



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

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. **Unidade Orçamentária:** Secretaria Estadual da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer - **SEJUCEL**.

2. INTRODUÇÃO E BASE LEGAL

2.1. Este Termo de Referência conecta-se em obediência ao que dispõe a [Lei Federal de Licitações e Contratos 14.133 de 01 de Abril de 2021](#) e Decreto Estadual nº 28.874/24.

- a) A escolha da modalidade de credenciamento justifica-se pela inviabilidade de competição (art. 74, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021), uma vez que:
- b) os eventos, competições esportivas, ações e projetos culturais promovidos ou apoiados pela **SEJUCEL** ocorrem de forma descentralizada em diversos municípios e localidades do Estado de Rondônia, frequentemente de maneira simultânea ou com cronogramas exíguos;
- c) a demanda por serviços de alimentação é flutuante e atrelada ao calendário de eventos, tornando impraticável e geometricamente complexo que um único fornecedor centralizado atenda a totalidade das necessidades logísticas de preparo, acondicionamento e fornecimento de refeições em pontos distintos do Estado com a agilidade, frescor e qualidade sanitária exigidas;
- d) mostra-se altamente vantajosa para a Administração Pública a manutenção de uma rede de múltiplos prestadores de serviços de alimentação credenciados, o que mitiga os riscos de desabastecimento, fomenta a economia local dos municípios sedes dos eventos e assegura a imediata execução contratual conforme a demanda real de cada ação de interesse público.

2.2. O credenciamento permite a habilitação de todos os interessados que atendam aos requisitos, viabilizando contratações simultâneas em condições padronizadas, conforme demanda real dos eventos.

2.3. Nesta perspectiva, a Administração Pública obedecerá os princípios elencados no *art. 5º* desta lei, 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. **Objeto:** O presente Termo de Referência tem por objeto o credenciamento de pessoas jurídicas especializadas na prestação de serviços de alimentação, compreendendo o fornecimento de refeições prontas na modalidade self-service (almoço e jantar), visando atender às demandas da Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – SEJUCEL, de forma futura, eventual e descentralizada, **nos municípios polo discriminados nos Lotes de I a VI deste instrumento**.

3.2. **Finalidade e Público-Alvo:** O procedimento de credenciamento destina-se a viabilizar o atendimento logístico-nutricional de delegações esportivas, grupos culturais, comunidades tradicionais, artistas, atletas, dirigentes, árbitros, comissões organizadoras, servidores em missão institucional e demais participantes de ações, projetos, competições e eventos promovidos, coordenados ou apoiados pela SEJUCEL.

3.3. **Objetivo:** A contratação decorrente deste certame tem como objetivo primordial garantir alimentação adequada, balanceada e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, assegurando condições dignas de subsistência e nutrição que favoreçam o bem-estar, a permanência e o pleno desempenho dos envolvidos nas atividades institucionais da pasta, em estrita observância aos princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

4. DA VIGÊNCIA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO

4.1. O prazo de vigência do credenciamento e dos contratos ou instrumentos equivalentes dele decorrentes será de **1 (um) ano**, contado a partir da publicação do ato de homologação/extrato no Diário Oficial do Estado de Rondônia, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos da legislação vigente e da Instrução Normativa nº 02/2025/SUPEL-GAB.

4.2. A prestação dos serviços ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, mediante a emissão de Ordem de Fornecimento pela SEJUCEL durante o período de vigência estabelecido.

5. DO TERMO DE REFERÊNCIA – ARTS. 6º, INCISO XXIII, 18 E 79 DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021, C/C ART. 42 DO DECRETO ESTADUAL Nº 28.874/2024

5.1. O presente Termo de Referência foi elaborado em observância ao disposto nos arts. 6º, inciso XXIII, 18 e 79 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como no art. 42 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, contemplando os elementos necessários à instrução do procedimento de credenciamento, observadas as peculiaridades dessa forma de contratação.

5.2. Este Termo de Referência estabelece as condições técnicas, operacionais, administrativas e jurídicas para o credenciamento de pessoas jurídicas especializadas na prestação de serviços de alimentação, visando atender às demandas da Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – SEJUCEL, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.3. As disposições constantes deste Termo de Referência deverão ser observadas por todos os interessados no credenciamento, constituindo instrumento orientador para a execução dos serviços, a fiscalização contratual e a formalização das contratações decorrentes

6. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução consiste no credenciamento de pessoas jurídicas especializadas na prestação de serviços de alimentação, compreendendo o fornecimento de refeições prontas na modalidade self-service (almoço e jantar), destinadas ao atendimento das demandas da SEJUCEL em eventos esportivos, culturais, de juventude e lazer realizados **nos municípios polo estabelecidos nos Lotes de I a VI deste instrumento**.

6.2. O modelo adotado possibilita a formação de uma rede de estabelecimentos credenciados aptos a atender, de forma simultânea ou conforme a necessidade da Administração, as localidades polo onde ocorrerem ações institucionais da Secretaria, assegurando capilaridade, eficiência logística e continuidade dos serviços.

6.3. A solução contempla o preparo, fornecimento e reposição dos alimentos, disponibilização de espaço físico adequado do próprio estabelecimento credenciado (restaurante) para a realização das refeições no município polo correspondente, observância das normas sanitárias vigentes e atendimento de todas as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E QUANTITATIVOS:

7.1. O quantitativo estimado de **133.131 refeições** corresponde à **demanda global estimada para o período de vigência do credenciamento**, destinada ao atendimento de todas as ações, programas, projetos culturais e competições esportivas institucionais promovidas ou apoiadas pela SEJUCEL no Estado de Rondônia, **tendo como demanda inicial prevista a realização dos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026**, observados os limites orçamentários e contratuais.

7.2. No cômputo da demanda inicial do JIR 2026, destaca-se o atendimento estimado de atletas, dirigentes, equipes técnicas, árbitros e pessoal de apoio, com execução programada no município polo do evento (Jaru), distribuída em dois períodos fundamentais:

- **1ª Etapa:** de 13 de agosto a 30 de agosto de 2026;
- **2ª Etapa:** de 10 de setembro a 20 de setembro de 2026.

7.3. O parcelamento do objeto em lotes específicos por município justifica-se tecnicamente pela necessidade de descentralização do atendimento nas localidades contempladas pelo presente credenciamento, especialmente para atender às demandas decorrentes da realização dos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026. Diante da concentração da demanda em períodos específicos e da distribuição geográfica dos eventos, torna-se inviável que um único estabelecimento execute o serviço com o padrão de qualidade, agilidade e segurança higiênico-sanitária exigidos. A divisão por localidades (lotes) amplia a participação de estabelecimentos locais no credenciamento, favorece a eficiência logística, mitiga o risco de desabastecimento e assegura maior capacidade de atendimento às necessidades da Administração.

7.4. Ressalta-se que as quantidades apresentadas possuem caráter meramente estimativo, constituindo parâmetro para o teto do credenciamento, não gerando obrigação de consumo integral por parte da Administração Pública, que realizará as ordens de fornecimento conforme a efetiva necessidade, a programação oficial das competições e a disponibilidade orçamentária.

7.5. Para fins de planejamento da contratação e fixação do teto financeiro do Chamamento Público, adota-se o valor global estimado de R\$ 9.366.411,00 (nove milhões, trezentos e sessenta e seis mil, quatrocentos e onze reais), correspondente ao teto financeiro estimado do presente credenciamento, compreendendo o fornecimento de refeições na modalidade self-service (almoço e jantar) e a disponibilização da estrutura física e operacional necessária à execução dos serviços, conforme quantitativos, especificações técnicas e valores constantes deste Termo de Referência.

7.6. **Do Reajuste e da Revisão de Preços:**

7.6.1. O valor limite fixado por refeição poderá ser objeto de **revisão periódica** pela Administração Pública para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da contratação, nos termos do Decreto Estadual nº 28.874/2024 e da Instrução Normativa nº 19/2026/SUPEL-GAB.

7.6.2. A revisão do preço fixado para o credenciamento será realizada mediante instrução fundamentada pela SEJUCEL, acompanhada de pesquisa de mercado ou demonstração analítica da variação dos custos dos insumos alimentícios e operacionais.

7.6.3. Em caso de prorrogação da vigência do credenciamento além do período inicial de 12 (doze) meses, os preços fixados poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado ou da homologação, utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE (ou índice oficial do Estado que o substitua).

7.6.4. A alteração do valor fixado aplicar-se-á de forma genérica e isonômica a todos os estabelecimentos credenciados, mediante aditamento do Edital e republicação do valor atualizado.

7.7. O serviço de alimentação na modalidade self-service (almoço e jantar) deverá ser executado em local apto à prestação dos serviços, observadas as especificações técnicas, estruturais e sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência e as normas vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, devendo a estrutura utilizada na execução atender aos requisitos mínimos descritos a seguir e estar disponível para atendimento da demanda da Administração.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE I - PORTO VELHO			
1	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVICE (à vontade), devendo ser composta de no mínimo: Prato principal (2 tipos de carnes, Acompanhamentos: Arroz branco e feijão, 1 tipo de guarnição, 1 tipo de massa, 2 tipos de saladas, 1 tipo de sobremesa e bebidas: café sem açúcar (fornecer açúcar e adoçante), 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante e água mineral) de 200ml no mínimo por pessoa.	Almoço/Janta	25.100
2	Espaço Físico adequado para Alimentação, uma área de convivência com acessibilidade , deverá possuir área coberta com uma metragem mínima aproximada de 1.200 m² (Um Mil e Duzentos Metros Quadrados), composto por: instalações elétricas, hidráulica e esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente todo climatizado com centrais de ar condicionado, localizado no Município de PORTO VELHO e que ofereça a equidade de distância entre o locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com no mínimo 02 (duas) entradas, duas saídas de emergência: Com no mínimo 02 (dois) banheiros sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino com no mínimo 04 sanitários em cada; 01 ambiente para montagem da praça de alimentação que comporte no mínimo 150 (Cento e Cinquenta) mesas plásticas, produzida com polipropileno (dimensões aproximadas em 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura) acompanhadas de 4 cadeiras cada mesa e toalhas de mesas; 01 ambiente para instalação do palco medindo no mínimo 5m x 4m para desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá ter uma equipe composta de 01 segurança, no mínimo 02 pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada devera manter no local 01 recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, 01 administrativo para responder pela contratada durante todo o tempo que será servido as refeições e solução de possíveis problemas com a estrutura dos serviços contratados.	Dias de Execução	52
LOTE II- OURO PRETO			
1	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVICE (à vontade), devendo ser composta de no mínimo: Prato principal (2 tipos de carnes, Acompanhamentos: Arroz branco e feijão, 1 tipo de guarnição, 1 tipo de massa, 2 tipos de saladas, 1 tipo de sobremesa e bebidas: café sem açúcar (fornecer açúcar e adoçante), 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante e água mineral) de 200ml no mínimo por pessoa.	Almoço/Janta	24.425
2	Espaço Físico adequado para Alimentação, uma área de convivência com acessibilidade , deverá possuir área coberta com uma metragem mínima aproximada de 1.200 m² (Um Mil e Duzentos Metros Quadrados), composto por: instalações elétricas, hidráulica e esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente todo climatizado com centrais de ar condicionado, localizado no Município de OURO PRETO e que ofereça a equidade de distância entre o locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com no mínimo 02 (duas) entradas, duas saídas de emergência: Com no mínimo 02 (dois) banheiros sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino com no mínimo 04 sanitários em cada; 01 ambiente para montagem da praça de alimentação que comporte no mínimo 150 (Cento e Cinquenta) mesas plásticas, produzida com polipropileno (dimensões aproximadas em 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura) acompanhadas de 4 cadeiras cada mesa e toalhas de mesas; 01 ambiente para instalação do palco medindo no mínimo 5m x 4m para desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá ter uma equipe composta de 01 segurança, no mínimo 02 pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada devera manter no local 01 recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, 01 administrativo para responder pela contratada durante todo o tempo que será servido as refeições e solução de possíveis problemas com a estrutura dos serviços contratados.	Dias de Execução	52
LOTE III - JI-PARANÁ			
1	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVICE (à vontade), devendo ser composta de no mínimo: Prato principal (2 tipos de carnes, Acompanhamentos: Arroz branco e feijão, 1 tipo de guarnição, 1 tipo de massa, 2 tipos de saladas, 1 tipo de sobremesa e bebidas: café sem açúcar (fornecer açúcar e adoçante), 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante e água mineral) de 200ml no mínimo por pessoa.	Almoço/Janta	25.100
2	Espaço Físico adequado para Alimentação, uma área de convivência com acessibilidade , deverá possuir área coberta com uma metragem mínima aproximada de 1.200 m² (Um Mil e Duzentos Metros Quadrados), composto por: instalações elétricas, hidráulica e esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente todo climatizado com centrais de ar condicionado, localizado no Município de JI-PARANÁ e que ofereça a equidade de distância entre o locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com no mínimo 02 (duas) entradas, duas saídas de emergência: Com no mínimo 02 (dois) banheiros sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino com no mínimo 04 sanitários em cada; 01 ambiente para montagem da praça de alimentação que comporte no mínimo 150 (Cento e Cinquenta) mesas plásticas, produzida com polipropileno (dimensões aproximadas em 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura) acompanhadas de 4 cadeiras cada mesa e toalhas de mesas; 01 ambiente para instalação do palco medindo no mínimo 5m x 4m para desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá ter uma equipe composta de 01 segurança, no mínimo 02 pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada devera manter no local 01 recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, 01 administrativo para responder pela contratada durante todo o tempo que será servido as refeições e solução de possíveis problemas com a estrutura dos serviços contratados.	Dias de Execução	52
LOTE IV - CACOAL			
1	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVICE (à vontade), devendo ser composta de no mínimo: Prato principal (2 tipos de carnes, Acompanhamentos: Arroz branco e feijão, 1 tipo de guarnição, 1 tipo de massa, 2 tipos de saladas, 1 tipo de sobremesa e bebidas: café sem açúcar (fornecer açúcar e adoçante), 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante e água mineral) de 200ml no mínimo por pessoa.	Almoço/Janta	24.425
2	Espaço Físico adequado para Alimentação, uma área de convivência com acessibilidade , deverá possuir área coberta com uma metragem mínima aproximada de 1.200 m² (Um Mil e Duzentos Metros Quadrados), composto por: instalações elétricas, hidráulica e esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente todo climatizado com centrais de ar condicionado, localizado no Município de CACOAL e que ofereça a equidade de distância entre o locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com no mínimo 02 (duas) entradas, duas saídas de emergência: Com no mínimo 02 (dois) banheiros sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino com no mínimo 04 sanitários em cada; 01 ambiente para montagem da praça de alimentação que comporte no mínimo 150 (Cento e Cinquenta) mesas plásticas, produzida com polipropileno (dimensões aproximadas em 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura) acompanhadas de 4 cadeiras cada mesa e toalhas de mesas; 01 ambiente para instalação do palco medindo no mínimo 5m x 4m para desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá ter uma equipe composta de 01 segurança, no mínimo 02 pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada devera manter no local 01 recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, 01 administrativo para responder pela contratada durante todo o tempo que será servido as refeições e solução de possíveis problemas com a estrutura dos serviços contratados.	Dias de Execução	52
LOTE V - JARU			
1	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVICE (à vontade), devendo ser composta de no mínimo: Prato principal (2 tipos de carnes, Acompanhamentos: Arroz branco e feijão, 1 tipo de guarnição, 1 tipo de massa, 2 tipos de saladas, 1 tipo de sobremesa e bebidas: café sem açúcar (fornecer açúcar e adoçante), 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante e água mineral) de 200ml no mínimo por pessoa.	Almoço/Janta	18.113
2	Espaço Físico adequado para Alimentação, uma área de convivência com acessibilidade , deverá possuir área coberta com uma metragem mínima aproximada de 1.200 m² (Um Mil e Duzentos Metros Quadrados), composto por: instalações elétricas, hidráulica e esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente todo climatizado com centrais de ar condicionado, localizado no Município de JARU e que ofereça a equidade de distância entre o locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com no mínimo 02 (duas) entradas, duas saídas de emergência: Com no mínimo 02 (dois) banheiros sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino com no mínimo 04 sanitários em cada; 01 ambiente para montagem da praça de alimentação que comporte no mínimo 150 (Cento e Cinquenta) mesas plásticas, produzida com polipropileno (dimensões aproximadas em 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura) acompanhadas de 4 cadeiras cada mesa e toalhas de mesas; 01 ambiente para instalação do palco medindo no mínimo 5m x 4m para desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá ter uma equipe composta de 01 segurança, no mínimo 02 pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada devera manter no local 01 recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, 01 administrativo para responder pela contratada durante todo o tempo que será servido as refeições e solução de possíveis problemas com a estrutura dos serviços contratados.	Dias de Execução	18
LOTE VI - PIMENTA BUENO			
1	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVICE (à vontade), devendo ser composta de no mínimo: Prato principal (2 tipos de carnes, Acompanhamentos: Arroz branco e feijão, 1 tipo de guarnição, 1 tipo de massa, 2 tipos de saladas, 1 tipo de sobremesa e bebidas: café sem açúcar (fornecer açúcar e adoçante), 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante e água mineral) de 200ml no mínimo por pessoa.	Almoço/Janta	15.968
2	Espaço Físico adequado para Alimentação, uma área de convivência com acessibilidade , deverá possuir área coberta com uma metragem mínima aproximada de 1.200 m² (Um Mil e Duzentos Metros Quadrados), composto por: instalações elétricas, hidráulica e esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente todo climatizado com centrais de ar condicionado, localizado no Município de PIMENTA BUENO e que ofereça a equidade de distância entre o locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com no mínimo 02 (duas) entradas, duas saídas de emergência: Com no mínimo 02 (dois) banheiros sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino com no mínimo 04 sanitários em cada; 01 ambiente para montagem da praça de alimentação que comporte no mínimo 150 (Cento e Cinquenta) mesas plásticas, produzida com polipropileno (dimensões aproximadas em 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura) acompanhadas de 4 cadeiras cada mesa e toalhas de mesas; 01 ambiente para instalação do palco medindo no mínimo 5m x 4m para desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá ter uma equipe composta de 01 segurança, no mínimo 02 pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada devera manter no local 01 recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, 01 administrativo para responder pela contratada durante todo o tempo que será servido as refeições e solução de possíveis problemas com a estrutura dos serviços contratados.	Dias de Execução	11

8. **DA COTAÇÃO/DA ESTIMATIVA DE DESPESA**

8.1. A pesquisa de mercado constitui etapa essencial da fase preparatória da contratação, nos termos do art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, tendo como finalidade subsidiar a Administração Pública na estimativa de preços, garantindo que os valores adotados estejam alinhados à realidade praticada no mercado e às contratações anteriores de objetos semelhantes.

8.2. Considerando que a presente estimativa de preços foi elaborada com base na demanda inicial prevista para os Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026, a ser realiz municípios de Jarú, o levantamento de preços contemplou o mercado local e regional, levando em consideração as peculiaridades econômicas e a capacidade de atendimento dessas localidades para o fornecimento contínuo de refeições durante o período do evento, resultando no valor referencial máximo de R\$ 65,00 (sessenta e cinco reais) por refeição.

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 de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula) um desses itens no self service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca...) no mínimo duas carnes no self service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self service; 1 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
2	LOCAL DE EVENTO - Locação de salão e/ou auditório com capacidade entre 101 e 300 pessoas sentadas em espaço climatizado. Sendo de responsabilidade do fornecedor as cadeiras, limpeza e manutenção do salão durante a utilização do mesmo. A quantidade solicitada pelo órgão requisitante poderá variar desde que atenda a quantidade mínima e máxima estipulada anteriormente.	R\$ 2.857,60 conforme ATA 359 (0034239586)	R\$ 5.435,00 conforme ATA 346 (0034059592)	não consta	R\$5.435,00
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 de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula) um desses itens no self service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca...) no mínimo duas carnes no self service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self service; 1 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
2	LOCAL DE EVENTO - Locação de salão e/ou auditório com capacidade entre 101 e 300 pessoas sentadas em espaço climatizado. Sendo de responsabilidade do fornecedor as cadeiras, limpeza e manutenção do salão durante a utilização do mesmo. A quantidade solicitada pelo órgão requisitante poderá variar desde que atenda a quantidade mínima e máxima estipulada anteriormente.	R\$ 3.008,00 conforme ATA 359 (0034239586)	R\$: 4.033,00 Conforme ATA - 89 (0047471389)	não consta	R\$ 3.520,5
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 de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula) um desses itens no self service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca...) no mínimo duas carnes no self service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self service; 1 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
2	LOCAL DE EVENTO - Locação de salão e/ou auditório com capacidade entre 101 e 300 pessoas sentadas em espaço climatizado. Sendo de responsabilidade do fornecedor as cadeiras, limpeza e manutenção do salão durante a utilização do mesmo. A quantidade solicitada pelo órgão requisitante poderá variar desde que atenda a quantidade mínima e máxima estipulada anteriormente.	R\$ 3.000,00 conforme ATA 267 (9555488)	R\$ 3.435,00 conforme ATA 346 (0033954414)	não consta	R\$ 3.435,00
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 de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula) um desses itens no self service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca...) no mínimo duas carnes no self service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self service; 1 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\$ 51,57
2	LOCAL DE EVENTO - Locação de salão e/ou auditório com capacidade entre 101 e 300 pessoas sentadas em espaço climatizado. Sendo de responsabilidade do fornecedor as cadeiras, limpeza e manutenção do salão durante a utilização do mesmo. A quantidade solicitada pelo órgão requisitante poderá variar desde que atenda a quantidade mínima e máxima estipulada anteriormente.	R\$ 3.008,00 conforme ATA 359 (0034239586)	R\$ 2.800,00 conforme ATA 267 (9555488)	não consta	R\$ 3.008,00
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 de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula) um desses itens no self service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca...) no mínimo duas carnes no self service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self service; 1 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
2	LOCAL DE EVENTO - Locação de salão e/ou auditório com capacidade entre 101 e 300 pessoas sentadas em espaço climatizado. Sendo de responsabilidade do fornecedor as cadeiras, limpeza e manutenção do salão durante a utilização do mesmo. A quantidade solicitada pelo órgão requisitante poderá variar desde que atenda a quantidade mínima e máxima estipulada anteriormente.	R\$ 3.008,00 conforme ATA 359 (0034239586)	R\$ 2.800,00 conforme ATA 267 (9555488)	R\$0,00	R\$ 3.008,00
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 de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula) um desses itens no self service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca...) no mínimo duas carnes no self service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self service; 1 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
2	LOCAL DE EVENTO - Locação de salão e/ou auditório com capacidade entre 101 e 300 pessoas sentadas em espaço climatizado. Sendo de responsabilidade do fornecedor as cadeiras, limpeza e manutenção do salão durante a utilização do mesmo. A quantidade solicitada pelo órgão requisitante poderá variar desde que atenda a quantidade mínima e máxima estipulada anteriormente.	R\$ 3.008,00 conforme ATA 359 (0034239586)	R\$ 2.800,00 conforme ATA 267 (9555488)	R\$0,00	R\$ 3.008,00

8.3. Ressalta-se que, em alguns casos, não foi possível reunir três cotações distintas, devido à limitação do número de fornecedores ou à inexistência de contratações similares recentes **nas localidades polo estabelecidas**. Tal circunstância, contudo, não compromete a estimativa realizada, uma vez que os valores obtidos refletem a realidade de mercado e atendem ao princípio da razoabilidade, exigido para a fase interna do processo de contratação.

9. JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE/FINALIDADE PÚBLICA

9.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo fundamentar o credenciamento de pessoas jurídicas especializadas na prestação de serviços de alimentação, na modalidade self-service, para o fornecimento eventual e descentralizado de refeições (almoço e jantar), conforme a demanda real da Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – SEJUCEL.

9.2. A implementação deste procedimento auxiliar justifica-se pela necessidade imperiosa de assegurar a plena execução das políticas públicas estaduais voltadas ao esporte, em perfeita consonância com os preceitos das Constituições Federal e Estadual e sob a égide da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024. Dessa forma, a SEJUCEL cumpre sua missão institucional de fomentar, estimular e difundir o desporto rondoniense, garantindo o suporte logístico indispensável para a realização dos **Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026**.

9.3. O fornecimento regular de alimentação atua diretamente como fator de inclusão e permanência, permitindo que atletas, dirigentes, árbitros, equipes técnicas e delegações participem ativamente das ações institucionais sem barreiras logísticas de subsistência, garantindo-lhes salubridade, dignidade e bem-estar nutricional durante o período de competição.

9.4. A realização dos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026, em razão da elevada concentração de participantes e da execução de cronogramas intensivos, demanda a disponibilização dos serviços de alimentação na localidade polo de Jarú, de modo a assegurar o adequado suporte logístico à execução do evento. Ressalta-se que a ausência dessa estrutura de apoio alimentar poderá comprometer a participação das delegações, a continuidade das atividades programadas e a consecução dos objetivos institucionais da SEJUCEL, especialmente no que se refere à promoção e ao desenvolvimento do desporto no Estado de Rondônia.

10. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS

10.1. O volume estimado para atendimento das demandas de alimentação por meio deste procedimento auxiliar é de até **133.131 (Cento e trinta e três mil, cento e trinta e uma) refeições**, distribuídas entre almoço e jantar na modalidade self-service, a serem executadas de forma descentralizada nos municípios polo do evento, conforme as ordens de fornecimento emitidas pela SEJUCEL.

10.2. O dimensionamento dessas quantidades viabilizará o pronto atendimento das demandas logísticas e operacionais dos **Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026**, consolidando-se como ferramenta indispensável de apoio estrutural.

10.3. As demandas derivadas deste credenciamento serão deflagradas de forma estritamente vinculada às necessidades reais de cada etapa do evento esportivo, otimizando a força de trabalho dos servidores públicos, o tempo de execução das atividades e a aplicação dos recursos orçamentários, em perfeita harmonia com o princípio constitucional da economicidade.

10.4. Sob a ótica do interesse público, a garantia do quantitativo de alimentação coletiva adequado nos polos de execução proporcionará aos participantes — atletas, dirigentes, comissões técnicas, equipes de arbitragem e servidores em missão — condições plenas de segurança alimentar e nutricional, além de salubridade e bem-estar, fatores determinantes para o sucesso e plena realização do JIR 2026.

Especificação	Quantidade	Valor unitário	Valor real
Refeição tipo self service (à vontade) devendo constar de no mínimo: saladas variadas (alface, acelga, rúcula) um desses itens no self service; arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha...) um desses itens no self service; carnes (contra filé, alcatra, bisteca...) no mínimo duas carnes no self service; sobremesas (frutas flambadas, doces...) no mínimo uma dessas sobremesas no self service; 1 bebida não alcoólica por pessoa (suco natural, refrigerante ou água mineral)	133.131	R\$ 65,00	R\$ 8.653.515,00
Espaço Físico adequado para Alimentação, uma área de convivência com acessibilidade, deverá possuir área coberta com uma metragem mínima aproximada de 1.200 m² (Um Mil e Duzentos Metros Quadrados), composto por: instalações elétricas, hidráulica e esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente todo climatizado com centrais de ar condicionado, que ofereça a equidade de distância entre o locais de alojamento (hotel) e o local do evento, com no mínimo 02 (duas) entradas, duas saídas de emergência: Com no mínimo 02 (dois) banheiros sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino com no mínimo 04 sanitários em cada; 01 ambiente para montagem da praça de alimentação que comporte no mínimo 150 (Cento e Cinquenta) mesas plásticas, produzida com polipropileno (dimensões aproximadas em 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura) acompanhadas de 4 cadeiras cada mesa e toalhas de mesas; 01 ambiente para instalação do palco medindo no mínimo 5m x 4m para desenvolvimento de atividades culturais, artísticas e cerimonial de premiação. No local do evento deverá ter uma equipe composta de 01 segurança, no mínimo 02 pessoas de apoio para manter o local limpo. A contratada devera manter no local 01 recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes, 01 administrativo para responder pela contratada durante todo o tempo que será servido as refeições e solução de possíveis problemas com a estrutura dos serviços contratados.	237	R\$ 3.008,00	R\$ 712.896,00
TOTAL			R\$ 9.366.411,00

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

11.1. Não poderão se credenciar e nem participar da execução das ordens de fornecimento decorrentes deste procedimento auxiliar, direta ou indiretamente, as pessoas jurídicas que se enquadrem nas seguintes situações, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021:

cujo administrador, sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital votante, diretor ou gerente seja agente público do órgão ou entidade participante ou contratante, ou que tenha exercido cargo ou emprego na **SEJUCEL** nos últimos 6 (seis) meses anteriores à data de publicação deste Edital (74344654), em estrita observância às vedações que possam configurar conflito de interesses (art. 9º, § 1º, e art. 14, inciso IV);

que tenha atuado, isoladamente ou em grupo econômico, como responsável pela elaboração do presente Termo de Referência ou de documentos técnicos relacionados a este credenciamento, quando configurado conflito de interesses ou vínculo que comprometa a isonomia e a impessoalidade (art. 14, inciso I e II);

que, ao tempo do pedido de cadastramento, esteja cumprindo sanção de idoneidade ou de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, que lhe tenha sido aplicada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta de todos os poderes e esferas de governo (art. 14, inciso III);

que atue em substituição a outra pessoa jurídica com o intuito de burlar a efetividade de sanção administrativa a ela aplicada, inclusive por meio de sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica (art. 14, § 3º);

mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da **SEJUCEL**, ou com agente público responsável pelo procedimento de credenciamento, pela fiscalização ou pela gestão das ordens de fornecimento, bem como cujos sócios ou administradores sejam cônjuges, companheiros ou parentes até o terceiro grau destes, nos termos do art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021;

sejam empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, cadastradas simultaneamente para o mesmo lote/município, quando configurada atuação em grupo econômico que comprometa a isonomia ou gere conflito de interesses (art. 14, inciso V);

nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste Termo de Referência, tenham sido condenadas 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, inciso VI);

integrem o rol de sanções de agências oficiais de cooperação estrangeira ou de organismos financeiros internacionais, ou que sejam declaradas inidôneas, no âmbito de projetos ou programs parcialmente financiados por essas entidades com recursos de financiamento ou contrapartida nacional (art. 14, § 5º);

durante a vigência do credenciamento e da execução das demandas decorrentes, mantenham vínculo contratual com cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da **SEJUCEL** ou de agente público responsável pelo credenciamento, fiscalização ou gestão do objeto, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021

11.2. É vedada a subcontratação de pessoas jurídicas que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da **SEJUCEL** ou com agente público responsável pelo credenciamento, fiscalização ou gestão do objeto, bem como com seus cônjuges, companheiros ou parentes até o terceiro grau, nos termos do art. 122, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.3. Em consonância com as diretrizes deste termo, a participação neste procedimento auxiliar é restrita a pessoas jurídicas. A execução do objeto exige regularidade higiênico-sanitária (ANVISA), estrutura operacional compatível com o fornecimento de refeições coletivas, instalações físicas comerciais adequadas para o atendimento ao público na modalidade *self-service*, equipamentos de refrigeração e conservação térmica de alimentos, requisitos que se mostram incompatíveis com a capacidade civil ou operacional de pessoa física de forma isolada.

12. **DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

12.1. Em razão da natureza do presente procedimento auxiliar, realizado por meio de credenciamento, **não se aplicam as hipóteses de reserva de cota ou de exclusividade** previstas na Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, uma vez que inexistente disputa competitiva entre os interessados.

12.2. Permanecerá assegurada a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e demais pessoas jurídicas que atendam aos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e no Edital, em igualdade de condições para fins de credenciamento.

13. **DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO**

13.1. Os interessados em integrar o sistema de credenciamento deverão apresentar a documentação exigida em estrita conformidade com as diretrizes deste Termo de Referência e do **Edital de Chamamento Público** a ser publicado e processado pela Superintendência Estadual de Licitações (SUPEL/SUPRE).

13.2. No caso de envio da documentação DIGITALIZADA, os arquivos em PDF deverão ser encaminhados para o seguinte e-mail: **coesp.supel@gmail.com** (SUPERINTENDENTE ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA).

13.3. No caso de envio de documentação física, os envelopes devidamente lacrados deverão ser protocolados diretamente no endereço oficial de protocolo da SUPEL, conforme regras fixadas no instrumento convocatório.

13.4. Será admitida a participação e o cadastramento de apenas uma pessoa jurídica por CNPJ (seja matriz ou filial) por Lote, visando garantir a capilaridade e a distribuição isonômica das demandas entre os credenciados de cada localidade.

13.5. O interessado que atender a integralidade dos requisitos previstos neste termo será considerado habilitado e terá seu credenciamento homologado, encontrando-se apto a receber as ordens de fornecimento e prestar os serviços conforme a demanda.

13.6. Os limites máximos de **refeições na modalidade self-service (almoço e jantar)** serão distribuídos de forma estritamente igualitária entre as empresas credenciadas no respectivo lote/município, por ato da **SEJUCEL**, mediante comunicação formal, sendo revisados periodicamente para assegurar o tratamento isonômico e impessoal.

13.7. A documentação exigida para fins de credenciamento será examinada por uma Comissão da **SEJUCEL/RO**, quanto ao atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.8. Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, o Edital (74344654) de Credenciamento permanecerá **permanentemente aberto** para o recebimento de novos interessados durante toda a sua vigência, operando sob o seguinte fluxo de análise:

- I - **Análise documental preliminar:** Até 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento do requerimento e dos documentos pela Comissão de Credenciamento;
- II - **Julgamento e Publicação dos Habilitados:** Até 10 (dez) dias úteis, a contar do término da análise, para emissão de parecer e publicação do resultado no Diário Oficial do Estado;
- III - **Prazo para interposição de recurso administrativo:** 3 (três) dias úteis, contados da publicação do resultado de habilitação ou inabilitação, nos termos do art. 165, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.9. Os prazos contidos no item anterior poderão ser prorrogados a critério da Administração, conforme a necessidade.

13.10. A cada 12 (doze) meses, a **SEJUCEL** promoverá, caso necessário, a revisão do cadastro e a redistribuição dos quantitativos estimados de refeições por ato próprio, de modo a contemplar os novos credenciados aderentes ao sistema de forma igualitária, aplicando-se os mesmos prazos de análise previstos neste capítulo.

13.11. Na hipótese de fato superveniente que enseje a realização de nova contratação direta ou outra solução logística para o mesmo objeto, a Administração poderá rescindir unilateralmente os termos de credenciamento vigentes, garantida a comunicação prévia ao particular com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.12. O credenciamento confere apenas a condição de aptidão para fornecer o objeto, não gerando direito subjetivo à contratação compulsória, a qual dar-se-á exclusivamente a critério da **SEJUCEL**, de acordo com as necessidades finalísticas, metas programadas e disponibilidade orçamentária do exercício.

14. **DA DISTRIBUIÇÃO DAS DEMANDAS**

14.1. A distribuição das demandas e ordens de fornecimento entre as pessoas jurídicas credenciadas será realizada de forma isonômica, impessoal e transparente, mediante sistema de rodízio, observando-se estritamente a divisão por lotes/municípios e a ordem cronológica de homologação do credenciamento.

14.2. A **SEJUCEL** efetuará o acionamento dos credenciados adotando os seguintes critérios sucessivos:

- a) **Critério Territorial (Lote):** O acionamento dar-se-á obrigatoriamente junto aos credenciados integrantes do lote correspondente ao município onde ocorrerá o fornecimento das refeições;
- b) **Critério Cronológico (Rodízio Interno do Lote):** Havendo mais de um credenciado no mesmo lote/município, a convocação seguirá a ordem de antiguidade da homologação do credenciamento (do mais antigo para o mais recente). Uma vez atendida uma demanda, o credenciado passará para o final da fila daquele lote, garantindo a rotatividade.

14.3. A convocação para o fornecimento será realizada por meio de correio eletrônico oficial (cadastrado no ato do credenciamento), com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, contendo o cronograma detalhado (data, local, horários e quantitativo estimado de almoços e jantares).

14.4. O credenciado terá o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar do envio do e-mail, para manifestar sua aceitação ou recusa motivada. A ausência de resposta tempestiva será formalmente caracterizada como recusa tácita da demanda.

14.5. Ocorrendo recusa formal ou tácita por parte do credenciado acionado, a Coordenadoria demandante direcionará imediatamente a ordem de fornecimento ao próximo credenciado da lista de rodízio daquela localidade.

14.6. Em face de eventos simultâneos, de longa duração ou de grande porte (como os Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026), em que a demanda extrapole a capacidade operacional de um único estabelecimento, a **SEJUCEL** poderá fracionar o quantitativo do evento e convocar mais de um credenciado do mesmo lote, dividindo as refeições de forma igualitária entre os disponíveis.

14.7. A **SEJUCEL** manterá registro histórico e sistemático em processo administrativo próprio (via Sistema SEI) de todas as convocações, termos de aceite, termos de recusa e relatórios de execução, assegurando a transparência ativa, a impessoalidade e a plena fiscalização pelos órgãos de controle interno e externo.

15. **DO LOCAL E DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS**

15.1. **DO LOCAL:**

15.1.1. Os serviços objeto deste credenciamento serão executados de forma descentralizada, conforme a demanda real da Secretaria, nos períodos, municípios e quantitativos previamente programados e indicados pela **SEJUCEL** por meio de Ordens de Fornecimento.

15.1.2. O serviço de alimentação compreende o fornecimento de refeições prontas na modalidade *self-service* (almoço e jantar) para atletas, comissões técnicas, dirigentes, equipes de arbitragem, servidores e pessoal de apoio, a ser prestado diretamente no estabelecimento comercial do credenciado localizado no município correspondente ao lote.

15.1.3. **A CONTRATADA** deverá providenciar, obrigatoriamente, para o serviço de alimentação:

- a) Espaço físico adequado para alimentação, dotado de área de convivência acessível, com metragem mínima aproximada de 1.200 m² (um mil e duzentos metros quadrados);
- b) Estrutura composta por instalações elétricas, hidráulicas e de esgoto em perfeitas condições de uso, ambiente integralmente climatizado com centrais de ar-condicionado;
- c) Localização no Município solicitado referente ao lote, devendo oferecer equidade de distância entre os locais de alojamento (hotel) e o local do evento;
- d) No mínimo 02 (duas) entradas e 02 (duas) saídas de emergência devidamente sinalizadas e em conformidade com normas de segurança;
- e) No mínimo 02 (dois) banheiros, sendo 01 (um) masculino e 01 (um) feminino, cada qual com, no mínimo, 04 (quatro) sanitários;
- f) Ambiente destinado à praça de alimentação, com capacidade mínima para instalação de 150 (cento e cinquenta) mesas plásticas, produzidas em polipropileno (dimensões aproximadas: 80 cm de largura, 80 cm de comprimento e 71 cm de altura), acompanhadas de 04 (quatro) cadeiras por mesa e toalhas de mesa;
- g) Ambiente destinado à instalação de palco, medindo no mínimo 5 m x 4 m, para realização de atividades culturais, artísticas e cerimônias de premiação;
- h) Equipe de apoio composta, no mínimo, por:
 - i) 01 (um) segurança para controle do ambiente;
 - j) 02 (duas) pessoas de apoio responsáveis pela limpeza e manutenção da organização do espaço;
 - k) 01 (uma) recepcionista para controle de chegada e saída dos participantes;
 - l) 01 (um) administrativo para representar a contratada, permanecendo no local durante todo o período de fornecimento das refeições, garantindo a solução imediata de eventuais problemas com a estrutura e com os serviços contratados.

15.1.4. O acesso ao restaurante para as refeições será franqueado aos autorizados nos seguintes horários:

ALMOÇO	das 11h00 às 15h30min;
JANTAR	das 18h00 às 23h00.

15.1.6. A pedido da CONTRATANTE, e em razão da dinâmica das provas e jogos, os horários de acesso poderão ser estendidos, mediante comunicação prévia.

15.1.7. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar:

- I - no mínimo 200 (duzentas) mesas com cadeiras e toalhas;
- II - todos os utensílios de cozinha, pratos, talheres, copos e materiais necessários ao adequado funcionamento do serviço.

16. **FORMA DE EXECUÇÃO**

16.1. Os serviços de alimentação decorrentes deste credenciamento serão executados de forma descentralizada, conforme as Ordens de Fornecimento emitidas pela SEJUCEL, tendo como demanda inicial o atendimento aos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026, no município de Jaru, sem prejuízo da utilização do credenciamento para atendimento de outras demandas institucionais durante sua vigência, observado o limite quantitativo estimado e a disponibilidade orçamentária.

16.2. **Da Convocação e do Critério de Rodízio dos Credenciados:**

16.2.1. A convocação dos fornecedores credenciados para a prestação dos serviços ocorrerá conforme a necessidade operacional e o calendário de eventos institucionais da SEJUCEL.

16.2.2. Havendo mais de um fornecedor credenciado e apto para o mesmo município/lote, a convocação observará o **critério objetivo de rodízio equitativo e impessoal**, iniciado pela ordem cronológica de homologação do credenciamento, em cumprimento às diretrizes da Instrução Normativa nº 19/2026/SUPEL-GAB.

16.2.3. O fornecedor será notificado por meio de Ordem de Fornecimento, contendo o quantitativo estimado de refeições, local e período de atendimento.

16.2.4. Caso o credenciado convocado manifeste impossibilidade de atendimento ou não responda à convocação no prazo estabelecido, perderá a preferência daquela chamada e será deslocado para o final da fila de rodízio do respectivo lote, convocando-se imediatamente o próximo credenciado da lista.

16.2.5. A distribuição das demandas buscará assegurar a igualdade de oportunidades entre todos os credenciados habilitados para o mesmo lote ao longo da vigência.

17. **GARANTIA DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS;**

17.0.1. A credenciada deverá assegurar que os serviços sejam executados em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, observando os padrões de qualidade, higiene, conservação, manipulação, acondicionamento e temperatura dos alimentos, em atendimento às normas sanitárias vigentes, especialmente à Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.

17.0.2. Constatada qualquer desconformidade na execução dos serviços ou na qualidade das refeições fornecidas, a credenciada deverá promover a imediata substituição ou correção das irregularidades identificadas, sem ônus adicional para a Administração e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

17.0.3. Em razão da natureza do objeto, não se aplicam as exigências relativas à manutenção e assistência técnica, por se tratar de prestação de serviços de fornecimento de alimentação.

18. **DOS ATRASOS E PRORROGAÇÕES**

18.1. Os horários fixados para o fornecimento das refeições (almoço e jantar) deverão ser rigorosamente cumpridos pelo credenciado, de modo a garantir o cronograma logístico e de competições dos **Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026**.

18.2. Eventuais imprevistos ou atrasos excepcionais na abertura do fluxo de atendimento deverão ser comunicados imediatamente e devidamente justificados, por escrito ou meio eletrônico célere, à fiscalização da SEJUCEL para avaliação de força maior ou caso fortuito.

18.3. A ausência de justificativa aceitável ou a reincidência em atrasos que comprometam a alimentação das delegações ensejará a lavratura de termo de ocorrência, aplicação das penalidades administrativas previstas neste instrumento e a **imediata suspensão do acionamento do credenciado naquele período**, direcionando-se a demanda ao próximo restaurante da lista de rodízio para resguardar o interesse público.

19. **DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

19.1. O serviço deverá ser executado de forma descentralizada, de acordo com a demanda da Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – SEJUCEL, mediante emissão prévia de Ordem de Fornecimento ou documento equivalente, contendo a indicação do local de execução, do quantitativo de refeições, do período de atendimento e das demais condições necessárias à prestação dos serviços. A demanda inicial destina-se ao atendimento das etapas dos Jogos Intermunicipais de Rondônia – JIR 2026, no município de Jarú, sem prejuízo da utilização do credenciamento para outras demandas institucionais durante sua vigência.

19.2. O CREDENCIADO deverá garantir que as instalações físicas de seu estabelecimento comercial (refeitório, banheiros e áreas de circulação) atendam às normas vigentes de acessibilidade, garantindo o pleno acesso de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

19.3. O CREDENCIADO deverá permitir e colaborar com as equipes de fiscalização e servidores em missão da SEJUCEL, facilitando o acesso ao estabelecimento para a conferência do fluxo de atendimento, contagem de refeições e verificação das condições higiênico-sanitárias dos alimentos servidos.

19.4. O controle de acesso dos beneficiários (atletas, comissões técnicas e servidores) ao refeitório do credenciado será realizado mediante a apresentação de credencial oficial do evento (crachá/pulseira) ou listagem nominal fornecida pela SEJUCEL, cabendo ao estabelecimento registrar rigorosamente os atendimentos realizados para fins de posterior liquidação e pagamento.

19.5. O restaurante credenciado deverá manter visível no balcão de atendimento ou na pista de *self-service* a identificação do cardápio do dia, informando claramente os itens que compõem a refeição aos participantes e fiscais do evento.

20. **DA GARANTIA CONTRATUAL**

20.1. Fica dispensada a exigência de garantia contratual para as contratações decorrentes deste credenciamento, tendo em vista o caráter eventual e por demanda dos serviços, o baixo valor individual de cada contratação e a possibilidade de aplicação imediata de sanções administrativas em caso de inadimplemento.

20.2. A dispensa se justifica pela economicidade e pela natureza do objeto, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

21. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

21.1. É vedada a subcontratação total ou parcial dos serviços objeto deste credenciamento.

21.2. A contratada é integralmente responsável pela execução dos serviços, devendo realizar diretamente todas as etapas operacionais (preparo, manipulação, fornecimento das refeições na modalidade self-service, higienização de utensílios e limpeza do refeitório), sem transferência de suas obrigações a terceiros.

22. **DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

22.1. As contratações decorrentes do presente credenciamento terão vigência de **02 (dois) anos**, contados da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, podendo ser prorrogadas por igual período, desde que demonstrado o interesse da Administração e observados os requisitos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

22.2. O credenciamento permanecerá aberto durante sua vigência, permitindo o ingresso de novos interessados que atendam aos requisitos estabelecidos no Edital e neste Termo de Referência, observado o disposto no art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021.

23. **RECURSOS E PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO**

23.1. Dos atos e decisões proferidos pela Comissão competente no âmbito da **SUPEL** na fase de habilitação ou inabilitação caberá recurso administrativo, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou da publicação do ato no Diário Oficial do Estado (art. 165, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021).

I - O processamento dos recursos observará o estrito cumprimento dos seguintes ritos e prazos legais:

II - O recurso será formalmente dirigido à autoridade ou comissão da **SUPEL** que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida (art. 165, § 2º);

III - Apresentado o recurso, os demais interessados e participantes do chamamento serão intimados para, querendo, apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de intimação pessoal ou de divulgação oficial da interposição (art. 165, § 4º);

IV - Encerrado o prazo para a apresentação das contrarrazões, a comissão ou autoridade que tiver proferido a decisão analisará as manifestações e, no prazo de 3 (três) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou manter o ato recorrido (art. 165, § 2º);

V - Não havendo a reconsideração da decisão, o recurso devidamente motivado será encaminhado à **Autoridade Superior da SUPEL**, a qual deverá proferir decisão final no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento do processo (art. 165, § 2º).

23.2. O acolhimento do recurso importará na invalidação estrita dos atos que não puderem ser aproveitados pela Administração Pública, garantindo-se a higidez e a continuidade dos demais atos do procedimento auxiliar de credenciamento (art. 165, § 3º)

23.3. Dos atos administrativos praticados no decorrer do procedimento dos quais não caiba recurso hierárquico direto, admitir-se-á pedido de reconsideração, a ser interposto no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data da intimação ou publicação oficial do ato impugnado (art. 165, § 1º).

24. **DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

24.1. Além das especificações técnicas exigidas neste instrumento, a contratada deverá atender obrigatoriamente aos seguintes requisitos operacionais:

a) Fornecer as refeições dentro dos padrões de qualidade, sabor e higiene exigidos pela legislação sanitária vigente, mantendo os alvarás e licenças da ANVISA e da Vigilância Sanitária local permanentemente regularizados;

b) Manter equipe de funcionários qualificada e em número suficiente para garantir a agilidade no atendimento e a reposição contínua dos alimentos na pista de *self-service*;

c) Garantir condições adequadas de conforto térmico, higiene e conservação nas dependências do estabelecimento (refeitório, banheiros e áreas de circulação);

d) Atender às quantidades solicitadas nas ordens de fornecimento com estrita pontualidade, respeitando rigorosamente os horários definidos pela SEJUCEL para o almoço e o jantar;

e) Manter controle rigoroso de qualidade, acondicionamento e segurança alimentar, especialmente quanto à temperatura de conservação, prazos de validade e procedência dos insumos;

f) Assegurar a higienização constante das mesas, cadeiras e utensílios disponibilizados aos beneficiários durante todo o período de atendimento;

g) Apresentar a Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) acompanhada dos relatórios de refeições efetivamente servidas e demais documentos de regularidade fiscal para fins de liquidação e pagamento, nos termos deste edital.

24.2. O credenciado deverá executar os serviços objeto deste procedimento auxiliar nos locais designados e em estrita conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência, devendo, ainda, manter quadro de pessoal suficiente e qualificado para a execução dos serviços de alimentação sem interrupções, os quais não possuirão nenhum vínculo empregatício ou funcional com o Estado de Rondônia.

24.3. É de exclusiva responsabilidade do credenciado o pagamento de todas as despesas com encargos civis, sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais e fiscais decorrentes da execução dos serviços de alimentação.

24.4. A Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – **SEJUCEL**, por meio de sua equipe de fiscalização, poderá determinar a **suspensão imediata do fornecimento das refeições**, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis, caso seja constatada qualquer uma das seguintes irregularidades:

I - Situação ou conduta que infrinja as normas higiênico-sanitárias vigentes e as resoluções da ANVISA, colocando em risco a segurança alimentar dos beneficiários;

II - Qualquer descumprimento das cláusulas, especificações técnicas e obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital de Credenciamento;

III - Inadequação, alteração prejudicial ou indisponibilidade do espaço físico comercial, inclusive no que tange à acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, nos termos das normas técnicas vigentes, após notificação prévia da **SEJUCEL**.

25. **DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO E MONITORAMENTO DA EXECUÇÃO**

- 25.1. A execução dos serviços de fornecimento de alimentação será monitorada e avaliada continuamente pela equipe de fiscalização designada pela SEJUCEL, garantindo o cumprimento dos padrões de qualidade, higiene e tempestividade exigidos neste Termo de Referência.
- 25.2. A avaliação de desempenho do credenciado observará os seguintes critérios objetivos:

a) **Qualidade e Segurança Alimentar:** observância estrita das normas sanitárias (RDC ANVISA nº 216/2004), temperatura adequada no servimento e qualidade dos alimentos;

b) **Pontualidade e Cumprimento dos Horários:** cumprimento rigoroso dos horários fixados para o fornecimento do almoço e jantar nos eventos institucionais/JIR 2026;

c) **Estrutura, Higiene e Acessibilidade:** manutenção de ambiente limpo, higienizado, climatizado e apto ao acesso de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida;

d) **Regularidade Operacional e Documental:** registro correto e guarda das listas de presença/comprovantes de fornecimento e emissão tempestiva de Nota Fiscal com documentação pertinente.
- 25.3. Constatada qualquer falha, atraso ou desconformidade na execução dos serviços, a fiscalização anotará a ocorrência em relatório próprio e notificará formalmente o credenciado para regularização imediata.
- 25.4. O descumprimento injustificado dos padrões de desempenho ou a reincidência em falhas operacionais sujeitará o credenciado às sanções administrativas previstas neste instrumento e, conforme a gravidade, ao descredenciamento do fornecedor.
26. **DO DESCREDCENCIAMENTO**
- 26.1. **Constituem hipóteses de descredenciamento, quando:**
- 26.1.1. 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);
- 26.1.2. O credenciado deixar de cumprir as exigências deste Regulamento, do edital de credenciamento e dos contratos firmados com a Administração;
- 26.1.3. Forem procedentes as denúncias formuladas sobre má prestação do serviço ou irregularidades que afrontam princípios constitucionais;
- 26.1.4. 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;
- 26.1.5. O contratado que der causa à rescisão do Contrato de Fornecimento dos serviços de **alimentação** firmado com o contratante;
- 26.1.6. Pela revogação do credenciamento, a critério da Administração Pública, por conveniência e oportunidade do interesse público;
- 26.1.7. No caso da credenciada transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, as obrigações assumidas; e
- 26.1.8. 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.
- 26.1.9. 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.
- 26.1.10. O CREDENCIADO que desejar iniciar o procedimento de descredenciamento deverá solicitá-lo mediante aviso escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- 26.1.11. **A Administração pode, a qualquer momento, solicitar o descredenciamento se:**
- 26.1.11.1. O CREDENCIADO não atender, por 2 (duas) vezes, ao controle de qualidade da Secretaria;
- 26.1.11.2. Após haver confirmado recebimento de ordem de serviço da Contratante solicitando a execução do serviço e ter afirmado sua execução e o CREDENCIADO/CONTRATADO deixar de executá-lo;
- 26.1.11.3. O **CREDENCIADO** se recusar, sem justificativa prévia aceita pela **SEJUCEL**, a realizar o fornecimento das refeições e serviços de alimentação objeto deste credenciamento .
- 26.1.12. 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.
- 26.1.13. 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 novo fornecedor previamente credenciado.
- 26.1.14. Deixar de manter os critérios de habilitação durante a execução do serviço.
- 26.1.15. A reincidência da interrupção do serviço de **alimentação, na modalidade *self service*, para fornecimento de refeições (almoço e jantar)**, sem solicitação de prévia autorização e apresentação de justificativa com fatos que não poderiam ser previstos.
- 26.1.16. Preenchimento indevido da ata de assinatura, no qual fora forjada a assinatura dos beneficiários;
- 26.1.17. **Fica garantida a defesa prévia do credenciado, a ser apresentada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação de descredenciamento.**
- 26.2. 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 N° 28.874, DE 25 DE JANEIRO DE 2024.
- 26.3. A anulação e revogação do credenciamento se darão conforma 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.

27. **DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

- 27.1. O Edital de Credenciamento terá vigência de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua publicação oficial, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou até que sobrevenha nova solução logística por parte da Administração.
- 27.2. As contratações decorrentes do presente credenciamento poderão ter vigência de até 02 (dois) anos, contados da assinatura do respectivo Termo de Credenciamento, Contrato ou instrumento equivalente, observadas as necessidades da Administração e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 27.3. A formalização do vínculo com as pessoas jurídicas habilitadas dar-se-á mediante a assinatura do **Termo de Credenciamento**, em estrita observância aos ditames da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 27.4. Após a publicação do ato de homologação da habilitação, a **SEJUCEL** convocará o interessado por meio eletrônico para assinar o Termo de Credenciamento, de forma digital, no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da notificação.
- 27.5. O prazo de convocação para assinatura poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação fundamentada do interessado e aceita pela Administração, desde que requerida antes do vencimento do prazo original.
- 27.6. O descumprimento do prazo fixado para a assinatura do Termo de Credenciamento, sem justificativa aceita, ensejará a perda temporária do direito de receber ordens de fornecimento no rodízio inicial, sem prejuízo da possibilidade de nova inserção posterior no cadastro, dado o caráter permanente do edital.
- 27.7. As modificações nas condições gerais do credenciamento que impactem o edital coletivo serão formalizadas por meio de apostilamento ou termo aditivo pela **SEJUCEL**, após a devida instrução processual e manifestação jurídica competente, quando exigida pela legislação.
- 27.8. É obrigação do credenciado manter, durante toda a vigência do credenciamento e da execução das demandas, estrita compatibilidade com os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e de qualificação higiênico-sanitária exigidos neste Termo de Referência.
28. **DA GARANTIA CONTRATUAL**
- 28.1. Não será exigida a prestação de garantia para o credenciamento e nem para a execução das ordens de fornecimento decorrentes deste procedimento auxiliar, com fulcro no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 28.2. A dispensa de garantia justifica-se pela própria natureza do modelo de credenciamento por demanda, o qual não gera obrigações financeiras antecipadas para o Estado, visto que o adimplemento e o respectivo pagamento das refeições na modalidade *self-service* ocorrem única e exclusivamente após a efetiva prestação, liquidação e ateste dos serviços pela equipe de fiscalização da **SEJUCEL**, mitigando-se qualquer risco de prejuízo ao erário.
29. **DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**
- 29.1. A execução das contratações decorrentes deste credenciamento será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pela Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – SEJUCEL, na qualidade de Gestor e Fiscal do Contrato, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 29.2. Compete ao Gestor do Contrato coordenar a execução contratual, acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada e adotar as providências administrativas necessárias ao regular andamento da contratação.
- 29.3. Compete ao Fiscal do Contrato acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, verificar sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência, registrar ocorrências e atestar a execução para fins de pagamento.

29.4. Os procedimentos de acompanhamento, fiscalização, recebimento do objeto e demais rotinas de gestão contratual serão disciplinados no respectivo instrumento contratual e executados conforme a legislação aplicável.

30. **DA RESCISÃO CONTRATUAL**

30.1. O art. 124, I, da Lei nº 14.133/21, prescreve exaustivamente 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;

30.2. 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:

- c) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- d) 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;
- e) 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;
- f) 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.

30.3. 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;

30.4. O Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo das sanções aplicáveis;

30.5. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa;

30.6. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 104 da Lei nº 14.133/21;

31. **DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO RECEBIMENTO**

31.1. Da Fiscalização e do Monitoramento

31.2. A execução das demandas decorrentes deste procedimento auxiliar será rigorosamente acompanhada e fiscalizada por comissão especial ou servidores especificamente designados pela autoridade competente da **SEJUCEL**, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

31.3. A equipe de fiscalização anotará em registro próprio (seja por meio de planilhas de ocorrências, livro do fiscal ou processo digital no Sistema SEI) todas as intercorrências relacionadas ao fornecimento das refeições, determinando o que for necessário à regularização imediata de eventuais falhas ou defeitos observados.

31.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência legal ou técnica dos fiscais designados deverão ser solicitadas e encaminhadas ao Ordenador de Despesas em tempo hábil para a adoção das medidas administrativas convenientes.

31.5. A atuação da fiscalização da **SEJUCEL** não exclui, não atenua e nem reduz a responsabilidade civil, penal ou administrativa do credenciado por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço, imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou inobservância de normas higiênico-sanitárias (art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021).

31.6. Fica facultado à **SEJUCEL** utilizar-se de manuais, roteiros de inspeção sanitária, fluxogramas ou relatórios de amostragem para otimizar o monitoramento, a contagem do fluxo de beneficiários e a avaliação contínua da qualidade das refeições servidas.

31.7. Do Recebimento do Serviço de Alimentação

31.8. As pessoas jurídicas credenciadas deverão fornecer as refeições em estrita conformidade com as especificações técnicas, quantitativas e qualitativas estabelecidas neste Termo de Referência, arcando exclusivamente com todas as despesas logísticas, de pessoal e operacionais necessárias à entrega.

31.9. Todos os insumos e alimentos ofertados deverão atender rigorosamente aos ditames da Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), às normas de segurança alimentar e às resoluções da ANVISA.

31.10. Em consonância com as peculiaridades do fornecimento de alimentação pronta e com o art. 140, inciso I, alíneas "a" e "b" da Lei Federal nº 14.133/2021, o recebimento do objeto operar-se-á sob as seguintes etapas:

- **Recebimento Provisório:** Ocorrerá de forma **imediata e concomitante** à execução de cada refeição (almoço ou jantar) no local de atendimento, mediante a conferência diária efetuada pelo fiscal ou comissão presente no polo do evento, que verificará o cumprimento do cardápio, as condições térmicas, a higiene do salão e o quantitativo de refeições servidas por meio de assinaturas em listas de presença ou relatórios diários de controle;
- **Recebimento Definitivo:** Dar-se-á em até **5 (cinco) dias úteis** após o encerramento do evento ou do período mensal de prestação, mediante a apresentação da Nota Fiscal consolidada pelo credenciado e a emissão de Termo Circunstanciado pela Comissão de Recebimento, atestando que os serviços foram prestados em perfeitas condições sanitárias e técnicas.

31.11. Caso os serviços ou refeições apresentem desconformidades com as exigências deste Termo de Referência, a fiscalização recusará o objeto e notificará formalmente o credenciado para que apresente justificativa imediata ou proceda à correção do fluxo, sob pena de suspensão imediata do fornecimento e instauração de processo de aplicação de sanções administrativas.

31.12. Somente após a validação, aceite e ateste definitivo das Notas Fiscais pela equipe de fiscalização e recebimento é que o processo de pagamento correspondente será formalmente autorizado e encaminhado para liquidação.

32. **DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

32.1. O credenciado deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, utensílios e ferramentas necessários para a perfeita prestação dos serviços de alimentação, nas quantidades compatíveis com o fluxo de atendimento e nas qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua manutenção ou substituição imediata quando necessário:

- I - **Utensílios de Consumo e Higiene:** Toalhas de mesa limpas e conservadas, guardanapos de papel descartáveis, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para a equipe de manipulação, tais como aventais, luvas e toucas descartáveis;
- II - **Equipamentos de Refrigeração:** Equipamentos de climatização do salão de atendimento e sistemas de refrigeração adequados para a conservação de insumos, alimentos e bebidas (tais como *freezers*, geladeiras e balcões refrigerados), mantidos sob estrito controle de temperatura;
- III - **Equipamentos de Distribuição e Apoio:** Equipamentos de suporte ao serviço de *self-service*, incluindo balcões térmicos (*buffet* com cubas aquecidas em banho-maria), estufas térmicas para proteção dos alimentos expostos e bebedouros de água filtrada para o público atendido.

33. **DO PAGAMENTO E DAS OBRIGAÇÕES FISCAIS**

33.1. Os pagamentos serão efetuados em decorrência de cada Ordem de Fornecimento efetivamente executada, mediante a apresentação pelo credenciado contratado da correspondente Nota Fiscal/Fatura atestada pela fiscalização, acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

33.2. A Nota Fiscal deverá conter a descrição do objeto executado, indicação do lote/município, número da Nota de Empenho, número da Ordem de Fornecimento e os dados bancários de titularidade do credenciado.

33.3. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do Recebimento Definitivo do objeto e do ateste do documento fiscal, na forma do art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

33.4. Na hipótese de erros, divergências ou inconformidades no documento fiscal ou na documentação de regularidade, o prazo para pagamento será suspenso e reiniciado a contar da efetiva regularização pelo credenciado.

33.5. A SEJUCEL efetuará as retenções tributárias na fonte previstas na legislação aplicável no momento do pagamento.

33.6. Os preços fixados na tabela do credenciamento são irrevogáveis no âmbito de cada Ordem de Fornecimento executada.

34. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

34.1. As despesas decorrentes do fornecimento dos serviços de alimentação pronta, na modalidade self-service, objeto deste procedimento auxiliar de credenciamento, estão devidamente asseguradas na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) do exercício vigente de 2026 e no Plano Plurianual (PPA) do Estado de Rondônia.

34.2. Os recursos financeiros necessários para fazer face às despesas correrão à conta de dotação orçamentária específica da **SEJUCEL**, conforme a seguinte classificação programática e institucional:

I - Programa/Ação (P.A.): 32.001.27.812.2094.4212;
II - Fonte de Recursos: 2.706.0.03110;
III -Elemento de Despesa: 33.90.30 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

34.3. A emissão das Notas de Empenho ocorrerá de forma descentralizada por lote/município, de acordo com a real necessidade e demanda da **SEJUCEL** para a realização dos eventos institucionais, ficando a execução financeira estritamente condicionada à existência de saldo e disponibilidade orçamentária em cada período de acionamento.

35. **DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO**

35.1. Fica expressamente vedada a participação de pessoas jurídicas sob a forma de consórcio neste procedimento auxiliar de credenciamento, com fulcro no art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

35.2. A vedação justifica-se pelo fato de o objeto possuir natureza comum, fracionado em lotes municipais, com execução operacional plenamente compatível com a atuação individual e isolada das empresas interessadas, não demandando alta complexidade técnica, financeira ou logística que justifique a formação de consórcios, medida que também visa garantir a ampla competitividade e a isonomia entre os prestadores locais.

36. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

36.1. O credenciado será responsabilizado administrativamente pelas infrações previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 cometidas no processo de credenciamento ou durante a execução das demandas, sujeitando-se às penalidades capituladas neste capítulo, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

36.2. Nos termos do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, constituem infrações administrativas:

- I - dar causa à inexecução parcial do Termo de Credenciamento ou da Ordem de Fornecimento;
- II - dar causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do Termo de Credenciamento ou da Ordem de Fornecimento;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o cadastramento;
- V - não manter as condições de habilitação propostas, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - recusar-se a assinar o Termo de Credenciamento ou deixar de entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade;
- VII - apresentar declaração ou documentação falsa no processo de credenciamento ou durante a execução do objeto;
- VIII - praticar ato fraudulento na execução do objeto;
- IX - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- X - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do credenciamento;
- XI - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção).

36.3. Em conformidade com o art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, a **SEJUCEL** poderá aplicar aos responsáveis pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

36.4. **Advertência:** Será aplicada por escrito exclusivamente quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto do credenciamento, cabível somente até a segunda ocorrência para a mesma infração.

36.5. **Multa compensatória:** Calculada sobre o valor do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade, por cada ocorrência registrada, observando-se a seguinte gradação:

- a) Infração Leve: Multa de 1% (um por cento);
- b) Infração Grave: Multa de 2,5% (dois e meio por cento);
- c) Infração Gravíssima: Multa de 8% (oito por cento) até o limite máximo acumulado de 10% (dez por cento) do faturamento mensal.
- d) **Impedimento de licitar e contratar:** Aplicado nas infrações capituladas nos incisos II, III, IV, V e VI do item 22.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Rondônia, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- e) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar:** Aplicada nas infrações mais graves, bem como nos atos lesivos da Lei Anticorrupção, impedindo 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.

36.6. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos decorrentes para a Administração Pública e a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade.

36.7. A multa eventualmente imposta será automaticamente descontada dos pagamentos a que o credenciado fizer jus junto à **SEJUCEL**.

- I - Caso o credenciado não tenha valores a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação oficial, para efetuar o pagamento da guia correspondente;
- II - Decorrido o prazo sem o recolhimento voluntário, os débitos serão acrescidos de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês e encaminhados ao órgão competente para fins de inscrição em dívida ativa do Estado e subsequente cobrança judicial.

36.8. As sanções de advertência, impedimento e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

36.9. A aplicação das sanções previstas neste capítulo não exime o credenciado da reparação integral e obrigatória dos eventuais danos, perdas ou prejuízos causados à Administração Pública Estadual.

36.10. 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 nas dependências do estabelecimento que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais aos beneficiários ou servidores;	4 %
2	Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso em razão do credenciamento, por ocorrência;	5%
3	Suspender ou interromper o fornecimento das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito devidamente comprovado, por dia de interrupção;	6%
4	Destruir ou danificar intencionalmente (por dolo de seus agentes) documentos ou registros vinculados à execução das ordens de fornecimento;	3,2%
5	Recusar-se a executar o fornecimento determinado pela fiscalização sem motivo formal e justificativa aceita pela SEJUCEL, por ocorrência;	2%
6	Executar o serviço de forma incompleta, paliativa ou em desacordo com o cardápio e gramatura estabelecidos neste Termo de Referência;	1%
7	Fornecer informação falsa ou adulterada quanto à qualidade das refeições ou procedência dos insumos utilizados;	1%
8	Manter funcionário sem qualificação, sem uniforme ou sem os devidos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) exigidos pela Vigilância Sanitária para a execução dos serviços;	0,8%
9	Solicitar ou exigir qualquer tipo de acréscimo, taxa ou contrapartida financeira dos atletas e beneficiários atendidos, sob qualquer pretexto, visto que o custo é integralmente coberto pelo Estado.	4%

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

36.11. Para as infrações administrativas a seguir especificadas, a penalidade de multa será aplicada quando o **credenciado** deixar de:

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	MULTA*
1	Descumprir o horário previamente estabelecido e agendado pela SEJUCEL para o início do fornecimento das refeições (almoço e jantar), por ocorrência;	1%
2	Deixar de efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais, trabalhistas e sociais, bem como quaisquer despesas diretas ou indiretas relacionadas à execução do objeto, por ocorrência;	2%
3	Descumprir qualquer uma das demais cláusulas e obrigações do Termo de Referência e seus anexos, mesmo que não detalhadas especificamente nesta listagem, por ocorrência;	1,5%
4	Descumprir determinação formal, notificação ou instrução complementar emitida pela equipe de fiscalização da SEJUCEL, por ocorrência;	1,5%
5	Deixar de disponibilizar ou manter em funcionamento os equipamentos de refrigeração, balcões térmicos e utensílios comerciais necessários à perfeita execução dos serviços no estabelecimento, por ocorrência;	1%
6	Deixar de orientar, uniformizar ou capacitar a equipe de profissionais quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, por ocorrência;	1,5%
7	Deixar de fornecer o suporte operacional necessário à equipe de fiscalização presente no local do evento, por dia de omissão;	0,8%
8	Recusar-se a substituir funcionário ou colaborador que se conduza de modo inconveniente, desrespeitoso ou que não atenda às normas de higiene e atendimento do órgão, por dia e por funcionário mantido;	0,2%
9	Deixar de apresentar, quando formalmente solicitado, as documentações fiscais, trabalhistas, previdenciárias ou sanitárias atualizadas, por item e por ocorrência;	0,5%
10	Atrasar, por culpa exclusiva do credenciado, a entrega da nota fiscal consolidada e das documentações complementares exigidas para o faturamento até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento;	0,8%
11	Deixar de manter quadro de pessoal suficiente no salão ou na cozinha, gerando filas excessivas, atrasos crônicos ou interrupções no fornecimento das refeições aos beneficiários, por ocorrência.	0,8%
*incidente sobre o faturamento mensal <i>do contrato</i>.		

36.12. O procedimento para aplicação das sanções administrativas observará as seguintes regras de rito, prazos e garantias processuais:

- I - Para a aplicação da sanção de **Multa**, será facultada a defesa prévia do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contados da data de sua intimação formal (art. 156, § 3º);
- II - A aplicação das sanções de **Impedimento de Licitar** e **Declaração de Inidoneidade** requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará os fatos e intimará o credenciado para, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir (art. 158, caput);
- III - Em caso de deferimento de produção de novas provas ou de juntada de documentos julgados indispensáveis pela comissão, o credenciado poderá apresentar alegações finais no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contados da data da nova intimação;
- IV - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

36.13. A pretensão punitiva da Administração Pública prescreverá no prazo de **5 (cinco) anos**, contados da data da ciência da infração pela **SEJUCEL**, nos termos do art. 158, § 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo a prescrição:

- I - **Interrompida**: Pela instauração do processo de responsabilização correspondente;
- II - **Suspensa**: Pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846/2013;
- III - **Suspensa**: Por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

36.14. DO FORO E DA SOLUÇÃO DE LITÍGIOS

36.15. Para a solução de litígios decorrentes deste procedimento auxiliar de credenciamento, observar-se-á o disposto na Lei Estadual nº 4.007, de 28 de março de 2017, que dispõe sobre a adoção do juízo arbitral no âmbito do Estado de Rondônia.

36.16. Não havendo conciliação ou utilização do juízo arbitral, fica eleito o **Foro da Comarca de Porto Velho/RO** como o único competente para dirimir quaisquer controvérsias judiciais decorrentes da execução deste Termo de Referência, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

37. **DA HABILITAÇÃO**

37.1. A fase de habilitação dos interessados será composta por duas etapas sucessivas e eliminatórias:

- I - Avaliação Documental (Habilitação Jurídica, Fiscal, Trabalhista e Técnica);
- II - Vistoria Técnica Operacional e Sanitária.

37.2. **Da Habilitação Jurídica**

37.3. Para fins de comprovação da habilitação jurídica (art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021), os interessados deverão apresentar, conforme a sua natureza comercial, os seguintes documentos acompanhados de sua última alteração ou de sua respectiva consolidação:

- I - **No caso de Sociedade Empresária (incluindo Sociedade Limitada Unipessoal - SLU)**: Inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório da eleição ou designação de seus administradores;
- II - **No caso de Empresário Individual**: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- III - **No caso de Microempreendedor Individual (MEI)**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja aceitação e validade ficarão condicionadas à verificação de autenticidade no Portal do Empreendedor Gov.br;
- IV - **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 e poderes de seus administradores;
- V - **No caso de Cooperativa**: Ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivados na Junta Comercial ou inscritos no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971;
- VI - **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.

37.4. **Da Qualificação Econômico-Financeira**

37.5. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira (art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021), o interessado deverá apresentar:

- I - **Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial**: Emitida pelo distribuidor do órgão competente da sede da pessoa jurídica, expedida nos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data de apresentação, caso não conste expressamente o prazo de validade no documento;
- a) Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, a comissão verificará se a interessada teve o seu plano de recuperação homologado em juízo (art. 58 da Lei nº 11.101/2005) e se encontra em regular execução, mediante certidão emitida pelo juízo da recuperação;
- b) Caso a interessada não comprove a homologação judicial do seu plano de recuperação, a mesma será inabilitada por ausência de demonstração de viabilidade econômica.
- II - **Balanco Patrimonial e Demonstrações Contábeis**: Referentes ao **último exercício social já encerrado**, exigíveis na forma da lei, devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo contador habilitado, com o respectivo registro no órgão competente (Junta Comercial ou SPED), com o objetivo de comprovar a saúde financeira da interessada;

- a) No caso de empresa constituída há menos de 1 (um) ano, admitir-se-á a apresentação do Balanço de Abertura devidamente registrado;

b) **Fica o Microempreendedor Individual (MEI) dispensado da apresentação do Balanço Patrimonial**, nos termos da legislação federal vigente, devendo comprovar sua capacidade financeira por meio de outros índices ou declarações oficiais, se exigido no Edital.

37.6. Como critério de garantia de adimplemento, a interessada deverá comprovar possuir Patrimônio Líquido (ou Capital Social, se houver menos de um ano de constituição) igual ou superior a **3% (três por cento)** do valor estimado para o lote/município em que solicitar o credenciamento.

- I - Caso o interessado solicite o credenciamento em mais de um lote, a verificação do cumprimento do requisito financeiro levará em consideração a **soma dos valores estimados** de todos os lotes pretendidos de forma concomitante;

II - Constatada a insuficiência de Patrimônio Líquido para a totalidade dos lotes solicitados, o interessado será notificado para, no prazo de até 2 (dois) dias úteis, optar formalmente pela desistência do credenciamento nos lotes excedentes, até que seu patrimônio se enquadre ao limite técnico exigido.

37.7. **Da Regularidade Fiscal e Trabalhista**

37.8. Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista (art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021), o interessado deverá apresentar:

- I - **Fazenda Federal:** Certidão de Regularidade perante a Fazenda Federal, unificada da Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), abrangendo inclusive as contribuições sociais (INSS), válida e em vigor;

II - **Fazenda Estadual:** Certidão de Regularidade perante a Fazenda Pública Estadual, expedida pelo órgão competente (SEFIN) do Estado de sede ou domicílio do interessado;

III - **Fazenda Municipal:** Certidão de Regularidade perante a Fazenda Pública Municipal, expedida pela Secretaria de Finanças do Município de sede do interessado;

IV - **FGTS:** Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal;

V - **Justiça do Trabalho:** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida gratuitamente pelas páginas eletrônicas do Tribunal Superior do Trabalho (TST);

VI - **Proteção ao Trabalho do Menor:** Declaração firmada pelo representante legal de que o interessado cumpre plenamente o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz).

37.9. **Da Qualificação Técnico-Operacional**

37.10. Para fins de comprovação da capacidade técnica (art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021), o interessado deverá apresentar **01 (um) ou mais Atestados de Capacidade Técnica (ACT)**, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem que o estabelecimento já executou atividades de fornecimento de refeições prontas ou serviços de buffet/restaurante compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

37.11. Das Condições das Instalações e da Vistoria Técnica

37.12. A **SEJUCEL** realizará verificação *in loco* das acomodações físicas e comerciais do interessado, por meio de visita técnica realizada por equipe de servidores formalmente designados via portaria.

37.13. A vistoria técnica possui caráter eliminatório e tem como objetivo avaliar a capacidade operacional, as condições higiênico-sanitárias do salão e da cozinha, a acessibilidade e o cumprimento das normas da ANVISA.

37.14. O procedimento de verificação *in loco* obedecerá aos seguintes ritos:

- I - Dar-se-á obrigatoriamente após a aprovação da fase de habilitação documental e antes da homologação final do credenciamento;

II - Da visita técnica será lavrado Relatório de Vistoria, contendo manifestação fundamentada e recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento;

III - Caso seja atestada a incapacidade operacional ou técnica do interessado, as razões e desconformidades sanitárias que impedem o credenciamento deverão constar detalhadamente no corpo do relatório.

37.15. A ciência dos relatórios de vistoria técnica dar-se-á por meio de sua publicação oficial no Diário Oficial do Estado de Rondônia (DIOF-RO) e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

37.16. Fica garantido o direito do interessado de interpor recurso administrativo em face do ato que indeferir sua habilitação documental ou vistoria técnica, no prazo de **3 (três) dias úteis**, contados a partir da data de publicação oficial do resultado no Diário Oficial, na forma do art. 165, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

38. **DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

38.1. O Estudo Técnico Preliminar (ETP), elaborado em estrita conformidade com o art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e com os arts. 32 e 34 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, encontra-se devidamente anexado aos autos deste processo administrativo sob o identificador SEI nº 72542420.

38.2. O referido ETP contempla a descrição detalhada da necessidade pública, a justificativa técnica para a escolha do credenciamento como modelagem ideal, a motivação jurídica para a restrição à participação de pessoas físicas, a justificativa para o parcelamento do objeto em lotes por município, a estimativa fundamentada de quantitativos e valores, bem como a demonstração cabal da adequação do procedimento auxiliar ao interesse público da **SEJUCEL**.

38.3. As especificações técnicas, quantitativos, estimativas de preços e demais elementos operacionais detalhados neste Termo de Referência guardam estrita consonância e alinhamento com o conteúdo do ETP encartado nos autos.

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

39.1. É expressamente vedada a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, da execução do objeto deste procedimento auxiliar por parte da pessoa jurídica credenciada a terceiros.

39.2. O credenciado deverá executar as ordens de fornecimento de forma direta, individual e exclusiva, assumindo integral responsabilidade técnica, civil, administrativa e sanitária pelas refeições servidas, considerando que a habilitação e a homologação do estabelecimento foram concedidas em caráter personalíssimo, vinculadas à vistoria técnica *in loco* realizada pela equipe da **SEJUCEL**.

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

40.1. Constituem obrigações da pessoa jurídica credenciada, além das demais previstas na legislação vigente e neste Termo de Referência:

- I - **Execução Técnica e Qualidade:** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pela boa qualidade no fornecimento das refeições e serviços prestados, executando as ordens de fornecimento em estrita conformidade com os cardápios, horários, gramaturas e especificações estabelecidas;

II - **Padrões Sanitários:** Manter o estabelecimento em total conformidade com as normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária local, possuindo e aplicando rigorosamente o Procedimento Operacional Padrão (POP) e as rotinas de segurança alimentar;

III - **Recursos Humanos:** Dispor de quadro de pessoal uniformizado, identificado, qualificado e em quantitativo suficiente para garantir a agilidade no atendimento (*self-service*), evitando filas excessivas ou interrupções no fluxo dos beneficiários;

IV - **Encargos e Obrigações:** Arcar com todos os custos operacionais, fretes, logística, seguros, taxas, impostos e encargos de natureza comercial, fiscal, social, previdenciária e trabalhista relativos ao seu quadro de funcionários, eximindo a **SEJUCEL** de qualquer solidariedade ou corresponsabilidade;

V - **Proteção ao Trabalho:** Cumprir rigorosamente a proibição de utilização 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 (art. 7º, XXXIII, da CF/88);

VI - **Fiscalização e Acesso:** Garantir e facilitar o livre acesso dos fiscais, supervisores e auditores designados pela **SEJUCEL** às instalações do restaurante para o acompanhamento dos serviços, permitindo a coleta de amostras dos alimentos sempre que solicitado;

Continuidadedos Serviços: Responsabilizar-se por eventuais paralisações ou greves de seus empregados, garantindo a continuidade ininterrupta do fornecimento das refeições aos beneficiários, sem qualquer ônus para a Administração;

VIII - **Correção de Falhas:** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto ou insumos em que se verificarem vícios, defeitos, contaminações ou incorreções, de forma imediata e no prazo máximo de 1 (um) hora a contar da notificação da fiscalização (aplicável ao fluxo de refeições prontas);

- IX - Comunicação de Imprevistos:** Comunicar à **SEJUCEL**, por escrito e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer alteração estrutural, interdição sanitária ou acontecimento de caso fortuito ou força maior que impeça, ainda que temporariamente, o cumprimento das obrigações assumidas;
- X - Faturamento e Prazos:** Manifestar o recebimento e o aceite da Ordem de Fornecimento no mesmo dia de seu recebimento e protocolar a Nota Fiscal consolidada acompanhada dos relatórios de produção e listas de presença até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento;
- XI - Responsabilidade por Danos:** Responder por todos e quaisquer danos ou prejuízos causados diretamente ao Estado ou a terceiros (beneficiários/atletas) em decorrência de ação ou omissão, culposa ou dolosa, praticada por seus profissionais ou prepostos na execução do objeto;
- XII - Proteção de Dados (LGPD):** Guardar sigilo absoluto sobre todas as informações pessoais dos beneficiários e atletas obtidas em decorrência da execução das demandas, nos termos da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD).

40.2. **DAS OBRIGAÇÕES DA SEJUCEL (CREDENCIANTE)**

40.3. Constituem obrigações da **SEJUCEL**, na qualidade de órgão credenciante:

- I - Planejamento e Acionamento:** Emitir as Ordens de Fornecimento e as respectivas Notas de Empenho contendo os quantitativos, datas e locais dos eventos com a antecedência necessária para a organização dos estabelecimentos credenciados;
- II - Fiscalização Técnica:** Designar, formalmente por meio de portaria, o gestor e os fiscais para o estrito acompanhamento, monitoramento e avaliação da qualidade dos serviços de alimentação prestados, anotando em registro próprio as ocorrências e falhas detectadas;
- III - Orientações Administrativas:** Fornecer aos credenciados todas as informações, manuais, roteiros de fluxo e elementos de controle necessários para o perfeito cumprimento das obrigações contratuais e ágil relacionamento com o órgão;
- IV - Recebimento do Objeto:** Proceder ao recebimento provisório e definitivo das refeições fornecidas, por meio da comissão competente, atestando a conformidade das Notas Fiscais após a validação das listas de presença dos beneficiários;
- V - Pesquisa de Satisfação:** Aplicar métodos de controle de qualidade e realizar pesquisas de satisfação junto aos usuários/atletas, notificando o credenciado sobre eventuais queixas para a imediata adoção de medidas corretivas;
- VI - Adimplemento Financeiro:** Efetuar o pagamento correspondente aos serviços efetivamente prestados e atestados, dentro do prazo e condições estabelecidas no capítulo de pagamento deste Termo de Referência;
- VII - Poder Sancionatório:** Aplicar as penalidades e sanções administrativas regulamentares cabíveis sempre que constatado o descumprimento injustificado das regras fixadas para o credenciamento.

41. **DA PUBLICIDADE DO CREDENCIAMENTO E DO EXTRATO DO CONTRATO:**

41.1. A lista de credenciamento será homologada pela Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer - **SEJUCEL**, e publicada no Diário Oficial do Estado, bem como publicado o extrato do contrato a ser firmado com o credenciado.

42. **DO GERENCIAMENTO DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS PELA CREDENCIADA:**

42.1. Após a homologação definitiva da relação de restaurantes credenciados, a **SEJUCEL** organizará e divulgará o cronograma operacional de fornecimento de refeições para cada município/lote, especificando a estimativa de público e o fluxo de atendimento dos beneficiários.

42.2. A distribuição das demandas de alimentação entre os credenciados de um mesmo lote/município ocorrerá de forma **isonômica, proporcional e impessoal**, de acordo com a capacidade técnica operacional de atendimento de cada estabelecimento atestada no Relatório de Vistoria, observando-se os seguintes critérios:

- I - A SEJUCEL** emitirá as Ordens de Fornecimento direcionando os blocos de atletas respeitando o limite máximo diário que cada restaurante declarou conseguir atender confortavelmente;
- II -** Havendo mais de um restaurante credenciado no mesmo município com capacidades idênticas, a distribuição das refeições dar-se-á por sistema de rodízio ou divisão igualitária dos grupos de atletas, garantindo a neutralidade da Administração Pública.

42.3. Em estrita observância ao art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021, **o presente procedimento auxiliar de credenciamento permanecerá com inscrições permanentemente abertas** durante todo o seu prazo de validade, permitindo o ingresso de novos restaurantes interessados a qualquer tempo.

42.4. Os estabelecimentos que solicitarem o credenciamento após o início da execução dos serviços, uma vez superadas com parecer favorável as fases de habilitação documental e vistoria técnica *in loco*, serão integrados à lista oficial de prestadores e passarão a receber Ordens de Fornecimento no ciclo de distribuição subsequente, promovendo-se a redistribuição proporcional das demandas remanescentes do lote.

43. **DA VIGÊNCIA E CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

43.1. O Termo de Credenciamento decorrente deste procedimento auxiliar terá prazo de vigência de **até 12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura pelas partes (ou de sua respectiva publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP), podendo ser rescindido antecipadamente caso sobrevenha nova modelagem de contratação por parte da Administração.

43.2. A formalização do vínculo jurídico com os restaurantes habilitados dar-se-á mediante a assinatura do **Termo de Credenciamento**, instrumento que estabelecerá os direitos, deveres e condições gerais da prestação dos serviços, em estrita conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

43.3. A **SEJUCEL** convocará oficialmente o interessado aprovado para assinar o Termo de Credenciamento, por meio eletrônico, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da data da ciência da convocação.

- I -** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação fundamentada do interessado durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justo e aceito pela Administração;
- II -** O não comparecimento ou a recusa injustificada em firmar o instrumento dentro do prazo fatal implicará na decadência do direito ao credenciamento, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis previstas neste Termo de Referência.

43.4. Toda e qualquer alteração nas condições estabelecidas no ajuste original será formalizada por meio de **Termo Aditivo**, cuja instrução e elaboração técnica competem ao setor de contratos da **SEJUCEL**, ficando a sua eficácia condicionada à prévia análise jurídica e parecer consultivo da Procuradoria-Geral do Estado (PGE/RO).

43.5. É obrigação do credenciado manter, durante todo o período de vigência do ajuste e em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica exigidas para o seu ingresso no sistema.

44. **DO REAJUSTE DO CONTRATO:**

44.1. Os preços fixados pela **SEJUCEL** no edital de chamamento público para o fornecimento das refeições prontas são **fixos e irrealizáveis** pelo período de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação do edital no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

44.2. Visando garantir a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro e a atratividade do procedimento auxiliar, a **SEJUCEL** poderá promover a **atualização periódica da tabela de preços vigentes**, de forma uniforme e linear para todos os lotes e credenciados, caso estudos de mercado comprovem variação inflacionária expressiva nos insumos alimentícios que inviabilize a execução dos serviços.

44.3. A atualização de que trata o item anterior observará as seguintes diretrizes, em conformidade com o art. 135 da Lei Federal nº 14.133/2021:

- I -** Dar-se-á após o interregno mínimo de 1 (um) ano, tomando como base a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), ou outro índice oficial que venha a substituí-lo;
- II -** O realinhamento dos valores da tabela geral será formalizado pela **SEJUCEL** por meio de **Apostilamento**, dispensando-se a celebração de termo aditivo individual com cada restaurante credenciado;
- III -** Caso o índice oficial estabelecido seja extinto, adotar-se-á o índice substituto determinado pela legislação federal em vigor.

44.4. Os estabelecimentos credenciados ficam obrigados a aceitar os preços atualizados fixados na nova tabela da **SEJUCEL**, mantendo-se a compatibilidade com os padrões de qualidade e gramatura exigidos neste Termo de Referência.

45. **DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

45.1. Esclarece-se para os devidos fins que a prestação dos serviços objeto deste procedimento auxiliar não gera impacto ambiental negativo direto, devendo a execução das demandas observar as diretrizes de sustentabilidade previstas no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 28.874/2024.

45.2. No fornecimento das refeições, as pessoas jurídicas credenciadas deverão adotar práticas sustentáveis e de preservação ambiental em seus estabelecimentos, compreendendo, obrigatoriamente:

I - O descarte adequado e regular de resíduos orgânicos e do óleo de cozinha utilizado na preparação dos alimentos, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e órgãos ambientais locais;

II - A destinação correta de materiais recicláveis, visando à redução do volume de lixo comum descartado;

III - O estímulo à racionalização do uso de água, energia elétrica e materiais plásticos descartáveis de uso único nas dependências do restaurante durante o atendimento aos beneficiários.

46. **DOS CRITÉRIOS DE INFRAESTRUTURA**

46.1. O acionamento e a emissão de Ordens de Fornecimento aos estabelecimentos credenciados ficam estritamente condicionados ao cumprimento e manutenção dos seguintes parâmetros técnicos e normativos de infraestrutura:

I - Parâmetros Sanitários e de Higiene: Atendimento integral às boas práticas para serviços de alimentação estabelecidas na **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA**, comprovado obrigatoriamente mediante a apresentação de **Alvará Sanitário** válido, emitido pela Vigilância Sanitária municipal ou estadual;

II - Parâmetros de Segurança contra Incêndio e Pânico: Cumprimento rigoroso das normas de segurança estabelecidas na Lei Estadual nº 3.924, de 21 de outubro de 2016, e no Decreto Estadual nº 21.425, de 29 de novembro de 2016, devendo o estabelecimento possuir o **Certificado de Aprovação (ou Licença) válido emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Rondônia (CBM-RO)**;

III - Parâmetros de Acessibilidade: Adequação das instalações físicas do salão de atendimento e banheiros destinados aos atletas e beneficiários de acordo com os critérios de acessibilidade espacial contidos na norma **ABNT NBR 9050/2020** (Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos).

47. **DOS CASOS OMISSOS**

47.1. Os casos omissos ou situações não previstas expressamente neste Termo de Referência serão dirimidos pela **SEJUCEL**, respeitado o objeto deste procedimento auxiliar, por meio da aplicação da legislação federal e estadual vigente e demais normas reguladoras da matéria, em especial a Lei Federal nº 14.133/2021.

47.2. Aplica-se, de forma supletiva e subsidiária, sempre que a matéria exigir, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado, desde que compatíveis com a supremacia do interesse público.

48. **DISPOSIÇÕES GERAIS**

48.1. **Da Formalização do Credenciamento e Emissão da Ata:**

48.1.1. Concluída a fase de análise documental e habilitação dos interessados considerados aptos, a Comissão Especial de Licitações (SUPEL/COESP) lavrará a respectiva Ata de Credenciamento, homologando o procedimento nos termos do art. 41 da Instrução Normativa nº 19/2026/SUPEL-GAB.

48.1.2. Após a emissão e publicação da Ata de Credenciamento pela SUPEL/COESP, os autos serão devolvidos à SEJUCEL para a formalização dos Termos de Credenciamento, publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e emissão das respectivas Ordens de Fornecimento conforme a necessidade da Administração.

48.1.3. O credenciamento permanecerá aberto a novos interessados durante toda a sua vigência, devendo os pedidos supervenientes de credenciamento serem processados e analisados em fluxos periódicos conforme regras estipuladas no Edital convocatório.

48.2. O presente procedimento auxiliar de credenciamento rege-se pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 28.874/2024, além dos demais preceitos de direito público aplicáveis.

48.3. Qualquer tolerância por parte da **SEJUCEL** quanto a eventuais infrações ou descumprimentos das regras deste Termo de Referência por parte dos credenciados constituirá mera liberalidade, não implicando em renúncia a direitos, perdão da infração, novação contratual ou em instituição de precedente administrativo.

48.4. Os documentos comprobatórios do fornecimento diário das refeições, tais como listas de presença assinadas pelos atletas/beneficiários e canhotos das ordens de fornecimento, deverão ser rigorosamente arquivados e mantidos sob a guarda do restaurante credenciado pelo período mínimo de **6 (seis) meses**, contados da data do encerramento do evento, ficando disponíveis para consulta da fiscalização da **SEJUCEL** a qualquer momento.

48.5. Eventual alteração de endereço ou mudança física das instalações do restaurante credenciado durante a vigência do ajuste deverá ser comunicada formalmente à **SEJUCEL** com antecedência mínima de **15 (quinze) dias**, ficando o início das atividades no novo endereço estritamente condicionado à realização de nova vistoria técnica *in loco* e emissão de relatório favorável pela equipe do órgão, sob pena de descredenciamento imediato.

48.6. A **SEJUCEL** realizará, por ato de gestão motivado e respeitados os limites da legalidade, as adequações operacionais e os remanejamentos de fluxo que se fizerem necessários para assegurar a eficiência e a perfeita execução do fornecimento de alimentação aos beneficiários, visando sempre o atendimento do interesse público e o sucesso dos eventos institucionais.

Elaborado por:

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



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



Revisado por:

VIVIANE DE OLIVEIRA SANTANA
Coordenadora de Esporte e Lazer



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,

ALLEN LUNA NERES DOS SANTOS
Secretario Adjunto da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer
Secretaria de Estado da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer - SEJUCEL



ANEXO I
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).

Porto Velho, 09 de junho de 2026.

.....
Assinatura do Responsável



Documento assinado eletronicamente por **Ludmylla Dunnya Souza de Lima Figueiredo, Assessor(a)**, em 28/07/2026, às 12:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Karoline de Oliveira Marinho, Assessor(a)**, em 28/07/2026, às 12:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Viviane de Oliveira Santana, Coordenador(a)**, em 28/07/2026, às 12:02, 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 **Allen Luna Neres dos Santos, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 28/07/2026, às 17:11, 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](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **74833233** e o código CRC **E4A90271**.