RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO - SEAD

SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO
Avenida Salgado Filho, s/n, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901
Telefone: (84) 3232-2128 e Fax: @fax_unidade@ - www.sead.rn.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 00110033.001759/2026-78

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: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE NATAL. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Mix de salada de legumes refogados (subitem 1.2.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 1.2..1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 1.2.1.9); Acompanhamentos (subitem 1.2.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 1.2.1.11); Sobremesa (subitem 1.2.1.5); Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos E 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	
2	COQUETEL Buffet Montado e Volante Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE NATAL. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Buffet Montado Bandejas de frios (subitem 1.2.1.2); 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 1.2.1.1): 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 1.2.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 1.2.1.11); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 1.2.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 1.2.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	Por pessoa	
3	COFFEE BREAK Buffet Montado Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE NATAL. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 1.2.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 1.2.1.4); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 1.2.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 1.2.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.	Por pessoa	
		4 (quatro) unidades de salgados variados		

4	LANCHE Fornecido em porções Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE NATAL. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	(subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 1.2.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 1.2.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 1.2.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 1.2.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	
5	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos. Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE NATAL. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 1.2.1.3); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	Por pessoa	
6	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos. Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE NATAL. **EXCLUSIVO ME/EPP**	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 1.2.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 1.2.1.9); Acompanhamentos (subitem 1.2.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 1.2.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	Por pessoa	
7	REFEIÇÃO Buffet Montado Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE CAICÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	Mix de salada de legumes refogados (subitem 1.2.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 1.2..1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 1.2.1.9); Acompanhamentos (subitem 1.2.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 1.2.1.11); Sobremesa (subitem 1.2.1.5); Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos E 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	
8	COQUETEL Buffet Montado e Volante Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE CAICÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	Buffet Montado Bandejas de frios (subitem 1.2.1.2); 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 1.2.1.1): 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 1.2.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 1.2.1.11); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 1.2.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 1.2.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	Por pessoa	
9	COFFEE BREAK Buffet Montado Para: REGIÃO GEOGRÁFICA	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 1.2.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 1.2.1.4); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 1.2.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem	Por pessoa	

	INTERMEDIÁRIA DE CAICÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	1.2.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.		
10	LANCHE Fornecido em porções Para: Caicó, Currais Novos e Santa Cruz. **EXCLUSIVO ME/EPP**	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 1.2.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 1.2.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 1.2.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 1.2.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	
11	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos. Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE CAICÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 1.2.1.3); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	Por pessoa	
12	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos. Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE CAICÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 1.2.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 1.2.1.9); Acompanhamentos (subitem 1.2.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 1.2.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	Por pessoa	
13	REFEIÇÃO Buffet Montado Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE MOSSORÓ. **AMPLA CONCORRÊNCIA**	Mix de salada de legumes refogados (subitem 1.2.1.8); Mix de salada verde (subitem 2.3.1.8) com molho OU Purê (subitem 1.2..1.8); 2 (duas) variedades de proteínas (subitem 1.2.1.9); Acompanhamentos (subitem 1.2.1.10): arroz, feijão e macarrão; Guarnição (subitem 1.2.1.11); Sobremesa (subitem 1.2.1.5); Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos E 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	
14	COQUETEL Buffet Montado e Volante Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE MOSSORÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	Buffet Montado Bandejas de frios (subitem 1.2.1.2); 6 (seis) unidades de salgados variados (subitem 1.2.1.1): 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 1.2.1.6); 1 (uma) fatia de quiche (subitem 1.2.1.11); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 1 (um) espetinho de frutas ou salada de frutas (subitem 1.2.1.15) 2 (duas) variedades de sobremesa (subitem 1.2.1.5); Buffet Volante 4 (quatro) unidades de salgados variados servidos quentes (subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 02 e 2 (dois) do grupo 02; Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral, 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes, coquetel de frutas E chocolate quente.	Por pessoa	
		4 (quatro) unidades de salgados variados		

15	COFFEE BREAK Buffet Montado Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE MOSSORÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	(subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 1 (uma) variedade de patê/antepasto acompanhado por torradas (subitem 1.2.1.6); 1 (uma) fatia de torta salgada (subitem 1.2.1.4); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 2 (duas) unidades de pães de queijo variados (subitem 1.2.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 1.2.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) salada de frutas ou 1 (um) espetinho de frutas (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 2.3.1.12): 2 (duas) variedades de sucos, 2 (dois) tipos de refrigerantes E chocolate quente.	Por pessoa	
16	LANCHE Fornecido em porções Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE MOSSORÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	4 (quatro) unidades de salgados variados (subitem 1.2.1.1): sendo 2 (dois) do grupo 1 e 2 (dois) do grupo 2; 2 (duas) unidades de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 2 (duas) unidades de pão de queijo (subitem 1.2.1.14); 1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 1.2.1.3); 1 (uma) variedade de biscoito caseiro doce (subitem 1.2.1.7); 1 (um) variedade de biscoito caseiro salgado (subitem 1.2.1.7); 1 (uma) salada de frutas (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 1.2.1.12): 2 (duas) variedades de suco e 2 (dois) tipos de refrigerantes.	Por pessoa	
17	KIT LANCHE Servido em embalagens individuais (marmitex isopor, plástico ou alumínio) acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos. Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE MOSSORÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	1 (uma) fatia de bolo caseiro (subitem 1.2.1.3); 1 (uma) unidade de sanduíche (subitem 1.2.1.13); 1 (uma) unidade de fruta (subitem 1.2.1.15); Bebidas (subitem 1.2.1.12): água mineral E 1 (uma) variedade de suco OU 1 (uma) variedade de refrigerante do tipo normal ou diet.	Por pessoa	
18	MARMITEX Refeição em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 750ml, acompanhado de talheres descartáveis e guardanapos. Para: REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE MOSSORÓ. **EXCLUSIVO ME/EPP**	Mix de salada de legumes refogados OU Mix de salada verde com molho OU Purê (subitem 1.2.1.8); 2 (duas) porções de proteínas variadas (subitem 1.2.1.9); Acompanhamentos (subitem 1.2.1.10): arroz, feijão, macarrão; Bebida (subitem 1.2.1.12): 1 (uma) variedade de suco.	Por pessoa	

1.2. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.2.1. Os produtos descritos a seguir foram selecionados considerando o usualmente consumido no mercado local.

1.2.1.1. Variedades de salgados

a) Grupo 01: pastel de forno de frango, pastel de forno de carne, croquete de carne, pastelzinho de carne ou queijo polvilhado com açúcar, pastel de queijo, bolinha de queijo, mini pizza de queijo e presunto ou frango, coxinha de frango, coxinha de carne de sol, risole de carne, empadinha de frango - porção de uma unidade de no mínimo 25 g cada.

b) Grupo 02: barquete de ricota, barquinho de tapioca, mini canapés com pasta de atum ou queijo, quibe frito, crepes de queijo, isca de peixe isca de frango ao molho rosê, camarão frito com gergelim e molho shoyo, folhado de bacon com ameixa, mini tortinha de frango, trouxinha de palmito ou de frango defumado, empadinha de queijo ou de palmito, bolinho de peixe - porção de uma unidade de no mínimo 25 g cada.

c) Grupo 03 (Finger Foods): mini escondidinho de carne de sol ou de camarão, risoto de carne de sol ou de açafrão com tomates frescos creme de mandioquinha com frango, mini vatapá, creme cheese com acelga, ceviche de peixe branco, mini croissant recheado com frios, mini canelone de frango ou queijo com molho de tomate ou agridoce ou quatro queijos, mini quiche de ricota com espinafre ou de queijo e presunto ou de palmito ou de frango, mini tortinha aberta de atum, paçoca de carne de sol, carne de sol na nata, ensopado de caranguejo, mini quiche de queijo ou carne de sol ou palmito ou frango ou espinafre - porção de uma unidade de no mínimo 30 g cada.

1.2.1.2. Bandeja de frios: queijos e charcutaria acompanhados de torradas, azeitonas, frutas e nuts - porção de no mínimo 100g.

Observar os seguintes tamanhos de bandejas: pequena de 25 cm (atender de 10 a 15 pessoas); média de 35 cm (atender de 15 a 30 pessoas) e grande de 45 cm (atender de 30 a 50 pessoas).

1.2.1.3. Variedades de bolos caseiros: Laranja, ameixa, formigueiro, mesclado, maracujá, goiaba, aveia, limão, macaxeira, banana com canela, chocolate, bolo da moça, cenoura com cobertura de chocolate, abacaxi caramelizado, abacaxi, batata-doce, milho, pé de moleque, pamonha, canjica, bolo preto, brownie, batata, carimã, bolo de rolo, mesclado, bolo tipo integral - porção de no mínimo 200 g, exceto para o item 5 (kit lanche) cuja porção é de no mínimo 100 g.

1.2.1.4. Variedades de tortas salgadas: frango, carne de sol, queijo, carne moída, atum - porção de no mínimo 200g.

1.2.1.5. Variedades de sobremesas: mousse de frutas vermelhas com calda de morango, banoffee, cheese cake, torta de massa amanteigada com creme de maracujá, torta de limão e merengue, torta três chocolates, torta holandesa, torta de doce de leite, torta de frutas, torta de massa folhada com morango, torta de caramelo e maçã - porção de no mínimo 150g.

1.2.1.6. Variedades de patês, antepastos e geleias

a) Patês e antepastos: brusqueta, caponata de berinjela, tomate seco, gorgonzola, provolone, frango, queijo do reino, ervas frescas, azeitona, atum;

b) Geleias: frutas vermelhas, pimenta, damasco, manga, framboesa, abacaxi.

1.2.1.7. Variedades de biscoitos caseiros: Rosquinha de leite, casadinhos, de nata, amanteigado, raivinha, de queijo, de coco, maisena, cookies, casadinho, cebola, fubá, sequilho, leite condensado, chocolate, café - porção de no mínimo 30g.

1.2.1.8. Variedades de saladas frescas, legumes e purês

a) Verduras e legumes: alface, acelga, repolho, couve manteiga, brócolis, couve-flor, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, milho, ervilha, abóbora, vagem, manjericão, rúcula, cheiro verde, tomate - porção de no mínimo 200g;

b) Tubérculos para purê: Batata doce, batata inglesa, macaxeira, jerimum - porção de no mínimo 50g.

1.2.1.9. Variedades de proteínas

a) Bovina: coxão mole, patino, alcatra, lagarto - porção de no mínimo 200g com osso ou 120 g sem osso;

b) Aves: peito de frango; coxa e sobrecoxa - porção de no mínimo 200g com osso ou 120 g sem osso;

c) Peixes: filé de pescada, filé de tilápia (excluir peixes com espinha) - porção de no mínimo 120 g.

As preparações devem ser assadas, grelhadas ou cozidas.

1.2.1.10. Variações dos acompanhamentos

a) Arroz: refogado ou branco, tipo 1- porção de no mínimo 150 g;

b) Macarrão: tipo espaguete - porção de no mínimo 150g;

c) Feijão: preto, carioca ou verde - porção de no mínimo 100 g.

1.2.1.11. Variações das guarnições: Quiche de queijo, quiche de carne de sol, quiche de frango com bacon, empadão de frango, empadão de carne de sol, escondidinho de carne de sol, escondidinho de frango - porção de no mínimo 100g.

1.2.1.12. Variedades de bebidas

a) Água: mineral em copo de 200ml;

b) Sucos: naturais, não adoçados (fornecer adoçante e açúcar em sachês avulsos), das variedades cajá, manga, caju, acerola, laranja, goiaba, uva, maracujá, abacaxi, entre outras - porção de 200ml exceto para os itens 5 (kit lanche) e 6 (marmitex) cuja porção é de 350 ml (em garrafa individualizada);

c) Refrigerante: tipo normal (cola ou guaraná) e tipo diet (cola ou guaraná) - porção de no mínimo 100ml por tipo, exceto para o item 5 (kit lanche) cuja porção é de 350 ml (em lata) do tipo normal OU do tipo diet;

d) Coquetel: de frutas e sem álcool - porção de no mínimo 120ml;

e) Chocolate quente - porção de no mínimo 120 ml;

f) Café - porção de no mínimo 80 ml.

1.2.1.13. Variedades de sanduíches: Cachorro quente (pão de cachorro quente com salsicha e carne moída), hambúrguer (pão de hamburguer, carne de hamburguer, queijo prato ou muçarela, alface e tomate), sanduíche recheado (pão de sanduíche recheado com frios ou patês) - para os itens 2 (coquetel), 3 (coffee break) e 4 (lanche) porção de uma unidade de no mínimo 50 g, e, para o item 5 (kit lanche) porção de uma unidade de no mínimo 200 g.

1.2.1.14. Variedades de pão de queijo

a) Tipo mineiro - porção de no mínimo 25 g;

b) Tipo tradicional recheado - porção de no mínimo 35g.

1.2.1.15. Variedades de frutas

a) Espetinho de frutas: uva, morango, maçã, banana, melão, mamão, kiwi, abacaxi, goiaba, manga, entre outras, sendo no mínimo 4 (quatro) variedades distintas - porção de no mínimo 150g;

b) Salada de frutas: uva, morango, maçã, banana, melão, mamão, kiwi, abacaxi, goiaba, manga, laranja, entre outras - porção de uma unidade no mínimo 150 g em embalagem individual;

c) Unidade de fruta: banana, pêra, maçã - porção de uma unidade embalada individualmente.

É necessário que no ato do serviço dos itens 1 (refeição), 2 (coquetel), 3 (coffee break) e 4 (lanche) haja a disponibilização de gelo em cubos para resfriar as bebidas.

1.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Estadual nº 32.449, de 2023.

1.5. O órgão gerenciador do presente registro de preços é a **Secretaria de Estado da Administração (SEAD)**.

1.6. 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 XX deste instrumento. (A SER DEFINIDO APÓS A IRP)

1.7. A estimativa de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e dos órgãos e entidades participantes, encontram-se definidas no Anexo XX deste instrumento. (A SER DEFINIDO APÓS A IRP)

1.8. Das localidades em que serão executados os objetos:

	REGIÃO	REGIÃO	

ITENS	GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA	GEOGRÁFICA IMEDIATA	MUNICÍPIOS
1-6	REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE NATAL (75 municípios)	Região Geográfica Imediata de Natal	Bento Fernandes, Bom Jesus, Brejinho, Ceará-Mirim, Extremoz, Ielmo Marinho, Jundiá, Lagoa Salgada, Macaíba, Maxaranguape, Monte Alegre, Natal, Nísia Floresta, Parnamirim, Poço Branco, Pureza, Rio do Fogo, São Gonçalo do Amarante, São José de Mipibu, São Miguel do Gostoso, Senador Georgino Avelino, Taipu, Touros e Vera Cruz.
		Região Geográfica Imediata de Santo Antônio – Passa e Fica – Nova Cruz	Boa Saúde, Lagoa D'Anta, Lagoa de Pedras, Monte das Gameleiras, Nova Cruz, Passa e Fica, Passagem, Santo Antônio, São José do Campestre, Serra Caiada, Serra de São Bento, Serrinha e Várzea.
		Região Geográfica Imediata de Canguaretama	Arês, Baía Formosa, Canguaretama, Espírito Santo, Goianinha, Montanhas, Pedro Velho, Tibau do Sul e Vila Flor.
		Região Geográfica Imediata de Santa Cruz	Campo Redondo, Coronel Ezequiel, Jaçanã, Japi, Lajes Pintadas, Santa Cruz, São Bento do Trairí, Sítio Novo e Tangará.
		Região Geográfica Imediata de João Câmara	Caiçara do Norte, Galinhos, Jandaíra, Jardim de Angicos, João Câmara, Parazinho, Pedra Grande, Pedra Preta, Pedro Avelino e São Bento do Norte.
		Região Geográfica Imediata de São Paulo do Potengi	Barcelona, Caiçara do Rio do Vento, Lagoa de Velhos, Riachuelo, Ruy Barbosa, Santa Maria, São Paulo do Potengi, São Pedro, São Tomé e Senador Elói de Souza.
7-12	REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE CAICÓ (24 municípios)	Região Geográfica Imediata de Caicó	Caicó, Cruzeta, Equador, Ipueira, Jardim de Piranhas, Jardim do Seridó, Jucurutu, Ouro Branco, Parelhas, Santana do Seridó, São Fernando, São João do Sabugi, São José do Seridó, Serra Negra do Norte, Timbaúba dos Batistas.
		Região Geográfica Imediata de Currais Novos	Acari, Bodó, Carnaúba dos Dantas, Cerro Corá, Currais Novos, Florânia, Lagoa Nova, São Vicente e Tenente Laurentino Cruz.
13-18	REGIÃO GEOGRÁFICA INTERMEDIÁRIA DE MOSSORÓ (68 municípios)	Região Geográfica Imediata de Mossoró	Apodi, Areia Branca, Baraúna, Campo Grande, Caraúbas, Felipe Guerra, Governador Dix-Sept Rosado, Grossos, Itaú, Janduís, Messias Targino, Mossoró, Rodolfo Fernandes, Serra do Mel, Severiano Melo, Tibau, Upanema.
		Região Geográfica Imediata de Pau dos Ferros	Água Nova, Alexandria, Almino Afonso, Antônio Martins, Coronel João Pessoa, Doutor Severiano, Encanto, Francisco Dantas, Frutuoso Gomes, João Dias, José da Penha, Lucrécia, Luís Gomes, Major Sales, Marcelino Vieira, Martins, Olho-d'Água do Borges, Paraná, Patu, Pau dos Ferros, Pilões, Portalegre, Rafael Fernandes, Rafael Godeiro, Riacho da Cruz, Riacho de Santana, São Francisco do Oeste, São Miguel, Serrinha dos Pintos, Taboleiro Grande, Tenente Ananias, Umarizal , Venha-Ver e Viçosa.
		Região Geográfica Imediata de Açu	Açu, Afonso Bezerra, Alto do Rodrigues, Angicos, Carnaubais, Fernando Pedroza, Guamaré, Ipanguaçu, Itajá, Lajes, Macau, Paraú, Pendências, Porto do Mangue, Santana do Matos, São Rafael e Triunfo Potiguar,.

PARTICIPAÇÃO MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS:

1.9. Os itens exclusivos e/ou destinados à cota reservada estarão identificados na tabela do subitem 1.1, (A SER DEFINIDO APÓS PESQUISA DE PREÇOS), visto que possuem valor estimado de até R$ 200.000,00 - itens exclusivos, e, para os itens cujo valor estimado superam esse valor, cota reservada de até 25%, na forma do arts. 42 e 44 da Lei Complementar Estadual nº 675, 6 de novembro de 2020.

1.10. Os demais itens, por possuir valor estimado superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R$ 4.800.000,00), não terão tratamento diferenciado de que tratam a Lei Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei Complementar Estadual nº 695, de 2020, na forma do § 1º do art. 4º da 14.133, de 2021. (A SER DEFINIDO APÓS PESQUIISAS DE PREÇOS)

VIGÊNCIA:

1.11. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, 01 de abril de 2021.

1.11.1. O serviço é enquadrado como continuado conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.11.2. 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.

1.12. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Administração Pública do Estado do Rio Grande do Norte promove, de forma contínua, eventos institucionais destinados à execução de políticas públicas, à capacitação de servidores, à realização de reuniões técnicas, seminários, conferências, oficinas, solenidades, audiências públicas, ações de integração e demais atividades de interesse da gestão pública. Tais eventos são realizados pelos órgãos e entidades da Administração Direta, Autárquica e Fundacional, abrangendo diferentes públicos, finalidades e demandas operacionais.

2.2. A realização dessas atividades exige a disponibilização de serviços de alimentação compatíveis com a duração, natureza e porte de cada evento, de modo a assegurar condições adequadas para permanência, participação e bem-estar dos participantes. A oferta de alimentação contribui para a continuidade das atividades programadas, especialmente em eventos com carga horária estendida ou que demandem a permanência dos participantes por períodos prolongados, evitando interrupções que possam comprometer o desenvolvimento das ações institucionais.

2.3. Além do atendimento às necessidades operacionais dos eventos, a disponibilização de alimentação constitui medida que favorece a adequada execução das ações administrativas, educacionais, sociais, culturais e de capacitação promovidas pelo Estado, contribuindo para a melhoria das condições de participação dos envolvidos e para o alcance dos objetivos previstos em cada ação governamental.

2.4. A necessidade mostra-se ainda mais relevante diante da diversidade de eventos promovidos pelos órgãos e entidades estaduais, os quais podem demandar diferentes modalidades de atendimento, quantitativos variáveis de participantes e condições específicas de execução, a depender das características de cada ação institucional.

2.5. Considerando que os órgãos e entidades estaduais realizam eventos de forma recorrente e que as demandas apresentam variação quanto ao local de realização, ao número de participantes, à frequência e ao tipo de serviço necessário, verifica-se a necessidade de disponibilizar solução apta a atender essas demandas de forma padronizada, eficiente e compatível com as necessidades da Administração Pública Estadual.

2.6. Ademais, a contratação pretendida busca atender necessidades comuns dos diversos órgãos e entidades da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Estado do Rio Grande do Norte, permitindo a adoção de parâmetros uniformes de qualidade para os serviços de alimentação destinados aos eventos institucionais.

2.7. Por fim, a presente contratação visa assegurar a continuidade das atividades institucionais promovidas pelo Estado do Rio Grande do Norte, garantindo suporte adequado à realização dos eventos e contribuindo para o alcance dos resultados pretendidos pela Administração Pública, em consonância com os princípios da eficiência, do planejamento e da continuidade dos serviços administrativos.

2.8. A necessidade que fundamenta a presente contratação foi objeto de análise no Estudo Técnico Preliminar, documento no qual foram avaliados os aspectos relacionados ao contexto da demanda, às alternativas disponíveis e à solução considerada mais adequada para atendimento das necessidades da Administração Pública Estadual. A presente fundamentação sintetiza os principais elementos que justificam a contratação, em consonância com as conclusões registradas naquele documento.

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

3.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de alimentação destinada à realização de eventos institucionais promovidos pelos órgãos e entidades da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do Estado do Rio Grande do Norte, contemplando, conforme a necessidade da Administração, serviços de refeição, coffee break, coquetel, lanche, kit lanche, marmitex e demais itens previstos neste Termo de Referência.

3.2. Os serviços serão prestados sob demanda, observadas as necessidades específicas de cada evento, abrangendo o fornecimento dos alimentos, bebidas, insumos, materiais, utensílios, equipamentos, mão de obra e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços, incluindo, quando necessário, preparo, acondicionamento, transporte, montagem, distribuição, reposição e desmontagem das estruturas utilizadas.

3.3. A solução foi concebida para atender demandas recorrentes dos órgãos e entidades estaduais relacionadas à realização de capacitações, seminários, conferências, oficinas, reuniões técnicas, solenidades, audiências públicas e demais ações institucionais, permitindo a adequada execução dessas atividades sem a necessidade de manutenção de estrutura própria para preparo e fornecimento de alimentação.

3.4. Considerando o ciclo de vida do objeto, foram observados aspectos relacionados ao planejamento da demanda, à adequada execução dos serviços, ao cumprimento das normas sanitárias aplicáveis, à utilização racional dos recursos e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos eventualmente gerados durante a prestação dos serviços. Busca-se, dessa forma, reduzir desperdícios, assegurar padrões adequados de qualidade e promover maior eficiência na utilização dos recursos públicos.

3.5. A contratação também permitirá a padronização dos serviços prestados aos órgãos e entidades participantes, contribuindo para maior uniformidade na execução dos eventos institucionais, melhoria do controle administrativo e racionalização dos procedimentos de contratação.

3.6. A solução será operacionalizada por meio do Sistema de Registro de Preços, em razão da recorrência das demandas, da impossibilidade de definição prévia dos quantitativos efetivamente necessários durante a vigência da contratação e da necessidade de atendimento a múltiplos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual.

3.7. A descrição da solução ora apresentada decorre das análises realizadas no Estudo Técnico Preliminar, documento no qual foram avaliadas as alternativas disponíveis, os aspectos técnicos, operacionais e econômicos da contratação e os elementos relacionados ao ciclo de vida do objeto, concluindo-se pela adequação da solução adotada para atendimento das necessidades da Administração Pública Estadual.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

SUSTENTABILIDADE:

4.1. A execução contratual deverá observar, sempre que possível, práticas voltadas à redução do desperdício de alimentos, à utilização racional de recursos e à minimização dos impactos ambientais decorrentes da prestação dos serviços.

4.2. Os resíduos gerados durante a execução dos serviços deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas

as disposições da Política Nacional de Resíduos Sólidos, da legislação ambiental aplicável e das normas pertinentes à atividade.

4.3. Para o preparo, acondicionamento, distribuição e consumo dos alimentos, deverá ser priorizada a utilização de materiais duráveis, tais como vidro, porcelana e inox, em substituição aos materiais descartáveis, sempre que as características do evento e as condições operacionais permitirem sua utilização.

4.4. Quando houver necessidade de utilização de materiais descartáveis para atendimento das demandas contratadas, estes deverão atender às normas ambientais vigentes e, sempre que tecnicamente viável, ser confeccionados com materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, sem prejuízo da qualidade, segurança e funcionalidade dos serviços prestados.

4.5. A contratada deverá adotar medidas compatíveis com a adequada manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição dos alimentos, visando reduzir perdas, desperdícios e descartes desnecessários durante a execução dos serviços.

4.6. Considerando as características do mercado fornecedor e as limitações de fiscalização da efetiva utilização dos insumos empregados na preparação dos alimentos, não será exigida preferência ou utilização obrigatória de produtos orgânicos na execução contratual.

4.7. As especificações detalhadas dos cardápios, porções, variedades de alimentos, bebidas, infraestrutura, quantitativos mínimos de atendimento e demais condições de execução constarão do Termo de Referência.

SUBCONTRATAÇÃO:

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

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

4.9. 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:

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

SEDE OPERACIONAL

4.11. Considerando que o objeto da contratação envolve o fornecimento de alimentos perecíveis e o atendimento de demandas que exigem pronta execução, torna-se necessária a existência de estrutura operacional capaz de assegurar o adequado preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos dentro dos padrões de qualidade, segurança alimentar e dos prazos estabelecidos no Termo de Referência.

4.12. Dessa forma, a empresa vencedora deverá instalar sede operacional em um dos municípios abrangidos pela região correspondente ao item para o qual se sagrar vencedora, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da assinatura do contrato.

4.13. A exigência justifica-se pela necessidade de assegurar condições adequadas para a execução dos serviços, conferir maior eficiência ao atendimento das demandas dos órgãos e entidades contratantes e possibilitar maior controle da execução contratual.

4.14. Adicionalmente, a manutenção de sede operacional na região de atendimento constitui importante mecanismo de acompanhamento da execução dos serviços, reduzindo os riscos de subcontratação indevida ou da terceirização integral do objeto contratado.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:

5.1.1. A contratada será responsável pela execução integral dos serviços contratados, incluindo o fornecimento dos alimentos, bebidas, insumos, materiais, equipamentos, utensílios, mão de obra e demais recursos necessários à adequada prestação dos serviços.

5.1.2. A contratada deverá realizar todas as atividades necessárias à perfeita execução dos serviços contratados, incluindo o preparo, acondicionamento, transporte, montagem, distribuição, reposição e desmontagem das estruturas utilizadas durante a prestação dos serviços, observadas as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

5.1.3. A contratada deverá estar apta a iniciar a execução dos serviços a partir do primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato, observadas as solicitações formalizadas pela contratante.

5.1.4. Os serviços serão solicitados pelos órgãos e entidades contratantes de acordo com suas necessidades institucionais, considerando a natureza do evento, o quantitativo estimado de participantes, o local de realização e a modalidade de alimentação pretendida.

5.1.5. As solicitações deverão conter as informações necessárias à adequada execução dos serviços, incluindo, quando aplicável, local, data, horário, quantitativo estimado de participantes e demais especificações pertinentes ao evento.

5.1.6. No momento da solicitação dos serviços, a contratante poderá optar entre as variações previstas para cada item, observadas as especificações estabelecidas no Termo de Referência e as necessidades do evento a ser atendido.

5.1.7. A empresa contratada deverá disponibilizar, em conformidade com o número de participantes indicado pela contratante, toda a infraestrutura necessária para a execução dos serviços de refeição, coquetel e coffee break, compreendendo:

I - Cutelaria completa em perfeitas condições de uso, sem avarias, incluindo todo o material necessário, tais como copos e taças em vidro, jarras em vidro ou aço inox, pratos e xícaras em louça ou porcelana branca, talheres em aço inox para mesa e servir, bandejas em aço inox ou material similar, guardanapos e demais descartáveis necessários à adequada prestação dos serviços;

II - Pranchões ou mesas para buffet, cobertos com toalhas, em perfeitas condições de uso, limpos e livres de avarias;

III - Decoração da mesa do buffet com frutas naturais ou flores;

IV - Organização de ilhas de alimentação e bebidas, observando-se, preferencialmente, a proporção mínima de 01 (uma) ilha para cada 25 (vinte e cinco) participantes. Em eventos de maior porte, a quantidade e disposição das ilhas poderá ser ajustada em razão da capacidade física do local, da logística do evento e das orientações da contratante, desde que seja assegurada a adequada distribuição dos alimentos e bebidas e evitadas filas excessivas ou prejuízo ao atendimento dos participantes;

V - Garçons e cumins, apresentando fardamento limpo, em perfeitas condições de uso e sem avarias, portando identificação da empresa contratada, devendo ser observada a proporção mínima de 01 (um) profissional para cada 15 (quinze) participantes.

5.1.8. Para o serviço de lanche, a contratada deverá disponibilizar guardanapos e descartáveis, inclusive copos, pratos, bandejas, colheres, garfos, facas e mexedores.

5.1.9. O buffet dos itens denominados refeição, coquetel e coffee break deverão estar integralmente montado até 45 (quarenta e cinco) minutos antes do horário indicado pela contratante.

5.1.10. A entrega dos itens denominados lanche, kit lanche e marmitex, deverão ser realizada no horário definido pela contratante.

5.1.11. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em conformidade com os critérios estabelecidos pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, observando-se recipientes adequados, condições apropriadas de tempo e temperatura, bem como todas as normas e padrões sanitários aplicáveis à atividade.

5.1.12. A higienização de todo o material utilizado para prestação dos serviços será de responsabilidade exclusiva da contratada.

5.1.13. A reposição dos materiais que porventura sejam extraviados, danificados e/ou quebrados durante os eventos será de responsabilidade exclusiva da contratada.

5.1.14. Os representantes da empresa deverão retirar todo o material utilizado para prestação dos serviços logo após o término do evento, inclusive promovendo a adequada destinação dos resíduos gerados e do lixo produzido durante a execução dos serviços.

5.1.15. Todos os produtos fornecidos deverão atender aos padrões de qualidade exigidos pela Administração, observando as normas sanitárias, de segurança alimentar e demais requisitos aplicáveis à atividade.

5.1.16. A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, nutricionista regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas competente, na condição de responsável técnico pelos serviços prestados, responsabilizando-se pela supervisão técnica das atividades desenvolvidas e pelo cumprimento da legislação sanitária e profissional aplicável.

6. EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Serão registrados na Ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, não sendo admitida a cotação de quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital, sob pena de desclassificação, consoante art. 149, parágrafo único do Decreto Estadual nº 32.449/2023.

6.2. Será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

6.2.1. aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjucatário, observada a classificação da licitação;

6.2.2. mantiverem sua proposta original.

6.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na Ata.

6.4. O registro a que se refere o subitem 6.26.17 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata.

6.5. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

6.6. Os preços registrados por força deste procedimento licitatório terão validade de 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 mercadológica atualizada.

6.7. Os preços registrados poderão ser revistos em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, ou decorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que acarretem modificação significativa e suficiente a alterar o custo de fornecimento dos bens ou da contratação dos serviços e inviabilizem a execução tal como pactuada, cabendo ao órgão gerenciador realizar as negociações necessárias junto aos beneficiários do registro de preços.

6.8. As regras para alteração dos preços registrados estão previstas no artigo 173 do do Decreto Estadual 32.449, de 2023.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. Nos termos do artigo 165, VIII, do Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, é vedado a participação do órgão ou entidade em mais de uma Ata de Registro de Preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

6.13. DA RENOVAÇÃO DE QUANTITATIVO EM CASO DE PRORROGAÇÃO DA VIGÊNCIA DA ATA

6.13.1. Em observância ao disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021, ao art. 179 do Decreto Estadual nº 32.449/2023 e ao Enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal, esta fase de planejamento contempla a avaliação da pertinência e da conveniência de eventual renovação dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo originalmente registrado, por ocasião de eventual prorrogação de sua vigência.

6.13.2. Considerando a natureza contínua e recorrente da demanda por produtos de água e gás, bem como a estimativa histórica de consumo dos órgãos e entidades participantes, entende-se tecnicamente viável e conveniente prever, no ato convocatório e na respectiva minuta de Ata, a possibilidade de renovação dos quantitativos, caso haja prorrogação, desde que observadas as condições contratuais e legais vigentes, bem como a manutenção da vantajosidade da contratação.

6.14. Essa previsão visa garantir a continuidade do atendimento das necessidades administrativas, evitando desabastecimento e assegurando a economicidade, pois permite a manutenção de condições já registradas sem necessidade de novo procedimento licitatório, desde que comprovado que tais condições permanecem compatíveis

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

6.15.1. 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.

6.15.2. As demais condições estarão disciplinadas na minuta da Ata de Registro de Preços, documento anexo ao Edital.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado

automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

7.5. 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.

7.6. **DAS ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO:**

7.6.1. 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).

7.6.2. 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);

7.6.3. Sem prejuízo das atribuições previstas na legislação aplicável, caberá à fiscalização verificar o cumprimento das especificações técnicas e das condições de execução estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto aos prazos de montagem e entrega dos serviços, à disponibilização da infraestrutura, dos utensílios, dos equipamentos e da equipe de apoio exigidos para cada modalidade de atendimento, à observância das normas sanitárias aplicáveis, à qualidade dos alimentos fornecidos e ao cumprimento das demais obrigações contratuais.

7.6.4. A fiscalização também deverá acompanhar o cumprimento das obrigações relacionadas às práticas de sustentabilidade previstas no Termo de Referência, especialmente quanto à adequada destinação dos resíduos gerados, à priorização da utilização de materiais duráveis e, quando necessária a utilização de descartáveis, à observância das exigências ambientais estabelecidas para sua utilização.

7.6.5. 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);

7.6.6. 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);

7.6.7. 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.

7.6.8. 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.

7.6.9. 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.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.

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

8.1.2. não produzir os resultados acordados,

8.1.3. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

8.1.4. 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:

8.2. 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).

8.2.1. 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.

8.2.2. 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.

8.2.3. 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.

8.2.4. 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)

8.2.5. 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.

8.2.6. 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.

8.3. 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.

8.4. 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:

8.4.1. Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado, avaliando as informações e documentos

emitidos pelo fiscal de contrato.

8.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

8.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

8.4.4. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

8.5. 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.

8.6. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

8.7. 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:

8.8. 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.

8.9. 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;

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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.

8.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização quanto à inadimplência do contratado.

8.14. 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.

8.15. 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:

8.16. O pagamento poderá ser efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.17. 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:

8.18. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.

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

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

8.20.1. 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.

8.21. 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.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

DA FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA:

9.1. 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**.

9.2. O modo de disputa será o ABERTO.

DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO:

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

DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

9.4. 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:

9.4.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

9.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União;

9.4.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União.

9.5. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.5.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.5.2. **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;

9.5.3. **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;

9.5.4. **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.

9.5.5. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.5.6. **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

9.5.7. **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.

9.5.8. **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.

9.5.9. **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).

9.6. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.7. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.8. 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.

9.9. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.10. 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;

9.11. 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;

9.12. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.13. 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.

9.14. 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:

9.15. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;

9.16. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

9.17. 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).

9.18. 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.

9.19. 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).

9.20. 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:

9.21. 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. 8° 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.

9.22. Comprovação de aptidão para a prestação de serviços compatíveis com o objeto da contratação, em características, quantidades e complexidade tecnológica e operacional equivalentes ou superiores para 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.

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

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

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

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

9.22.5. 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.

9.23. Durante toda a execução contratual, a contratada deverá observar a Portaria n° 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 n° 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 federais, estaduais e municipais aplicáveis ao objeto.

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

9.24.1. 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;

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

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

9.24.4. o registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

9.24.6. 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;

9.24.7. 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de **R$... (por extenso)**, conforme custos unitários apostos na [tabela acima] OU [em anexo]. (A SER DEFINIDO APÓS A IRP)

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. 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.

12. APROVAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

12.1. 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.

Elaborado por:

(assinado eletronicamente)

ÉLIDA MARIA GURGEL BATISTA SOUZA

matrícula n° 232.769-4

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

(assinado eletronicamente)

MARÍLIA ARACELLY DO NASCIMENTO GOMES

matrícula n° 200.378-3

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Ratificado por:

(assinado eletronicamente)

TARCYLLA ÍNGRID DOS SANTOS SOUZA

matrícula nº 250.623-8

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

(assinado eletronicamente)

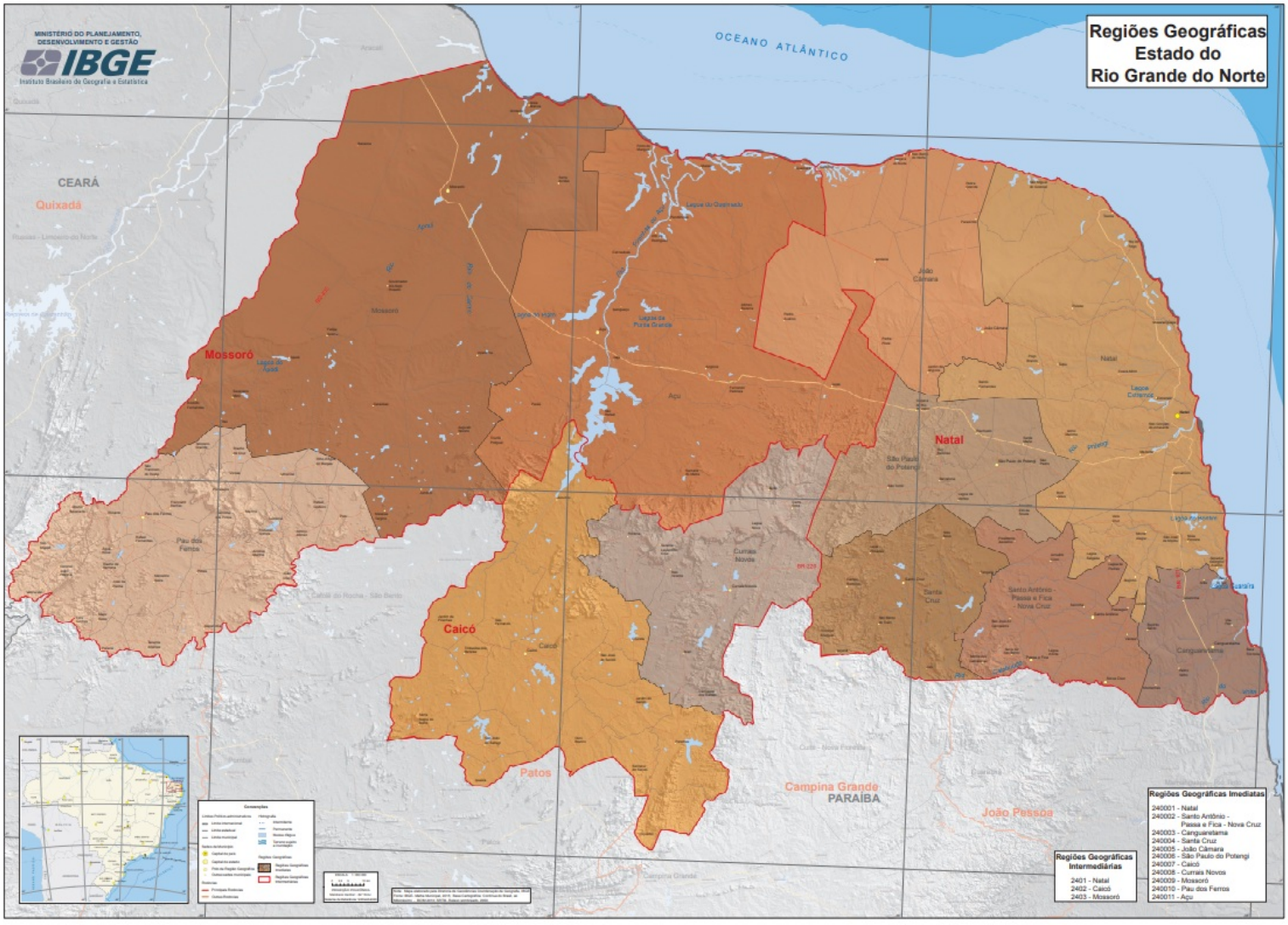
JOÃO MARCOS FIRMINO FILGUEIRA

matrícula nº 223.299-5

Coordenadoria Compras Governamentais (COMPR/SEAD)

13. ANEXO I - MAPA DEMONSTRATIVO DAS REGIÕES INTERMEDIÁRIAS DO RIO GRANDE DO NORTE

13.1.



Documento assinado eletronicamente por **Marilia Aracelly Do Nascimento Gomes**, **Agente de Polícia Civil**, em 30/06/2026, às 10:00, 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 **TARCYLLA ÍNGRID DOS SANTOS SOUZA**, **Subcoordenadora de Apoio e Acompanhamento de Licitações e Contratos**, em 30/06/2026, às 10:02, 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.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **42374677** e o código CRC **29FC0EB9**.