

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de alimentação para eventos, por meio do sistema de registro de preços, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

Nº ITEM	ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (A)
1	REFEIÇÃO Buffet Montado Para: Natal, Parnamirim, João Câmara e São José de Mipibu. AMPLA CONCORRÊNCIA	Mix de salada de legumes refogados (subitem 2.3.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 2.3.1.11); Sobremesa (subitem 2.3.1.5); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos E 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	45140
2	COQUETEL Buffet Montado e Volante Para: Natal, Parnamirim, João Câmara e São José de Mipibu. AMPLA CONCORRÊNCIA	Buffet Montado 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 3.3.1.1): sendo 4 (quatro) do grupo 2 e 2 (dois) do grupo 3; 1 (uma) variedade de patê/antepasto e 1 (uma) variedade de geleia acompanhados por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 2.3.1.11); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 2.3.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	Por pessoa	27400
3	COFFEE BREAK Buffet Montado Para: Natal, Parnamirim, João Câmara e São José de Mipibu. AMPLA CONCORRÊNCIA	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 2.3.1.4); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.	Por pessoa	64450
4	LANCHE Fornecido em porções Para: Natal, Parnamirim, João Câmara e São José de Mipibu. AMPLA CONCORRÊNCIA	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	17550
5	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmiteix isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos. Para: Natal, Parnamirim, João Câmara e São José de Mipibu. AMPLA CONCORRÊNCIA	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	Por pessoa	17040
6	MARMITEX Refeição em marmiteix de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos. Para: Natal, Parnamirim, João Câmara e São José de Mipibu. EXCLUSIVO ME/EPP	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 2.3.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	Por pessoa	6670
7	REFEIÇÃO Buffet Montado Para: Caicó, Currais Novos e Santa Cruz. EXCLUSIVO ME/EPP	Mix de salada de legumes refogados (subitem 2.3.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 2.3.1.11); Sobremesa (subitem 2.3.1.5); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos E 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	2200
8	COQUETEL Buffet Montado e Volante Para: Caicó, Currais Novos e Santa Cruz. EXCLUSIVO ME/EPP	Buffet Montado 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 3.3.1.1): sendo 4 (quatro) do grupo 2 e 2 (dois) do grupo 3; 1 (uma) variedade de patê/antepasto e 1 (uma) variedade de geleia acompanhados por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 2.3.1.11); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 2.3.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	Por pessoa	1200
9	COFFEE BREAK Buffet Montado Para: Caicó, Currais Novos e Santa Cruz. EXCLUSIVO ME/EPP	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 2.3.1.4); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.	Por pessoa	2440
		4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2;		

10	LANCHE Fornecido em porções Para: Caicó, Currais Novos e Santa Cruz. EXCLUSIVO ME/EPP	grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	1300
11	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos. Para: Caicó, Currais Novos e Santa Cruz. EXCLUSIVO ME/EPP	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) unidade de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	Por pessoa	620
12	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos. Para: Caicó, Currais Novos e Santa Cruz. EXCLUSIVO ME/EPP	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 2.3.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	Por pessoa	400
13	REFEIÇÃO Buffet Montado Para: Apodi, Mossoró, Pau dos Ferros. AMPLA CONCORRÊNCIA	Mix de salada de legumes refogados (subitem 2.3.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 2.3.1.11); Sobremesa (subitem 2.3.1.5); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos E 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	6500
14	COQUETEL Buffet Montado e Volante Para: Apodi, Mossoró, Pau dos Ferros. EXCLUSIVO ME/EPP	Buffet Montado Bandejas de frios (subitem 2.3.1.2); 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 3.3.1.1): sendo 4 (quatro) do grupo 2 e 2 (dois) do grupo 3; 1 (uma) variedade de patê/antepasto e 1 (uma) variedade de geleia acompanhados por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 2.3.1.11); 1 (uma) unidade de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 2.3.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	Por pessoa	2500
15	COFFEE BREAK Buffet Montado Para: Apodi, Mossoró, Pau dos Ferros. EXCLUSIVO ME/EPP	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 2.3.1.4); 1 (uma) unidade de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.	Por pessoa	4620
16	LANCHE Fornecido em porções Para: Apodi, Mossoró, Pau dos Ferros. EXCLUSIVO ME/EPP	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	1500
17	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos. Para: Apodi, Mossoró, Pau dos Ferros. EXCLUSIVO ME/EPP	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) unidade de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	Por pessoa	800
18	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos. Para: Apodi, Mossoró, Pau dos Ferros. EXCLUSIVO ME/EPP	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 2.3.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	Por pessoa	580

- 1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme [Decreto Estadual nº 32.449, de 2023](#).
- 1.4. O órgão gerenciador do presente registro de preços é a **Secretaria de Estado da Administração (SEAD)**.
- 1.5. Os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio Grande do Norte que integrarão o registro de preços do presente processo estão listados no no Anexo 01 deste instrumento.
- 1.6. A estimativa de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e dos órgãos e entidades participantes, encontram-se definidas no Anexo 02 deste instrumento.
- 1.7. Das localidades em que serão executados os objetos:

Itens	Municípios
1 ao 6	NATAL / PARNAMIRIM / JOÃO CÂMARA / SÃO JOSÉ DO MIPIBU.
7 ao 12	CAICÓ / CURRAIS NOVOS / SANTA CRUZ
13 ao 18	APODI / MOSSORÓ / PAU DOS FERROS

PARTICIPAÇÃO MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS

- 1.8. Os itens exclusivos estão identificados na tabela do subitem 1.1, visto que possuem valor estimado de até R\$ 200.000,00 - itens exclusivos, na forma do arts. 42 da [Lei Complementar Estadual nº 675, 6 de novembro de 2020](#).

VIGÊNCIA

- 1.9. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses.
- 1.10. A garantia legal ou contratual do objeto, se exigida, tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.
- 1.11. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Administração Pública do Estado do Rio Grande do Norte, representada por seus órgãos e entidades da Administração Direta, Autárquica e Fundacional, está constantemente empenhada em oferecer serviços de qualidade à população, além de executar suas atribuições de forma eficiente e alinhada aos interesses públicos. Assim, o fornecimento de serviços de alimentação para eventos promovidos por órgãos e entidades governamentais emerge como um aspecto crucial. A disponibilidade de refeições de qualidade não apenas proporciona um ambiente de trabalho mais produtivo, mas também reflete o compromisso com as necessidades contemporâneas dos participantes.

O fornecimento de alimentação em eventos desempenha um papel crucial na rotina administrativa dos órgãos e entidades da Administração Pública, contribuindo para garantir uma oferta alimentar adequada e funcional. Isso não apenas sustenta e bem-estar dos colaboradores, mas também promove uma imagem de excelência na gestão pública, demonstrando sensibilidade às demandas e expectativas da sociedade.

Destaca-se também a importância desses serviços para o atendimento direto das políticas públicas em vigor, especialmente aquelas voltadas para a assistência social, saúde, educação e demais áreas de relevância para o Estado do Rio Grande do Norte. O serviço de alimentação em eventos é fundamental para viabilizar a prestação de serviços de qualidade à população, garantindo que as necessidades nutricionais sejam atendidas de forma eficaz durante tais ocasiões.

Nesse aspecto, busca-se a viabilidade do referido processo administrativo para atender aos órgãos e entidades que informarem suas demandas, fundamentando-se por meio dos princípios que regem a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e a Constituição Federal de 1988.

O referido procedimento de contratação possui características singulares por se destinar a alimentar o Sistema de Registro de Preços (SRP), sob o gerenciamento da Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte (SEAD/RN). O procedimento auxiliar do SRP permite que os licitantes declarados vencedores nos respectivos itens, por cumprirem às condições editalícias, obrigam-se-ão a atender às requisições formuladas pelos órgãos e entidades que demonstraram interesse em integrar o registro de preços, a preços fixados e dentro do universo temporal máximo de 12 (doze) meses, prorrogável ainda por igual período.

Ressalta-se que o SRP se trata de uma ferramenta que simplifica e otimiza os processos de contratação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o órgão público – que pode ou não efetuar a contratação, mantendo em seu cerne o ganho em escala, tendo em vista que a aglutinação de diversas demandas que são comuns podem gerar uma redução nos preços ofertados pelos licitantes.

Nessa toada, busca-se ainda manter a padronização das contratações no âmbito dos órgãos e entidades participantes, bem como objetiva manter a qualidade do objeto em função do quantitativo licitado e da elevada dimensão dos recursos, o SRP permite obter a proposta efetivamente vantajosa buscando a economia em escala.

E, por fim, pelo que prevê o Decreto Estadual nº 32.449, de 7 de março de 2023, em seus artigos 149 e 153:

Art. 149. É permitida a aplicação do SRP para a contratação de bens e serviços comuns, inclusive de obras e serviços de engenharia, e nos casos de contratação direta, observado o disposto nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e neste Decreto.

(...)

Art. 153. Os órgãos e entidades da Administração Pública Estadual poderão adotar o SRP quando:

I - pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou em diferentes períodos, ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atividades;

III - for conveniente à aquisição de bens ou à contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão e entidade; ou

IV - pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

Dentro do arcabouço das hipóteses de utilização do SRP, compreende-se que a presente necessidade se enquadra na identificação que a eventual aquisição dos serviços de alimentação para eventos serão necessários à Administração para o desempenho de suas atividades, bem como se observa, dentro do panorama Estadual, que se trata de aquisição de bens para atendimento a mais de um órgão e entidade. Desse modo, a utilização desse sistema propiciará também a redução de custos, sem a realização de licitações seguidas para o mesmo objeto, atendendo-se, portanto, aos princípios da economicidade, celeridade e eficiência.

Outrossim, as licitações deflagradas por esta Pasta de Governo tem por escopo todo o âmbito da administração pública direta, autárquica e fundacional de direito público do Estado do Rio Grande do Norte, que são utilizadas, em sua maioria, para atendimento aos programas de governo visando atendimento à sociedade e seus agentes públicos e prestadores de serviços.

Cumpre ressaltar que, por se tratar de processo que utilizará o procedimento auxiliar do sistema de registro de preços, caberá, exclusivamente, aos órgãos e entidades que demonstrarem interesse em figurar como participante indicar suas pretensões estimando o consumo, bem como as respectivas justificativas, consoante art. 163 do Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, restando ao órgão gerenciador a consolidação da estimativa individual e total, segundo art. 160 do mesmo diploma legal.

Portanto, resta configurado o interesse público do procedimento licitatório alhures para atender às necessidades das diversas secretarias e demais órgãos e entidades que compõem a esfera estadual do RN.

Ante o exposto, submete-se à consideração do Excelentíssimo Secretário de Estado da Administração para, se entender pertinente, autorizar o prosseguimento dos autos com fulcro na Lei de Federal nº 14.133, de 2021.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A solução objeto da presente contratação, bem como seus itens, são considerados comuns, nos termos do artigo 20, da Lei 14.133 /2021, e do inciso II, do art. 80, do Decreto 32.449/2023

Por tratar-se de alimentos, itens perecíveis, somado ao prazo exíguo para o atendimento das demandas, impõe-se a prestação do serviço por empresas com sede instalada no local, ou seja, empresas que já tenham sede em um dos municípios delimitados para o item vencedor ou que se comprometam com a instalação, no prazo de 30(trinta) dias a contar da assinatura do contrato, em um dos municípios delimitados para o item vencedor.

Ademais, essa imposição também servirá como mecanismo de controle, visando afastar a possibilidade de subcontratação/ terceirização do serviço em tela.

Itens	Municípios
1 ao 6	NATAL / PARNAMIRIM / JOÃO CÂMARA / SÃO JOSÉ DO MIPIBU.
7 ao 12	CAICÓ / CURRAIS NOVOS / SANTA CRUZ
13 ao 18	APODI / MOSSORÓ / PAU DOS FERROS

3.2. SUBCONTRATAÇÃO

Considerando que para o fornecimento deste objeto não há complexidade na sua aquisição, não sendo prática comum no mercado a realização de subcontratação entre as empresas, uma vez que o fornecimento pode se dar de maneira direta entre o comprador e fornecedor, bem como considerando que a subcontratação pode aumentar os riscos de descumprimento contratual, já que a empresa contratada não teria controle direto sobre a execução do contrato pela subcontratada, não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

3.3. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

É conferida à autoridade competente a discricionariiedade no que tange à exigência da prestação de garantia de execução nas contratações de obras, serviços e compras. A contratação em tela não traz complexidade a sua execução, de modo que não se faz necessária a exigência de garantia contratual da execução visando a economicidade, posto que não haverá a onerosidade imposta pela exigência de garantia, o que elevaria o valor das propostas dos licitantes.

Cumpre destacar ainda, que tais decisões baseiam-se em um processo de avaliação da realidade do mercado acerca do objeto a ser licitado, bem como a ponderação de riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

3.4. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Não se aplica à apresente contratação.

3.5. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O serviço de fornecimento se enquadra em contínuos decorrentes de necessidades prolongadas, nos termos do art. 6º, inciso XV da Lei 14.133/2021.

O referido procedimento de contratação possui características singulares por se destinar a alimentar o Sistema de Registro de Preços (SRP), sob o gerenciamento da Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte (SEAD/RN). O procedimento auxiliar do SRP permite que os licitantes declarados vencedores nos respectivos itens, por cumprirem às condições editalícias, obrigam-se-ão a atender às requisições formuladas pelos órgãos e entidades que demonstraram interesse em integrar o registro de preços, a preços fixados e dentro do universo temporal máximo de 12 (doze) meses, prorrogável ainda por igual período.

O objeto vincula-se a contratações recorrentes com elevado grau de imprevisibilidade, derivado de múltiplas variáveis intercorrentes, conforme consta dos autos, o que inviabiliza a precisão na definição do quantitativo a ser demandado. Desse modo, a Equipe de Planejamento entende como mais adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos dos incisos I, V e caput do art. 3º, do Decreto nº11.462/23 que regulamentou os art. 82 e art. 86 da Lei 14.133/21, in verbis:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes; (...)

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração."

Ademais, este sistema permite atender uma eventual e futura necessidade, aumentando a eficiência administrativa, reduzindo o número de licitações, possibilitando a compra progressiva, atendendo a mais de um órgão, reduzindo custos operacionais, otimizando os processos.

Ressalta-se ainda que o SRP se trata de uma ferramenta que simplifica e otimiza os processos de contratação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o órgão público – que pode ou não efetuar a contratação, mantendo em seu cerne o ganho em escala, tendo em vista que a aglutinação de diversas demandas que são comuns podem gerar uma redução nos preços ofertados pelos licitantes.

Nessa toada, busca-se ainda manter a padronização das contratações no âmbito dos órgãos e entidades participantes, bem como objetiva manter a qualidade do objeto em função do quantitativo licitado e da elevada dimensão dos recursos, o SRP permite obter a proposta efetivamente vantajosa buscando a economia em escala.

E, por fim, pelo que prevê o Decreto Estadual nº 32.449, de 7 de março de 2023, em seus artigos 149 e 153:

Art. 149. É permitida a aplicação do SRP para a contratação de bens e serviços comuns, inclusive de obras e serviços de engenharia, e nos casos de contratação direta, observado o disposto nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e neste Decreto.

(..)

Art. 153. Os órgãos e entidades da Administração Pública Estadual poderão adotar o SRP quando:

I - pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou em diferentes períodos, ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atividades;

III - for conveniente à aquisição de bens ou à contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão e entidade; ou

IV - pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

Dentro do arcabouço das hipóteses de utilização do SRP, compreende-se que a presente necessidade se enquadra na identificação que a eventual contratação será necessária à

Administração para o desempenho de suas atividades, bem como se observa, dentro do panorama Estadual, que se trata da aquisição de bens para atendimento a mais de um órgão e entidade . Desse modo, a utilização desse sistema propiciará também a redução de custos, sem a realização de licitações seguidas para o mesmo objeto, atendendo-se, portanto, aos princípios da economicidade, celeridade e eficiência.

Outrossim, as licitações deflagradas por esta Pasta de Governo tem por escopo todo o âmbito da administração pública direta, autárquica e fundacional de direito público do Estado do Rio Grande do Norte, que são utilizadas, em sua maioria, para atendimento aos programas de governo visando atendimento à sociedade e seus agentes públicos e prestadores de serviços.

Cumpre ressaltar que, por se tratar de processo que utilizará o procedimento auxiliar do sistema de registro de preços, caberá, exclusivamente, aos órgãos e entidades que demonstrarem interesse em figurar como participante indicar suas pretensões estimando o consumo, bem como as respectivas justificativas, consoante art. 163 do Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, restando ao órgão gerenciador a consolidação da estimativa individual e total, segundo art. 160 do mesmo diploma legal.

Do explanado no item 1 do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade dos órgãos participantes é a realização do certame licitatório, na modalidade pregão eletrônico, para fins de formalização de Registro de Preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviço para fornecimento de Coffee Break.

3.6. **CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

O Critério de julgamento adotado será o **menor preço por item**, a ser estabelecido no edital.

3.7. **MODO DE DISPUTA**

Como já estabelecido, estamos diante da modalidade licitatória "Pregão", cujo os modos de disputa possíveis são o "aberto" e o "aberto e fechado"

Na lição de Victor Aguiar Jardim de Amorim:

[...] o melhor modo de disputa possível não é aquele que simplesmente tenha o condão de esgotar ao máximo as possibilidades de lances (como uma leitura fácil e opaca poderia sugerir ser o caso do modo "aberto"), mas sim aquela forma de disputa que venha a materializar uma concepção adequada da eficiência do processo licitatório sem descurar das necessidades primárias e secundárias da Administração. Com efeito, o melhor modo de disputa seria aquele que correspondesse a um "mecanismo de concorrência" que conjugasse, em equilíbrio, a "maximação das ofertas" e a "razoável duração do processo licitatório". (A fase de lances na Nova Lei de Licitações sob a perspectiva da "teoria dos leilões": Contributos para a futura regulamentação dos modos de disputa

No modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes. Por outro lado, no modo de disputa aberto/fechado deve ocorrer uma fase eliminatória inicial, por meio de lances abertos e sucessivos, com finalização posterior em uma fase fechada, entre os melhores classificados na fase aberta.

O caso em tela trata-se de alimentação para eventos, o qual apresenta, além dos muitos dos encargos parametrizados, outras variáveis passíveis de dimensionamento dos custos pela própria administração Pública, mediante utilização dos parâmetros de pesquisas. Dessa forma justifica-se a adoção do **modo de disputa "aberto"**.

Nesse sentido, considerando as características da solução, a divulgação do orçamento e o critério de julgamento adotado (menor preço por item), o modo de disputa aberto buscará garantir à Administração a melhor contratação.

3.8. **DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

O quantitativo da necessidade a ser contratada será levantado de acordo com a demanda a ser fornecida pelos órgãos em futura Intenção de Registro de Preços, nos termos dos artigos 181 e 182 do Decreto Estadual nº 32.449/2023, caso manifestem interesse em integrar a presente contratação.

Após a consolidação da demanda, junto aos demais órgãos e entidades do Estado do Rio Grande do Norte, que possuam interesse em integrar a Ata de Registro de Preços, será estimado o valor global fidedigno para a contratação que deverá constar no Termo de Referência do processo licitatório.

3.9. **POSSIBILIDADE DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**

O objeto desta futura contratação não se mostra complexo, não se está diante de uma aquisição com diversos ramos de atividades, em que a participação de empresas em consórcio seja a melhor medida para a concretização do princípio da ampla competitividade. Inclusive, nesse caso, a participação de consórcio não garante e/ou amplia a competitividade, ao contrário, pode até restringir a concorrência. Pelo contrário, a previsão de empresas reunidas em consórcio poderá ensejar o domínio no mercado e acabar culminando em contratação desvantajosa para a Administração Pública. Assim, não será permitida a participação de consócio nessa contratação.

3.10. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL**

Na presente licitação, as comprovações de Qualificação Técnica conforme preceitua o inciso II do Art. 67 da Lei 14.133 de 2021, são permitidas quando demonstrarem a capacidade operacional na execução dos serviços, assim os documentos abaixo elencados serão obrigatórios conforme exigência descrita no diploma legal que os acompanha.

a) Certidão de Registro e Quitação expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto deste estudo e o atual quadro de nutricionistas responsáveis técnicos do proponente.

b) Deverá atender a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano, ainda a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC 52/2014, que dispõe sobre Regulamento Técnico e Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

c) Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante nos termos do art. 8º da Lei 9.782 de janeiro de 1999.

Considerando as características da solução da contratação não se visualiza, num primeiro momento, a necessidade de exigência de qualificação técnica. Após a coleta da demanda, momento em que os órgãos e entidades interessados apresentarão suas demandas, será avaliado e, se pertinente, incluído outras exigências de qualificação técnica.

3.11. **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA**

Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto.

Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato

SUSTENTABILIDADE

3.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, tais como:

- 3.1.1. será utilizado para o preparo e distribuição das refeições, material durável como vidro, porcelana e inox em substituição a materiais descartáveis;
- 3.1.2. quando houver necessidade de utilização de material descartável para atendimento da demanda dos itens que não podem utilizar materiais permanentes, estes deverão atender as normas ambientais vigentes.
- 3.2. Desconsiderou-se a exigência de preferência a produtos orgânicos, em virtude de a oferta destes ser limitada e, por isso, o preço ainda ser bastante elevado, aliado ao fato de não ser possível realizarmos a fiscalização da efetiva utilização destes na preparação dos alimentos.

SUBCONTRATAÇÃO

3.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme justificativa presente no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

3.4. Não haverá exigência da garantia da contratação conforme [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

VISTORIA

3.5. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

4. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

- 4.1. A execução do objeto seguirá a dinâmica descrita neste tópico.
- 4.2. A contratada deverá iniciar a prestação dos serviços, no primeiro dia útil seguinte à assinatura do contrato.
- 4.3. Os serviços serão prestados nos endereços indicados pela CONTRATANTE.
- 4.4. No momento da ordem de fornecimento, o contratante poderá optar entre as variações dos itens constantes no contrato.
- 4.5. Para a perfeita execução do serviço, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:
- 4.6. A empresa contratada deverá disponibilizar, em conformidade com o número de participantes indicados pelo contratante, toda infraestrutura para o serviço de refeição, coquetel e coffee break que consiste em:
 - 4.6.1. Cutelaria completa em perfeitas condições de uso, sem avarias, incluindo todo o material necessário como copos e taças em vidro, jarra, em vidro ou aço inox, pratos e xícaras em louça ou porcelana branca, talheres em aço inox (mesa e servir), bandejas em aço inox ou similar, guardanapos e descartáveis;
 - 4.6.2. Pranchões ou mesas para buffet, cobertos com toalhas, em perfeitas condições de uso, limpas e livres de avarias;
 - 4.6.3. Decoração da mesa do buffet com frutas naturais ou flores;
 - 4.6.4. Organização em ilha de comida e bebida para cada 25 (vinte e cinco) pessoas;
 - 4.6.5. A empresa é obrigada a enviar garçons e cumins a partir de um pedido mínimo de 25 pessoas para os itens 1, 2, 3, 7, 8, 9, 13, 14 e 15
 - 4.6.6. Garçons e cumins apresentando fardamento limpo, em perfeitas condições de uso e sem avarias, portando inclusive a identificação da empresa contratada, devendo ser observada

a proporção de 01 (um) profissional a cada 25 (vinte e cinco) participantes.

- 4.6.7. Para o serviço de lanche deverá ser disponibilizado guardanapos e descartáveis, inclusive, copos, pratos, bandejas, colheres, garfos, facas e mexedores.
- 4.7. O buffet dos itens 1, 7 e 13 (refeição), 2,8 e 14 (coquetel) e 3, 9 e 15 (coffee break) deverá ser montado 45 (quarenta e cinco) minutos antes do horário indicado pela contratante;
- 4.8. A entrega dos itens 4, 10 e 16 (lanche), 5, 11 e 17 (kit lanche) e 6, 12 e 18 (marmix) deverá ser feita no horário definido pela contratante.
- 4.9. O transporte dos alimentos deverá ser feito obedecendo aos critérios estabelecidos pela Vigilância Sanitária, em recipiente, tempo e temperatura adequados, assim como dentro das normas e padrões da legislação sanitária.
- 4.10. A higienização de todo o material utilizado para prestação do serviço é de responsabilidade exclusiva da empresa contratada.
- 4.11. Os representantes da empresa deverão retirar todo o material utilizado para prestação do serviço logo após o término do evento, inclusive destinar o lixo ao local adequado.
- 4.12. A reposição dos materiais, que porventura sejam extraviados, danificados e/ou quebrados durante os eventos, será de responsabilidade da empresa contratada;
- 4.13. Será de responsabilidade da empresa contratada a entrega dos itens solicitados pela contratante no local determinado na ordem de serviço, respeitando-se o endereço de entrega disposto no tópico 12 (anexo I).

5. EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 5.1. Os preços registrados por força deste procedimento licitatório terão validade de, no máximo, 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que o valor seja compatível com os preços praticados no mercado, devidamente comprovado mediante pesquisa de preços atualizada.
- 5.2. O prazo para vigência será contado a partir da publicação do extrato da Ata no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP) e no Portal de compras do Estado do Rio Grande do Norte, conforme preceitua o artigo 178, do Decreto Estadual 32.449, de 2023.
- 5.3. O licitante vencedor terá 5 (cinco) dias úteis para assinar a Ata, a partir da convocação por meio de e-mail, telefone, correspondência ou qualquer meio eletrônico de comunicação.
- 5.4. O licitante que, convocado para assinar a Ata, deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluído, e ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas, conforme os §§ 6º e 7º, do Art. 167, do Decreto Estadual nº 32.449, de 2023.

DO USO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃOS OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

- 5.5. A Ata de Registro de Preços decorrente deste procedimento licitatório, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador.
- 5.6. As demais condições estarão disciplinadas na minuta da Ata de Registro de Preços, documento anexo ao Edital.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) de contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 6.7. O fiscal de contrato fiscalizará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação. (Decreto Estadual nº 32.449, de 2022, art. 48, III);
- 6.7.1. O fiscal de contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive o controle do saldo e da vigência contratual, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto Estadual nº 32.449, de 2022, art. 48, II);
- 6.7.2. O fiscal de contrato notificará formalmente a contratada quando forem constatados inadimplementos contratuais, para, dentro de um prazo razoável, elaborar manifestação e solução do problema. (Decreto Estadual nº 32.449, de 2022, art. 48, X);
- 6.7.3. O fiscal de contrato deverá observar ainda as regras relativas a sua atuação de que trata o Título IV, Capítulo II, Seção IV, Subseção II do Decreto Estadual nº 32.449, de 2022.
- 6.8. O gestor de contrato deverá acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado, o qual terá apoio técnico e operacional do fiscal de contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências.
- 6.8.1. O gestor de contrato deverá observar ainda as regras relativas a sua atuação de que trata o Título IV, Capítulo II, Seção IV, Subseção I do Decreto Estadual nº 32.449, de 2022.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.
- 7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 7.2.1. não produzir os resultados acordados;
- 7.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 7.2.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

DO RECEBIMENTO

- 7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no ato de entrega, pelo fiscal do contrato, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Decreto Estadual nº 32.449, de 2022, art. 50).
- 7.3.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 7.3.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 7.3.3. O contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 7.3.4. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)
- 7.3.5. O O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.5. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 7.6. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, pelo gestor de contrato ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 7.6.1. Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado, avaliando as informações e documentos emitidos pelo fiscal de contrato.
- 7.6.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;
- 7.6.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e
- 7.6.4. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.7. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.8. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

DA LIQUIDAÇÃO

- 7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

- 7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização quanto à inadimplência do contratado.
- 7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

DO PRAZO DE PAGAMENTO

- 7.18. O pagamento poderá ser efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.
- 7.19. No caso de atraso pelo Contratante, eventuais índices de correção monetária a serem aplicados para atualização do valor deverão ser os índices de correção estabelecidos oficialmente.

DA FORMA DE PAGAMENTO

- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

DA FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 8.2. O modo de disputa será o ABERTO.

DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

- 8.3. Conforme previsto nos Estudos Técnicos Preliminares, não será permitida a participação de empresas consorciadas.

DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 8.4. Previamente a análise dos documentos necessários à habilitação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:
- 8.4.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
- 8.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União;
- 8.4.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União.
- 8.5. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 8.5.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5.2. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.5.3. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.5.4. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).
- 8.5.5. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.5.6. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.5.7. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).
- 8.5.8. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 2º, §3º do [Decreto Federal nº 11.802, de 28 de novembro de 2023](#).
- 8.5.9. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.6. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 8.7. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.8. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.9. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.10. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);
- 8.11. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.12. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.13. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.14. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar Estadual nº 675, de 2020](#) e [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- 8.15. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;
- 8.16. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));
- 8.17. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
- I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
- II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e
- III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).
- 8.18. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado do item pertinente.
- 8.19. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).
- 8.20. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º](#)).

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 8.21. Para todos os itens só será admitida a oferta do serviço cuja empresa possua:
- I - Alvará de Licença Sanitária de titularidade da empresa licitante nos termos do art. 8º da Lei 9.782 de janeiro de 1999.
- II - Certidão de Registro e Quitação expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto deste estudo e o atual quadro de nutricionistas responsáveis técnicos do proponente.
- 8.22. Comprovação de aptidão para a prestação do serviço de objetos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior para os todos os itens, por meio da apresentação de certidões ou atestados por pessoas jurídicas de direito público ou privado ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

- 8.22.1.

Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 8.22.1.1.

Fornecimento de quantidades mínimas de 10% (dez) do quantitativo do item.
- 8.22.1.2.

Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- 8.22.2.

Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 8.22.3.

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 8.23.

O fornecedor deverá atender a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano, ainda a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC 52/2014, que dispõe sobre Regulamento Técnico e Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 8.24.

Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.24.1.

a relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);
- 8.24.2.

a declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.24.3.

a comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 8.24.4.

o registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);
- 8.24.5.

a comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.24.6.

os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.24.7.

a última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
9.

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
- 9.1.

O custo estimado total da contratação é de R\$ 9.110.489,50 (nove milhões, cento e dez mil quatrocentos e oitenta e nove reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela em anexo.
10.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
- 10.1.

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Estado para cada órgão ou entidade contratante, visto que se trata de contratação por meio do procedimento auxiliar do sistema de registro de preços.
11.

APROVAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE
- 11.1.

A autoridade competente para aprovar este Termo de Referência, por meio de documento próprio é o Secretário de Estado da Secretaria da Administração do Rio Grande do Norte ou a quem for delegada.

Natal/RN, na data da assinatura eletrônica.

(assinado eletronicamente)

MARÍLIA ARACELLY DO NASCIMENTO GOMES

matrícula nº 200.378-3

Ratificado por:

(assinado eletronicamente)

TALITA ARAUJO DE SOUZA

matrícula nº 241.098-2

Subcoordenadoria de Apoio e Acompanhamento de Licitações e Contratos (SULIC/SEAD)

12. ANEXO 1 - ÓRGÃOS/ENTIDADES PARTICIPANTES

ÓRGÃOS/ENTIDADES PARTICIPANTES	SIGLA	ENDEREÇO DO LOCAL DE ENTREGA
Corpo de Bombeiros Militar	CBM	Rua Militão Chaves, nº 2164, Candelária, Natal - RN, CEP 59.064-440.
Controladoria GeralControladoria Geral	CONROL	Av. Prudente de Moraes, 2410 - Barro Vermelho - Natal/RN - CEP: 59022-545.
Gabinete Civil do Governo do Estado	GAC	Almoxarifado do Gabinete Civil - Centro Administrativo BR 101, Lagoa Nova - Natal/RN, CEP: 59.064-901.
Instituto de Desenvolvimento Sustentável e Meio Ambiente	IDEMA	Av. Alm. Alexandrino de Alencar, 1397, Tirol, Natal/RN, CEP: 59015-350 - Setor Almoxarifado.
Instituto Técnico-Científico de Perícia	ITEP	Av. Duque de Caxias, 97, Ribeira, Natal/RN.
Polícia Civil do Estado do Rio Grande do Norte	PCRN	Depósito do Setor de Patrimônio - Rua Frei Miguelinho, nº 109, cruzamento com Rua Nísia Floresta – Bairro Ribeira, Natal/RN – CEP 59012-180.
Polícia Militar do Estado do Rio Grande do Norte	PM-DS	Av. Prudente de Moraes, 887, CEP 59020-400, Tirol, Natal/RN (Hospital Central Coronel Pedro Germano - Hospital da Polícia Militar
Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca	SAPE	Centro Administrativo do Estado - Av. Senador Salgado Filho, s/n, Lagoa Nova, Natal/RN, CEP: 59064-901 - Almoxarifado da SAPE
Secretaria de Estado da Administração	SEAD	Centro Administrativo do Estado - Av. Senador Salgado Filho, s/n, Lagoa Nova, Natal/RN, CEP: 59064-901 - Almoxarifado da SEAD
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura Familiar	SEDRAF	Centro Administrativo do Estado - Av. Senador Salgado Filho, s/n, Lagoa Nova, Natal/RN, CEP: 59064-901 - Prédio da EMATER
Secretaria de Estado do Meio Ambiente e dos Recursos Hídricos	SEMARH	Rua Dona Maria Câmara, 1884, Capim Macio, Natal/RN, CEP: 59.082-430.
Secretaria de Estado das Mulheres, da Juventude, da Igualdade Racial e dos Direitos Humanos	SEMJIDH	BR 101 KM 0, Centro Administrativo Rio Grande do Norte, S/N - Lagoa Nova, RN, 59064-901 - 1º Andar do prédio da SAPE
Secretaria de Estado da Saúde Pública	SESAP	Natal - Av. deodoro da fonseca, 730, Natal - RN, 59025-600, São José do Mipibu - rua Moizanael de Carvalho, n/ 750, centro, Mossoró - rua Dr. João Marcelino, 2130, Abolição, João Câmara - Rua Joaquim de Lima, s/n, Caicó - Praça Dm José Delgado, s/n, bairro Paraíba, Santa Cruz - rua Manoel Cícero de Lima, 75, centro, Pau dos Ferros - BR 405, Km 03, n/ 1997, bairro Arizona.
Secretaria de Estado da Segurança Pública e da defesa Social	SESED	Centro Administrativo do Estado Av. Senador Salgado Filho, s/n, Lagoa Nova, Natal/RN, CEP: 59064-901 - Prédio da Escola de Governo
Secretaria de Estado do Turismo	SETUR	Centro de Convenções de Natal/RN, Sen. Dinarte Mariz, S/N- Ponta Negra (Via Costeira), Natal/RNvia Costeira

13. ANEXO 2 - ESTIMATIVA DE CONSUMO INDIVIDUALIZADA

PLANILHA DE DEMANDA - PROCESSO 00110033.002175/2024-58 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE																			
ITEM	SERVIÇO	Especificação do serviço	GAC	SEMARH	SEMJIDH	SETUR	ITEP	SESED	IDEMA	DS - PM	PCRN	SESAP			CBM			CONTROL	SEI
			REGIÃO 01 - NATAL, PARNAMIRIM, JOÃO CÂMARA e SÃO JOSÉ DO MIPIBU.																
			NATAL	NATAL	NATAL	NATAL	NATAL	NATAL	NATAL	NATAL	NATAL	NATAL	SÃO JOSÉ DE MIPIBU	JOÃO CÂMARA	NATAL	PARNAMIRIM	NATAL	NATAL	NATAL
		Mix de salada de legumes refogados (subitem 2.3.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com																	

01	REFEIÇÃO Buffet Montado	molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 2.3.1.11); 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	1.200		4.730	1.000	3.000	500	2.000		500	1.000	1.000	25.500			1.000	1
02	COQUETEL Buffet Montado e Volante	Buffet Montado Bandejas de frios (subitem 2.3.1.2); 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 3.3.1.1): sendo 4 (quatro) do grupo 2 e 2 (dois) do grupo 3; 1 (uma) variedade de patê/antepasto e 1 (uma) variedade de geleia acompanhados por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 2.3.1.11); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 2.3.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	1.200		800	1.000	3.000		4.000	600	400	500	500	9.000		700	2.500	5
03	COFFEE BREAK Buffet Montado	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 2.3.1.4); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de	1.500	1.200	5.250	1.000	3.000	500	3.000	800	600	1.000	1.000	31.500	500	1.500	5.000	1

Terminado Referência - Serviços sem Mão de Obra 29484440

SEI 00110033.002947/2024-51 / pág. 8

		sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.															
04	LANCHE Fornecido em porções	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1); sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	1.500	1.200	850	1.000	3.000		3.000		300	100	100	2.000		1.000	2.000
05	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos.	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	1.500			1.000	3.000		3.000		3.000	50	50	1.120		1.120	1.
06	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos.	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 2.3.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	600			1.000	3.000		200				1.500			120	2
ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	REGIÃO 02 - CAICÓ, CURRAIS NOVOS, SANTA CRUZ						TOTAL (CAICÓ)	TOTAL (CURRAIS NOVOS)	TOTAL (SANTA CRUZ)	TOTAL GLOBAL					
			ITEP	SESAP	SESAP	CBM		CBM									
			CAICÓ	CAICÓ	SANTA CRUZ	CAICÓ/RN		CURRAIS NOVOS									
07	REFEIÇÃO Buffet Montado	Mix de salada de legumes refogados (subitem 2.3.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 2.3.1.11); 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	200	1.000	1.000				1.200	0	1.000	2.200					
08	COQUETEL Buffet Montado e Volante	Buffet Montado Bandejas de frios (subitem 2.3.1.2); 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 3.3.1.1): sendo 4 (quatro) do grupo 2 e 2 (dois) do grupo 3; 1 (uma) variedade de patê/antepasto e 1 (uma) variedade de geleia acompanhados por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 2.3.1.11); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 2.3.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5);	200	500	500				700	0	500	1.200					

		Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.									
09	COFFEE BREAK Buffet Montado	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 2.3.1.4); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.	200	1.000	1.000	120	120	1.320	120	1.000	2.440
10	LANCHE Fornecido em porções	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	200	1.000	100			1.200	0	100	1.300
11	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos.	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	200	50	50	200	120	450	120	50	620
12	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos.	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 2.3.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	200			120	80	320	80	0	400

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	ITEP	ITEP	SESAP	SESAP	CBM	TOTAL(APODI)	TOTAL (MOSSORÓ)	TOTAL(PAU DOS FERROS)	TOTAL GLOBAL
			REGIÃO 03 - APODI, MOSSORÓ, PAU DOS FERROS								
			MOSSORÓ	PAU DOS FERRO	MOSSORÓ	PAU DOS FERROS	APODI/RN				
13	REFEIÇÃO Buffet Montado	Mix de salada de legumes refogados (subitem 2.3.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 2.3.1.11); 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos e 2 (dois) tipos de	300	200	3.000	3.000		0	3.300	3.200	6.500

		refrigerantes.									
14	COQUETEL Buffet Montado e Volante	Buffet Montado Bandejas de frios (subitem 2.3.1.2); 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 3.3.1.1): sendo 4 (quatro) do grupo 2 e 2 (dois) do grupo 3; 1 (uma) variedade de patê/antepasto e 1 (uma) variedade de geleia acompanhados por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 2.3.1.11); 1 (uma) unidade de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 2.3.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 2.3.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	300	200	1.000	1.000	0	1.300	1.200	2.500	
15	COFFEE BREAK Buffet Montado	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 2.3.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 2.3.1.4); 1 (uma) unidade de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.	300	200	2.000	2.000	120	120	2.300	2.200	4.620
16	LANCHE Fornecido em porções	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 2.3.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduiche (subitem 2.3.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 2.3.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 2.3.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 2.3.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos	300	200	500	500	0	800	700	1.500	

		2 (dois) tipos de refrigerantes.									
17	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos.	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 2.3.1.3); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 2.3.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 2.3.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	300	200	100	100	100	100	400	300	800
18	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos.	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 2.3.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 2.3.1.9); Acompanhamentos (subitem 2.3.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 2.3.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	300	200			80	80	300	200	580



Documento assinado eletronicamente por **MARILIA ARACELY DO NASCIMENTO GOMES, Agente de Polícia Civil**, em 07/10/2024, às 10:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **TALITA ARAÚJO DE SOUZA, Subcoordenadora de Apoio e Acompanhamento de Licitações e Contratos**, em 07/10/2024, às 10:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.m.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **29484440** e o código CRC **029F5DCE**.