacto positivo da ação esportiva promovida pelo Estado.

3.8. Por fim, as especificações técnicas e as delimitações espaciais foram estabelecidas com base em critérios estritamente objetivos e impessoais. Em observância ao modelo regulamentar do Estado, o processamento do respectivo Edital de Chamamento Público (74344654), o recebimento das inscrições e a análise da documentação habilitatória dos estabelecimentos interessados competem à Superintendência Estadual de Licitações – SUPEL, na condição de órgão central, restando à SEJUCEL a posterior gestão e fiscalização da execução contratual, em estrita conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia, economicidade, eficiência e publicidade, permitindo ampla competitividade entre os fornecedores locais e assegurando que a expansão da rede de credenciados atenda ao interesse público de forma transparente, eficaz e regionalizada.

4. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. As despesas correrão por conta da seguinte Programação:

Função Programática:	Fonte:	Elemento de Despesa:
32.001.27.812.2094.4212	2.706.0.03110	33.90.30

5. **ALINHAMENTO COM OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO ORGANIZACIONAL**

5.1. A presente expansão do objeto, por meio da inclusão dos Lotes V e VI, encontra-se estritamente alinhada aos instrumentos de planejamento estratégico e organizacional da Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – SEJUCEL/RO, atendendo com precisão às exigências de governança pública contidas no art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.2. A descentralização do atendimento alimentar para o município de **Jaru** reflete a execução programática das diretrizes estabelecidas na **Lei Estadual nº 3.665, de 10 de novembro de 2015**, que institui os Jogos Intermunicipais de Rondônia (JIR) e fixa, dentre suas finalidades institucionais:

- A promoção da integração social, esportiva e cultural entre os municípios do Estado;
- O desenvolvimento integral do cidadão rondoniense por meio do desporto amador;
- O estímulo ao desenvolvimento técnico-esportivo regionalizado e ao exercício da cidadania.

5.3. A modelagem complementar deste credenciamento atende diretamente aos objetivos estratégicos do JIR 2026 e à eficiência administrativa, uma vez que:

5.4. Assegura a Descentralização Logística: Garante que a infraestrutura de apoio alimentar acompanhe as sedes específicas dos fluxos de delegações, otimizando o deslocamento de atletas e comissões técnicas;

- A promoção da integração social, esportiva e cultural entre os municípios do Estado;
- Reforça a Identidade Institucional: Consolida a presença do Governo do Estado de Rondônia e da SEJUCEL no interior do estado, promovendo o amparo uniforme da Administração aos participantes;
- Protege a Saúde e a Operacionalidade: Salvaguarda as condições de recuperação física e bem-estar dos desportistas, mediante a disponibilização de estrutura credenciada local;
- Atende ao Interesse Público: Fomenta as economias locais dos municípios que sediarão as etapas, por meio da habilitação de múltiplos prestadores de serviço da própria região através do sistema de credenciamento.

6. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

6.1. A presente contratação complementar deverá atender, de forma cogente, aos seguintes requisitos essenciais de natureza técnica, administrativa e de interesse público, servindo de diretriz obrigatória para a habilitação e execução do objeto pelos credenciados:

6.2. Especificações Técnicas e Operacionais dos Serviços de Alimentação:

- **Modalidade de Execução:** Prestação de serviços de alimentação sob demanda na modalidade self-service à vontade (almoço e jantar), vedada a limitação de peso por refeição aos usuários devidamente identificados;
- **Capilaridade e Localização Geográfica (Correção Crítica):** Os estabelecimentos credenciados deverão possuir e disponibilizar a infraestrutura física de atendimento (restaurante/salão de refeições) obrigatoriamente dentro dos limites territoriais do município correspondente ao lote concorrido — Lote V (Jaru), de modo a mitigar riscos logísticos de deslocamento e garantir a segurança dos atletas;
- **Estrutura Física e Capacidade Operacional:** Disponibilização de salão de refeições climatizado ou adequadamente ventilado, equipado com buffet completo, mesas, cadeiras, louças, copos e talheres higienizados e em quantitativo compatível para absorver o fluxo simultâneo de atendimento estimado no Termo de Referência;
- **Cardápio e Perfil Nutricional:** Fornecimento de refeições com cardápio balanceado, variado, com alto teor proteico e adequado ao perfil de desgaste calórico de atletas amadores e delegações esportivas, seguindo as diretrizes de composição de macro e micronutrientes estipuladas no Edital (74344654);
- **Qualidade e Segurança Alimentar:** Utilização exclusiva de insumos e produtos frescos, com comprovação de boa procedência (registro em órgãos de inspeção oficial), submetidos a processos rigorosos de manipulação, armazenamento e conservação térmica, em estrita observância às boas práticas de fabricação (BPF);
- **Higiene e Vigilância Sanitária:** Manutenção de rigoroso controle de sanitização do ambiente e dos utensílios, operação por profissionais devidamente capacitados, uniformizados e portando Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), mantendo regularidade perante a Vigilância Sanitária local;
- **Horário e Pontualidade:** Cumprimento estrito das janelas de horários fixadas pela coordenação do JIR 2026 para o almoço e jantar, garantindo a pronta reposição do buffet e a continuidade do serviço sem interrupções;
- **Responsabilidade Técnica (RT):** Manutenção de Nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) como responsável técnico pela elaboração, supervisão e execução dos cardápios, quando exigido pelas normas sanitárias vigentes.

7. DA VEDAÇÃO E JUSTIFICATIVA QUANTO À PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS

7.1. A justificativa para a exclusão da participação de Pessoas Físicas e a exigência de Pessoas Jurídicas na contratação dos serviços de alimentação fundamenta-se na natureza, complexidade e dimensão operacional do objeto. O fornecimento de refeições para os eventos promovidos pela SEJUCEL, em especial os Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR, demanda capacidade logística para aquisição, armazenamento, preparo, transporte e distribuição simultânea de grande volume de refeições, observando rigorosamente as normas sanitárias, de segurança alimentar e de manipulação de alimentos estabelecidas pelos órgãos competentes.

7.2. Além disso, a execução do serviço exige disponibilidade de equipe técnica qualificada, equipamentos, veículos apropriados, estrutura operacional permanente e capacidade de atendimento contínuo durante toda a programação do evento, inclusive para suprir eventuais demandas extraordinárias e variações no quantitativo de refeições. Tais requisitos extrapolam a capacidade operacional normalmente atribuída a prestadores de serviços individuais, tornando indispensável a contratação de Pessoas Jurídicas que possuam organização administrativa, estrutura física, capacidade técnica e financeira compatíveis com a execução do objeto.

7.3. Dessa forma, a restrição da participação às Pessoas Jurídicas revela-se medida necessária e proporcional para assegurar a continuidade, regularidade, eficiência e segurança da prestação dos serviços, reduzir riscos de descontinuidade, garantir o adequado atendimento às delegações participantes e resguardar o interesse público, considerando a elevada complexidade operacional inerente ao objeto da contratação.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- **Adequação do Estabelecimento:** Os serviços deverão ser prestados em instalações físicas permanentes (restaurantes comerciais já estruturados), dotados de equipamentos industriais de alta durabilidade, conservação térmica eficiente (passâmetros quentes e frios) e superfícies de fácil higienização, em estrito cumprimento às normas da ANVISA;
- **Conforto, Estabilidade e Acessibilidade:** O salão de refeições do credenciado deve possuir estrutura sólida e climatizada (ou dotada de ventilação natural adequada), com leiaute que garanta estabilidade do mobiliário, conforto térmico, segurança física e plena acessibilidade para os atletas, comissões técnicas e organização do evento;
- **Capacidade de Absorção e Elasticidade de Fluxo:** O restaurante credenciado deve demonstrar capacidade operacional de atendimento simultâneo compatível com o número estimado de refeições para o almoço e jantar. Ademais, deve possuir elasticidade operacional (capacidade ampliada) para absorver picos de demanda nos dias de maior concentração de modalidades esportivas durante a realização do JIR 2026 nas sedes de Jaru;
- **Sinalização e Identidade Visual Contextualizada:** O estabelecimento deverá fixar em local visível, na entrada ou na área do *buffet*, placas, banners ou tótems com a identificação oficial dos Jogos Intermunicipais de Rondônia (JIR 2026), contendo elementos gráficos fornecidos pela SEJUCEL para fins de orientação exclusiva dos beneficiários e fiscalização do contrato;
- **Padrão de Organização e Fluxo de Atendimento:** O serviço deve primar pelo alto padrão de organização, com leiaute atrativo, higienização contínua e visível das mesas e utensílios, bem como reposição ágil dos alimentos, garantindo que a qualidade visual e de sabor das refeições se mantenha do início ao fim das janelas de atendimento;
- **Exigências Sanitárias e Placas Obrigatórias:** Manutenção, em locais visíveis ao público e à fiscalização, de todas as licenças, alvarás sanitários, informativos de potabilidade da água, controle de pragas e demais placas ou identificações de cumprimento obrigatório exigidas pela Vigilância Sanitária Municipal e Estadual.

9. QUALIDADE E CONFORMIDADE DO OBJETO

- **Garantia de Padronização:** O credenciado deverá assegurar estrita conformidade com as especificações contidas no Termo de Referência, mantendo uniformidade na qualidade das refeições, elevado padrão higiênico-sanitário, regularidade no preparo e excelência nas propriedades sensoriais (cor, sabor, odor e textura) e visuais dos alimentos ofertados;
- **Aprovação Prévia e Eventos de Alinhamento:** Como condição para o início efetivo do atendimento às delegações ou sempre que julgado necessário pela fiscalização da SEJUCEL/RO, poderá ser exigida do fornecedor a apresentação de cardápio teste ou simulação de leiaute de atendimento do *buffet*, visando à homologação operacional e à validação prévia dos padrões de qualidade exigidos pela Administração.

10. REQUISITOS LEGAIS E ADMINISTRATIVOS

- **Manutenção das Condições de Habilitação:** Em consonância com as exigências da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024, as empresas credenciadas deverão manter, durante todo o período de vigência do credenciamento e da execução dos serviços, a regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e técnica comprovada no ato de sua inscrição;
- **Regularidade Cadastral Compulsória:** O credenciado obriga-se a demonstrar regularidade jurídica e fiscal perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), a Secretaria da Receita Federal do Brasil, a Fazenda Pública Estadual de Rondônia, a Fazenda Pública Municipal do domicílio da empresa e a Justiça do Trabalho;
- **Adesão Normativa:** Cumprimento integral de todas as normas técnicas vigentes emanadas pelos órgãos reguladores (ANVISA, Vigilância Sanitária e Conselhos Regionais de Nutrição), responsabilizando-se civil, penal e administrativamente por qualquer intercorrência decorrente da má manipulação ou inadequação dos alimentos fornecidos.

11. REQUISITOS DE PRAZO E ENTREGA

- **Mobilização Imediata:** A mobilização das equipes de cozinha e a disponibilização da infraestrutura do restaurante deverão ocorrer de forma imediata após o recebimento formal da Nota de Empenho e da respectiva Ordem de Fornecimento ou Ordem de Serviço emitida pela SEJUCEL;
- **Vinculação ao Cronograma do Evento:** A execução dos serviços de alimentação dar-se-á em estrita obediência ao cronograma oficial de competições e logística dos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026 na sede de Jaru. Os horários e fluxos diários serão formalizados pela comissão de fiscalização do órgão requisitante, assistindo à Administração o direito de realizar ajustes operacionais para adequação às janelas de término das modalidades esportivas;
- **Proteção e Integridade Nutricional:** Todas as etapas que compreendem a cadeia de produção do alimento (preparo, porcionamento e reposição no *buffet*) deverão adotar procedimentos que mitiguem riscos de contaminação cruzada e preservem as propriedades nutritivas e térmicas das refeições, garantindo segurança alimentar irrestrita aos usuários.

12. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

12.1. Em estrita observância ao Documento de Formalização de Demanda DFD nº 149/2026, a modelagem quantitativa deste ETP Complementar adota o teto estimado de **37.490 refeições** (somando almoço e jantar). O dimensionamento foi estruturado de forma a segregar a demanda real e imediata dos Jogos Intermunicipais (JIR 2026) da estimativa destinada a eventos futuros e demandas supervenientes da SEJUCEL nos municípios integrados, garantindo a exatidão dos dados planejados:

- Demanda Real (JIR 2026) - Município de Jarú: 18.113 refeições.
- Demanda Real (JIR 2026) - Município de Jarú: 15.968 refeições.
- Reserva Técnica Estimada (Demandas e Eventos Futuros): 3.409 refeições.
- **TETO MÁXIMO GLOBAL DO CREDENCIAMENTO COMPLEMENTAR: 37.490 refeições.**

12.2. **Justificativa do Dimensionamento (Modelo de Credenciamento):** Conforme a natureza regulamentar do procedimento auxiliar de credenciamento (Art. 79, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021), as quantidades apresentadas possuem caráter meramente estimativo e de teto referencial, sem obrigatoriedade de compra integral por parte da Administração. O dimensionamento visa garantir a cobertura logística não apenas para as etapas dos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026, mas também assegurar margem de elasticidade técnica para atender a possíveis eventos, projetos, capacitações e ações institucionais supervenientes promovidas ou apoiadas pela SEJUCEL nas respectivas regiões geográficas ao longo do exercício.

12.3. Reitera-se que a execução dar-se-á de forma estritamente parcelada e sob demanda, mediante a emissão de Ordens de Fornecimento, pagando-se única e exclusivamente pelas refeições de facto convertidas e consumidas, conforme ateste regular da comissão de fiscalização.

Nº	Descrição do Item - JARU 13 a 30/08/2026.	Unidade	Total
01	Produção de refeições tipo self-service (à vontade), devendo abranger: • Saladas variadas (alface, acelga, rúcula ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Arroz e feijão; • Massas (espaguete, lasanha ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Carnes (contrafilé, alcatra, bisteca ou similares), com no mínimo duas opções no self-service; • Sobremesas (frutas flambadas, doces ou similares), com no mínimo uma dessas opções no self-service; • 1 (uma) bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral).	DIÁRIA	18.113
02	Espaço físico, devendo abranger: Adequação para alimentação e área de convivência com acessibilidade, devendo possuir área coberta com metragem mínima aproximada de 1.200 m² (um mil e duzentos metros quadrados), composto por instalações elétricas, hidráulicas e de esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente totalmente climatizado com centrais de ar-condicionado, localizado no Município de Porto Velho, e que ofereça equidade de distância entre os locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com, no mínimo, 02 (duas) entradas e 02 (duas) saídas de emergência. Deverá possuir, no mínimo, 02 (dois) banheiros, sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino, com, no mínimo, 04 (quatro) sanitários em cada; 01 (um) ambiente para montagem da praça de alimentação, que comporte, no mínimo, 150 (cento e cinquenta) mesas plásticas produzidas em polipropileno (com dimensões aproximadas de 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura), acompanhadas de 04 (quatro) cadeiras para cada mesa e toalhas de mesa; e 01 (um) ambiente para instalação do palco, medindo, no mínimo, 5 m x 4 m, destinado ao desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá haver uma equipe composta por 01 (um) segurança e, no mínimo, 02 (duas) pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada deverá manter no local 01 (uma) recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, bem como 01 (um) administrativo responsável por representar a contratada durante todo o período em que forem servidas as refeições e pela solução de possíveis problemas relacionados à estrutura dos serviços contratados.	DIÁRIA	18.133

	Descrição do Item - JARU 10 a 20/09/2026.	Unidade	Total
	Produção de refeições tipo self-service (à vontade), devendo abranger: • Saladas variadas (alface, acelga, rúcula ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Arroz e feijão; • Massas (espaguete, lasanha ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Carnes (contrafilé, alcatra, bisteca ou similares), com no mínimo duas opções no self-service; • Sobremesas (frutas flambadas, doces ou similares), com no mínimo uma dessas opções no self-service; • 1 (uma) bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral).	DIÁRIA	15.968
	Espaço físico, devendo abranger: Adequação para alimentação e área de convivência com acessibilidade, devendo possuir área coberta com metragem mínima aproximada de 1.200 m² (um mil e duzentos metros quadrados), composto por instalações elétricas, hidráulicas e de esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente totalmente climatizado com centrais de ar-condicionado, localizado no Município de Porto Velho, e que ofereça equidade de distância entre os locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com, no mínimo, 02 (duas) entradas e 02 (duas) saídas de emergência. Deverá possuir, no mínimo, 02 (dois) banheiros, sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino, com, no mínimo, 04 (quatro) sanitários em cada; 01 (um) ambiente para montagem da praça de alimentação, que comporte, no mínimo, 150 (cento e cinquenta) mesas plásticas produzidas em polipropileno (com dimensões aproximadas de 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura), acompanhadas de 04 (quatro) cadeiras para cada mesa e toalhas de mesa; e 01 (um) ambiente para instalação do palco, medindo, no mínimo, 5 m x 4 m, destinado ao desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá haver uma equipe composta por 01 (um) segurança e, no mínimo, 02 (duas) pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada deverá manter no local 01 (uma) recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, bem como 01 (um) administrativo responsável por representar a contratada durante todo o período em que forem servidas as refeições e pela solução de possíveis problemas relacionados à estrutura dos serviços contratados.	DIÁRIA	15.968

13. LEVANTAMENTO DE MERCADO

13.1. Considerando a necessidade de expansão da rede de atendimento alimentar para abranger o município de Jarú, foi realizada pesquisa exploratória e estudo de viabilidade junto ao mercado local, com foco em fornecedores especializados em serviços de alimentação, buffets e restaurantes comerciais.

13.2. As consultas e coletas mercadológicas evidenciaram que o custo regionalizado de fornecimento por refeição guarda estrita correlação com a flutuação dos insumos alimentícios locais, o nível de detalhamento nutricional do cardápio e a infraestrutura física de salão necessária para absorver os fluxos dos beneficiários com conforto e higiene. Observou-se, de forma nítida, que as empresas do ramo atuantes nas referidas sedes municipais apresentam plenas condições técnicas e operacionais para atender às especificações definidas pela SEJUCEL/RO, sobretudo quanto à capacidade de produção simultânea e cumprimento das diretrizes higiênico-sanitárias.

13.3. A análise do ambiente econômico demonstrou que a contratação de múltiplos prestadores locais por meio de credenciamento regionalizado apresenta-se como a solução mais adequada do ponto de vista técnico e social. O modelo fomenta o comércio descentralizado dos municípios que acolherão as ações da pasta, mitiga gargalos logísticos de deslocamento e afasta os riscos de incompatibilidades operacionais ou comprometimento da padronização alimentar.

13.4. No que se refere à modelagem e à forma de seleção da solução, foram avaliadas as seguintes alternativas contratuais sob a ótica da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024:

- Adesão à Ata de Registro de Preços: Não se demonstrou aplicável ou vantajosa, uma vez que as atas de carona vigentes mapeadas não possuem a necessária descentralização geográfica específica para execução simultânea nos perímetros urbanos de Jarú, além de não preverem o formato self-service à vontade modelado para o perfil dos atletas do JIR 2026;
- Procedimento de Dispensa de Licitação: Não se configura como a via adequada ou legítima, visto que o valor global estimado para os novos lotes ultrapassa os limites legais para dispensa em razão do valor, e a verificação de ampla oferta de restaurantes aptos no mercado interiorano impõe a adoção de um rito que prestigie a competitividade e a isonomia;
- Credenciamento (Art. 79, Inciso I, da Lei nº 14.133/2021): Revelou-se a solução ideal e de máxima eficiência. Por se tratar de um objeto que permite a contratação paralela e não excludente (onde a Administração pode e deve credenciar todos os estabelecimentos que cumprirem as exigências do edital (74344654), o credenciamento garante uma ampla rede de restaurantes aptos, assegura tabelamento uniforme de preços e confere a elasticidade necessária para o atendimento das delegações do JIR 2026 e das demandas e eventos futuros programados para a região.

13.5. Diante do exposto, conclui-se que o procedimento auxiliar de Credenciamento constitui a escolha mais eficiente, transparente e vantajosa para a Administração Pública Estadual, assegurando perfeita harmonização entre a economicidade, a ampla publicidade e a elevada qualidade na prestação dos serviços de alimentação.

14. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. Para estimar o valor da contratação referente à prestação de serviços de alimentação tipo self-service para o JIR 2026, foi realizada pesquisa exploratória com base em contratações similares divulgadas no Banco de Preços (www.bancodeprecos.com.br), observando-se os seguintes referenciais:

LOTE I - PORTO VELHO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	COTAÇÃO I V. UNITÁRIO	COTAÇÃO II V. UNITÁRIO	COTAÇÃO III V. UNITÁRIO	VALOR DE COBERTURA
1	Refeição tipo self-service (à vontade), devendo constar, no mínimo, dos seguintes itens: - Saladas variadas (alface, acelga, rúcula ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; - Arroz e feijão; - Massas (espaguete, lasanha ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; - Carnes (contrafilé, alcatra, bisteca ou similares), com no mínimo duas opções no self-service; - Sobremesas (frutas flambadas, doces ou similares), com no mínimo uma dessas opções no self-service; 1 (uma) bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral).	R\$ 66,74 conforme ATA 359 (0034239586)	R\$ 53,55 conforme ATA 210 (0030987363)	R\$ 31,91 conforme ATA 289 (0577005)	R\$66,74
LOTE II - OURO PRETO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	COTAÇÃO I V. UNITÁRIO	COTAÇÃO II V. UNITÁRIO	COTAÇÃO III V. UNITÁRIO	VALOR DE COBERTURA
1	Refeição tipo self-service (à vontade), devendo constar, no mínimo, dos seguintes itens: - Saladas variadas (alface, acelga, rúcula ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; - Arroz e feijão; - Massas (espaguete, lasanha ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; - Carnes (contrafilé, alcatra, bisteca ou similares), com no mínimo duas opções no self-service; - Sobremesas (frutas flambadas, doces ou similares), com no mínimo uma dessas opções no self-service; 1 (uma) bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral).	R\$: 50,00 conforme ATA 359 (0034239586)	R\$ 19,55 conforme PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90224 (0058726450)	NÃO CONSTA	R\$ 50,00

LOTE III - JI-PARANÁ					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	COTAÇÃO I V. UNITÁRIO	COTAÇÃO II V. UNITÁRIO	COTAÇÃO III V. UNITÁRIO	VALOR DE COBERTURA
1	Refeição tipo self-service (à vontade), devendo constar, no mínimo, dos seguintes itens: • Saladas variadas (alface, acelga, rúcula ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Arroz e feijão; • Massas (espaguete, lasanha ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Carnes (contrafilé, alcatra, bisteca ou similares), com no mínimo duas opções no self-service; • Sobremesas (frutas flambadas, doces ou similares), com no mínimo uma dessas opções no self-service; • 1 (uma) bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral).	R\$ 28,00 conforme ATA 68 (0010835325)	R\$ 50,11 conforme ATA 348 (0033933602)	R\$ 51,42 conforme ATA 348 (0033933602)	R\$ 51,42
LOTE IV - CACOAL					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	COTAÇÃO I V. UNITÁRIO	COTAÇÃO II V. UNITÁRIO	COTAÇÃO III V. UNITÁRIO	VALOR DE COBERTURA
1	Refeição tipo self-service (à vontade), devendo constar, no mínimo, dos seguintes itens: • Saladas variadas (alface, acelga, rúcula ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Arroz e feijão; • Massas (espaguete, lasanha ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Carnes (contrafilé, alcatra, bisteca ou similares), com no mínimo duas opções no self-service; • Sobremesas (frutas flambadas, doces ou similares), com no mínimo uma dessas opções no self-service; • 1 (uma) bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral).	R\$ 65,47 conforme ATA 290 (0055151799)	R\$ 39,25 conforme ATA 267 (9555488)	R\$ 50,00 conforme ATA 359 (0034239586)	R\$65,47
LOTE V - JARU					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	COTAÇÃO I V. UNITÁRIO	COTAÇÃO II V. UNITÁRIO	COTAÇÃO III V. UNITÁRIO	VALOR DE COBERTURA
1	Refeição tipo self-service (à vontade), devendo constar, no mínimo, dos seguintes itens: • Saladas variadas (alface, acelga, rúcula ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Arroz e feijão; • Massas (espaguete, lasanha ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Carnes (contrafilé, alcatra, bisteca ou similares), com no mínimo duas opções no self-service; • Sobremesas (frutas flambadas, doces ou similares), com no mínimo uma dessas opções no self-service; • 1 (uma) bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral).	R\$ 63,09 conforme ATA 194/2025 (0029.059270/2024-94)	R\$ 65,00 conforme 016/2026 (68582620)	R\$ 64,00 conforme ATA (0064835867)	R\$ 65,00
LOTE VI - PIMENTA BUENO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	COTAÇÃO I V. UNITÁRIO	COTAÇÃO II V. UNITÁRIO	COTAÇÃO III V. UNITÁRIO	VALOR DE COBERTURA
1	Refeição tipo self-service (à vontade), devendo constar, no mínimo, dos seguintes itens: • Saladas variadas (alface, acelga, rúcula ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service; • Arroz e feijão; • Massas (espaguete, lasanha ou similares), com pelo menos um desses itens no self-service;	R\$ 65,00 conforme 016/2026 (68582620)	R\$ 64,00 conforme ATA (0064835867)	R\$ 63,09 conforme ATA 194/2025 (0029.059270/2024-94)	R\$ 65,00

- Carnes (contrafilé, alcatra, bife ou similares), com no mínimo duas opções no self-service;
- Sobremesas (frutas flambadas, doces ou similares), com no mínimo uma dessas opções no self-service;
- 1 (uma) bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral).

Observação: As informações de valores apresentadas foram extraídas do Banco de Preços (www.bancodeprecos.com.br), com base em contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública (0064463170).

14.2. Os valores referenciais para o fornecimento das refeições na modalidade *self-service* (almoço e jantar) foram definidos com base em pesquisa de mercado realizada junto a estabelecimentos do ramo, considerando as particularidades de cada município, a infraestrutura necessária para a execução dos serviços e os custos operacionais envolvidos.

14.3. Em razão das especificidades regionais, adota-se como valor referencial para a presente contratação complementar o montante de **R\$ 65,00 (sessenta e cinco reais) por refeição**, visando assegurar a viabilidade da execução contratual, a razoabilidade econômica e a ampla participação dos estabelecimentos locais interessados em se credenciar no município de Jarú.

15. VALOR GLOBAL ESTIMADO E IMPACTO ORÇAMENTÁRIO

15.1. O valor global estimado para a presente contratação complementar, obtido por meio do produto entre o teto referencial de **37.490 (trinta e sete mil, quatrocentos e noventa) refeições** e o preço unitário homologado de **R\$ 65,00 (sessenta e cinco reais)**, perfaz o montante total de **R\$ 2.436.850,00 (dois milhões, quatrocentos e trinta e seis mil, oitocentos e cinquenta reais)**.

15.2. Fica reiterado que o montante globalizado possui natureza estritamente estimativa, de modo que os atos de empenho e pagamento serão processados de forma parcelada, em estrita observância às Ordens de Fornecimento emitidas pela Administração e pelas refeições efetivamente consumidas e atestadas, resguardando o erário e a eficiência orçamentária da SEJUCEL/RO.

16. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

16.1. A solução consiste no credenciamento de empresas especializadas no ramo de alimentação (restaurantes comerciais e buffets) para a prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições na modalidade *self-service* à vontade (almoço e jantar), destinadas a atender os atletas, comissões técnicas e dirigentes participantes dos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026, bem como demandas e eventos futuros promovidos pela SEJUCEL no município de Jarú.

16.2. O objeto abrange a execução integral do serviço de alimentação nas instalações físicas dos estabelecimentos credenciados, compreendendo desde a aquisição de insumos, planejamento de cardápios balanceados, manipulação, preparo, reposição contínua do buffet e a higienização do ambiente, de forma a garantir o estrito cumprimento das normas de segurança alimentar e um padrão de atendimento compatível com as necessidades do evento.

16.3. Para fins de padronização e garantia da qualidade do atendimento, os estabelecimentos credenciados deverão observar, obrigatoriamente, os seguintes critérios operacionais: **Estrutura do buffet:** montada em material resistente e higiênico, com largura aproximada de 6 a 7 metros;

- **Dinâmica do Fluxo de Atendimento:** Disposição das estações de buffet (quente e frio) de forma organizada e linear, garantindo a vazão ágil e contínua das delegações, de modo a evitar aglomerações e assegurar a pontualidade dentro das janelas de horários fixadas pela coordenação do JIR 2026;
- **Identificação e Orientação Visual:** Afixação em local visível e de fácil acesso (entrada do estabelecimento ou início da linha de servir) de sinalização em formato de banner, totem ou placa contendo a identidade visual oficial dos Jogos Intermunicipais (fornecida pela SEJUCEL), o cardápio do dia detalhado e as orientações para o controle de acesso dos atletas;
- **Estrutura de Variedade do Cardápio:** Apresentação diária das refeições contendo as categorias obrigatórias estabelecidas em edital, estruturadas em pratos principais (mínimo de duas opções de proteínas), guarnições, saladas variadas, carboidratos e sobremesas;
- **Equipamentos e Conservação Térmica:** Utilização de balcões térmicos (passômetros de água quente e pistas frias) em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento, confeccionados em materiais próprios para a atividade sanitária (como o aço inoxidável), garantindo a manutenção da temperatura ideal e a proteção dos alimentos contra agentes externos;
- **Logística e Organização do Salão:** Manutenção de mobiliário (mesas, cadeiras e utensílios de servir) com alto padrão de higiene, estabilidade e conforto, assegurando capacidade operacional compatível com os picos de demanda estimados para o evento desportivo.

17. DAS GARANTIAS DO SERVIÇO

17.1. As empresas credenciadas deverão garantir a estrita qualidade e segurança dos serviços executados, respondendo civil, administrativa e penalmente, nos termos da legislação vigente, por quaisquer danos causados aos usuários ou ao erário decorrentes de má execução, contaminação alimentar, surtos infecciosos ou descumprimento das normas vigentes da ANVISA. Aplica-se ao credenciamento, no que couber, a Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), assegurando proteção integral quanto à higiene, regularidade e segurança dos alimentos fornecidos.

17.2. Por se tratar de credenciamento na modalidade "Portas Abertas", os serviços serão executados e consumidos diretamente na infraestrutura física dos estabelecimentos credenciados localizados na sede de **Jarú/RO**, conforme os cronogramas logísticos do evento.

17.3. A fiscalização, o acompanhamento e o ateste dos serviços (conferência de bilhetes/tickets e fluxo de atendimento) serão realizados *in loco* por comissão de fiscalização designada pela SEJUCEL, cabendo à sede administrativa do órgão (localizada na Av. Farquhar, nº 2986, Bairro Pedrinhas, Palácio Rio Madeira, Edifício Rio Cautário, Porto Velho/RO) a centralização dos atos formais de recebimento da documentação fiscal, relatórios de execução e trâmites de liquidação da despesa.

18. JUSTIFICATIVAS DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

18.1. Em estrita observância ao art. 40, § 2º, e ao art. 47, II, da Lei Federal nº 14.133/2021, a presente contratação complementar **adota o princípio do parcelamento**, materializado por meio da divisão do objeto em lotes geográficos distintos e independentes: **Lote V (Município de Jarú)**.

18.2. A adoção do parcelamento territorial justifica-se técnica e economicamente pelos seguintes fatores:

- **Ampliação da Competitividade Local:** Permite que microempresas e empresas de pequeno porte atuantes no ramo de restaurantes e buffets nas próprias sedes das competições possam participar do certame, fomentando o comércio regionalizado do interior do Estado;
- **Viabilidade Logística:** Afasta a necessidade de deslocamento intermunicipal das delegações para fins de alimentação, mitigando riscos de trânsito, custos com transporte e atrasos no cronograma desportivo do JIR 2026.

18.3. Por outro lado, ressalta-se que não cabe o fracionamento interno dos serviços dentro de cada lote. A produção do cardápio, o fornecimento das refeições (almoço e jantar) e a disponibilização da infraestrutura de atendimento em cada município devem ficar sob a responsabilidade integral do

respectivo credenciado habilitado para o lote.

18.4. A aglutinação das refeições em um único lote por município visa blindar a Administração contra a perda de padronização nutricional, mitigar a elevação desproporcional de custos operacionais e afastar o risco de incompatibilidade de fluxos, garantindo a qualidade higiênico-sanitária e a eficiência contínua na alimentação dos atletas e comissões técnicas.

19. RESULTADOS PRETENDIDOS

19.1. Com a presente contratação complementar, a SEJUCEL/RO projeta alcançar os seguintes resultados de interesse público e administrativo:

- **Segurança Alimentar e Logística:** Assegurar a prestação de serviços de alimentação na modalidade self-service com elevado padrão de qualidade, higiene e regularidade nutricional, garantindo atendimento ágil e compatível com o fluxo das delegações em Jarú;
- **Valorização Institucional do Desporto:** Reconhecer o esforço, a dedicação e o desempenho dos atletas e equipes participantes do JIR 2026, fornecendo alimentação balanceada e suficiente para a reposição energética e fomento do espírito esportivo;
- **Fomento Econômico Descentralizado:** Contribuir para a integração social e econômica regional, estimulando o comércio e o setor de gastronomia do município do interior que sediam as etapas dos jogos, por meio do modelo inclusivo de credenciamento;
- **Eficiência Administrativa e Economicidade:** Atender de forma estrita aos princípios da economicidade, eficiência e impessoalidade, utilizando especificações técnicas claras e precificação justa (teto de R\$ 65,00) que garantam ampla competitividade e adesão dos prestadores locais;
- **Mitigação de Riscos Orçamentários:** Consolidar uma rede de atendimento sob demanda que confira à pasta a elasticidade necessária para cobrir tanto o evento desportivo principal quanto possíveis ações e projetos governamentais supervenientes na região, pagando-se única e exclusivamente pelo consumo efetivo.

20. DEMONSTRATIVO DA ECONOMICIDADE E VANTAJOSIDADE DA SOLUÇÃO

20.1. A adoção do procedimento de Credenciamento com preço fixado por refeição (R\$ 65,00) assegura a economicidade e o melhor custo-benefício para a Administração Pública, uma vez que:

- **Compatibilidade de Mercado:** O valor teto de R\$ 65,00 por refeição foi fixado com base em prévia e abrangente pesquisa mercadológica regional, garantindo a atratividade ao certame sem sobrepreço para os cofres públicos;
- **Pagamento por Demanda Efetiva:** O pagamento dar-se-á estritamente com base nos serviços efetivamente prestados (refeições consumidas e atestadas pelas comissões/fiscais designados), cumprindo o disposto no art. 141 da Lei nº 14.133/2021 e evitando desperdício de recursos orçamentários;
- **Aproveitamento da Infraestrutura Existente:** Elimina custos operacionais diretos para o Estado com montagem, manutenção e logística de cozinhas comunitárias ou estruturas provisórias, utilizando a rede de restaurantes comerciais já instalada no município.

21. PREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

21.1. O objeto a ser adquirido não exige que haja contratação ou capacitação de servidores para que ocorra fiscalização e gestão contratual adequada.

22. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

22.1. A presente contratação complementar não demanda a admissão de novos empregados ou a capacitação específica de servidores para que ocorra a fiscalização e a gestão contratual adequada.

22.2. A SEJUCEL/RO dispõe em seu quadro funcional de servidores qualificados e com expertise necessária para a gestão do certame, os quais serão formalmente designados por meio de portaria para atuar como fiscais (titulares e suplentes) *in loco* no município de Jarú, garantindo o acompanhamento diário do fluxo de refeições, o controle dos bilhetes/tickets e a fiel execução das obrigações contratuais.

23. GESTÃO DE RISCOS

23.1. Alinhado às diretrizes de governança e com o objetivo de mapear, ponderar e mitigar os riscos inerentes ao serviço pleiteado — abrangendo desde a fase de planejamento até a seleção de fornecedores e a futura fiscalização contratual —, foi elaborada a **Matriz de Riscos** específica do processo, encartada nos autos sob o número SEI **(0063983869)**.

23.2. Para a presente expansão da rede de credenciamento no município de Jarú, o gerenciamento de riscos priorizou ações preventivas e contingenciais voltadas a:

- Mitigar o risco de baixa adesão de restaurantes locais no edital de credenciamento, por meio da fixação de preço atrativo e compatível com o mercado regional (R\$ 65,00);
- Coibir inconsistências ou fraudes no controle de fornecimento de refeições, mediante a fiscalização *in loco* e a conferência diária de bilhetes/tickets pelas comissões designadas;
- Evitar a descontinuidade do atendimento alimentar aos atletas durante as janelas de competições do JIR 2026.

24. RISCOS E IMPACTOS AMBIENTAIS MEDIDAS MITIGADORAS

24.1. As empresas credenciadas deverão assegurar o estrito cumprimento dos critérios de sustentabilidade ambiental e social estabelecidos na legislação vigente, com o objetivo de mitigar os impactos ecológicos de suas atividades operacionais. Para tanto, deverão ser observadas as seguintes diretrizes na execução dos serviços:

- **Gerenciamento e Descarte de Resíduos:** Os estabelecimentos credenciados serão integralmente responsáveis pela coleta, segregação e descarte ambientalmente adequado de resíduos orgânicos (sobras de alimentos) e resíduos sólidos (embalagens de insumos), em estrita conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);
- **Ecoeficiência no Uso de Recursos Regulares:** Adoção de práticas e rotinas operacionais voltadas à redução do consumo de energia elétrica e água no preparo das refeições e na higienização das estruturas, orientando os colaboradores quanto a condutas sustentáveis;
- **Fomento à Economia e Cadeia de Suprimentos Local:** Preferência na aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros e matérias-primas de produtores e fornecedores locais do município de Jarú, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte intermunicipal de cargas;
- **Geração de Emprego e Renda Regional:** Priorização da manutenção e contratação de mão de obra local para as equipes de cozinha, atendimento e limpeza, gerando impacto social positivo nas sedes das competições;
- **Regularidade da Cadeia Produtiva:** Garantia de que os insumos de origem animal e vegetal utilizados no cardápio possuam procedência ambiental e sanitária regular (selos de inspeção e comprovação de origem).

24.2. A observância desses critérios de sustentabilidade é cogente para o cumprimento das obrigações do credenciamento, em consonância com o art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021. O descumprimento reiterado das diretrizes ambientais e sanitárias fixadas poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas e o descredenciamento do estabelecimento.

24.3. **Justificativa para a Exclusão da Participação de Pessoas Físicas**

24.3.1. Considerando a natureza do objeto, a participação de pessoas físicas no presente credenciamento não será admitida. A prestação dos serviços de alimentação exige estrutura física adequada, capacidade operacional, regularidade fiscal e sanitária, licenças e alvarás de funcionamento, equipe de atendimento e observância das normas expedidas pelos órgãos competentes, requisitos inerentes à atuação de pessoas jurídicas regularmente constituídas. Dessa forma, a restrição da participação às pessoas jurídicas mostra-se necessária para assegurar a adequada execução do objeto, a segurança alimentar dos usuários e o atendimento ao interesse público.

25. **POSICIONAMENTO CONCLUSIVO**

25.1. Após a análise técnica e o detalhamento metodológico apresentados neste Estudo Técnico Preliminar Complementar, conclui-se que a expansão da rede de credenciamento para os serviços de alimentação na modalidade self-service (almoço e jantar) demonstra-se plenamente viável, oportuna e necessária para suprir as demandas logísticas e operacionais da SEJUCEL/RO.

25.2. A prestação regionalizada desses serviços contribuirá diretamente para a valorização nutricional e o bem-estar dos atletas, garantirá o fortalecimento institucional das ações da pasta e assegurará o suporte necessário para a execução das etapas descentralizadas do JIR 2026, em estrita conformidade com os objetivos estratégicos do Governo do Estado de Rondônia e com a legislação vigente, notadamente a Lei Federal nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 28.874/2024.

25.3. Diante do exposto, esta equipe de planejamento declara a **viabilidade técnica e econômica da contratação** e recomenda o prosseguimento do feito por meio de divisão em lotes territoriais, garantindo que os serviços atendam plenamente às especificações orçamentárias, temporais e qualitativas planejadas, chancelando os princípios da economicidade, eficiência e fomento ao esporte amador.

Porto Velho, dia 25 de maio de 2026.

Elaboração:

ANA KAROLINE DE OLIVEIRA MARINHO
Assessora - Coordenadoria de Esporte e Lazer



LUDMYLLA DUNNYA SOUZA DE LIMA FIGUEIREDO
Assessora - Coordenadoria de Esporte e Lazer



Revisão e Validação:

VIVIANE DE OLIVEIRA SANTANA
Coordenadora de Esporte e Lazer



Documento assinado eletronicamente por **Ludmylla Dunnya Souza de Lima Figueiredo, Assessor(a)**, em 23/07/2026, às 13:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Karoline de Oliveira Marinho, Assessor(a)**, em 23/07/2026, às 13:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **74690061** e o código CRC **698DCC5F**.