



SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO  
Avenida Salgado Filho, s/n, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901  
Telefone: (84) 3232-2125 e Fax: @fax\_unidade@ - www.sead.rn.gov.br

## EDITAL Nº 90038/2026

Processo nº 02010009.001171/2025-67

**Pregão eletrônico nº 90038/2026.**

**Contratante (UASG):** 925538.

**Objeto:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições que serão oferecidas nas unidades do Programa Restaurante Popular, nos municípios de: **Parnamirim, São Paulo do Potengi, Pau dos Ferros e Parelhas/RN.**

**Valor Estimado da Contratação:** R\$ 8.896.060,80 (oito milhões, oitocentos e noventa e seis mil, sessenta reais e oitenta centavos).

**Data da sessão pública:** 25/06/2026 (horário de Brasília).

**Critério de julgamento:** menor preço global por Item.

**Modo de disputa:** Aberto.

**Exclusivo para ME/EPP/Equiparadas:** Não.

**Margem Preferência:** Não.

### Secretaria de Estado da Administração - SEAD/RN Pregão Eletrônico Nº 90038/2026

(Processo Administrativo nº 02010009.001171/2025-67)

Torna-se público que a Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte, por meio da Coordenadoria de Compras Governamentais, sediado (a) no Centro Administrativo, BR 101, bloco 08, Lagoa Nova, Natal /RN, - CEP 59.064-901, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto Estadual 32.449, de 7 de março de 2023, bem como da Lei Complementar Estadual nº 675, de 06 de novembro de 2020, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

#### 1. DO OBJETO:

1.1. O presente tem por objeto a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições que serão oferecidas nas unidades do Programa Restaurante Popular, nos municípios de: **Parnamirim, São Paulo do Potengi, Pau dos Ferros e Parelhas**, situados no Estado do Rio Grande do Norte, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, que é parte integrante deste edital.

1.2. A contratação visa assegurar o fornecimento de refeições prontas nos municípios de **Parnamirim, São Paulo do Potengi, Pau dos Ferros e Parelhas**, conforme divisão por **itens**, em que cada município corresponde a um item distinto do certame, de acordo com a tabela a seguir:

Nº	Item	Município	Unidade de medida	Quantidade (A)	Média dos valores de referência (B)	Valor global por item (C = A * B)
01	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	São Paulo do Potengi	Serviço	95.040	R\$ 15,19	R\$ 1.443.657,60
02	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Parnamirim (Santos Reis)	Serviço	200.640	R\$ 14,59	R\$ 2.927.337,60
03	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Parelhas	Serviço	95.040	R\$ 15,19	R\$ 1.443.657,60
04	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Pau dos Ferros	Serviço	211.200	R\$ 14,59	R\$ 3.081.408,00
Quantidade total de refeições (D = a1 + a2 + a3 + a4)					601.920	
Média ponderada total dos valores de referência {E = [(a1*b1) + (a2*b2) + (a3*b3) + (a4*b4)] / D }					R\$ 14,7794736842	
<b>Valor global da contratação (F = E * D)</b>						R\$ 8.896.060,80

1.3. Os serviços do objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado, considerando a necessidade de sua prestação sem solução de continuidade, sendo a vigência plurianual mais vantajosa por permitir melhor planejamento orçamentário e evitar a descontinuidade contratual.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência de contratação.

#### 2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)) por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP - Brasil.

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.7. Não será permitida a exclusividade de ME/EPP e Equiparados, haja vista que nenhum item foi destinado para a exclusiva participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme determina o artigo 42 da [Lei Complementar Estadual nº 675, de novembro de 2020](#), eis que, de acordo com a Pesquisa Mercadológica o valor para cada item (anual) ultrapassou o valor de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais).

2.8. É importante frisar que em razão da natureza do objeto desta licitação, não será estabelecida a reserva de cota de 25% para ME/EPP/MEI.

#### CRITÉRIO DE PREFERÊNCIA:

2.9. Empate Ficto e Preferência de Contratação: Aplicação dos Arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, garantindo o direito de preferência na contratação através da modalidade de pregão caso a proposta da ME/EPP seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta válida de licitante não enquadrado no regime especial, mediante negociação para equiparação do preço.

2.10. Regularização Fiscal e Trabalhista: Concessão de prazo de 5 (cinco) dias úteis para a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, conforme os Arts. 42 e 43 da LC nº 123/2006, possibilitando o saneamento de eventuais falhas documentais na fase de habilitação.

#### Não poderão disputar esta licitação:

2.11. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.12. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.13. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.13.1. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens **2.13** e **2.14** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.13.2. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.13.3. O disposto nos itens **2.13** e **2.14** não impede a licitação ou a contratação de serviços que incluam como encargo do contrato a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, desde que não haja vínculo de natureza de prestação de serviços entre o autor do projeto e a empresa contratada.

nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.13.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.13.4.1. O impedimento de que trata o subitem anterior também será aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.13.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.13.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.13.7. pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.13.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.13.8.1. A vedação de que trata o caput estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.13.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.13.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.14. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.15. A vedação de que trata o item **2.14.10** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá às fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.2.1. Critério de julgamento do Pregão Eletrônico será o menor valor dos itens do cardápio mínimo, consagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço sobre o valor total estimado desta cesta de produtos, descrita no item 1.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, preferencialmente, em campo próprio do sistema eletrônico ou por declaração específica, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido, observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021, bem como da Lei Complementar Estadual nº 675, de 2020](#).

3.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação no sistema do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar Estadual nº 675, de 2020](#), bem como à [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e na, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. A falsidade da declaração do enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.11.2. percentual de desconto inferior ao lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

**4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:**

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. Item;

4.1.2. Território;

4.1.3. Município;

4.1.4. Nº de refeições (almoço);

4.1.5. Total de refeições mensal e anual;

4.1.6. Valor mensal e valor total anual.

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

4.8.1. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

4.8.2. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. **DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:**
- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de 0,50 (cinquenta) centavos**.
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá conforme o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.11.6. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.7. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.8. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.9. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.10. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto no art [42 da Lei Complementar Estadual nº 675, de 2020](#) e nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#).
- 5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.19.2.2. empresas brasileiras;
- 5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
6. **DA FASE DE JULGAMENTO:**
- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação no Sicaf do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação por registro de possível Ocorrência Impeditiva Indireta.
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício,

conforme os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.

- 6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8. No caso de bens e serviços em geral, é índice de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- 6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

**7. DA FASE DE HABILITAÇÃO:**

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por *meio eletrônico*.
- 7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 7.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pela Secretaria Estadual de Administração - SEAD por meio da UAIG, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 7.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 7.11. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 7.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles que se tornem desatualizados.
- 7.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 7.13. A verificação pelo pregoeiro, em sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (*duas*) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 7.14. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art.](#)



- 7.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (**art. 4º do Decreto nº 8.538/2015**).
- 7.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

**8. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

**8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:**

- 8.1.1. 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 global por item.

**8.2. Exigências de Habilitação:**

- 8.2.1. Previamente à análise dos documentos de habilitação, a Administração realizará consulta a cadastros informativos oficiais, a fim de verificar o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente no que se refere à existência de sanções impeditivas. Serão consultados, preferencialmente:

- a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedor - SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União.
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php?validar=form](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form));
- e) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU), (<https://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneos/>);
- f) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da do Estado do RN (TCE), (<http://www.tce.rn.gov.br/PessoasInidoneas/Index>);
- g) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no TCU (em substituição às alíneas “b”, “c” e “d”, quando aplicável). (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>);

- 8.2.2. Também poderão ser consultados sítios oficiais emissores de certidões, especialmente nos casos em que a licitante apresentar documentação vencida junto ao SICAF;

- 8.2.3. Caso o Pregoeiro não consiga obter a certidão válida pelo site oficial ou se esta estiver vencida, a licitante será convocada a encaminhar, no prazo de **até 02 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento às exigências do edital, **sob pena de inabilitação**, ressalvado o disposto no art. 43, § 1º, da LC nº 123/2006, no caso de microempresas e empresas de pequeno porte.

- 8.2.4. Havendo ocorrência impeditiva indireta na Consulta de Situação do Fornecedor, o gestor deverá diligenciar para verificar eventual tentativa de fraude, por meio da análise de vínculos societários, linhas de fornecimento similares ou outras conexões relevantes. A licitante será convocada para manifestação antes de eventual desclassificação.

- 8.2.5. Se constatada a existência de sanção impeditiva vigente, a licitante será **inabilitada por ausência de condição de participação**. Nessa hipótese, será realizada nova verificação de empate ficto, conforme previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006.

- 8.2.6. Caso haja necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, indispensáveis para confirmação dos documentos exigidos no edital e já apresentados, a licitante será convocada a apresentá-los, em formato digital, **via sistema**, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

- 8.2.7. Não serão aceitos documentos com CNPJ ou CPF divergentes dos dados da licitante, exceto nos casos legalmente permitidos. Quando a licitante for matriz, os documentos deverão estar em nome da matriz; se filial, em nome da filial, ressalvados os documentos que, pela própria natureza, só possam ser emitidos em nome da matriz.

- 8.2.8. Serão aceitos CNPJs de matriz e filial com numeração distinta nos documentos de CND e CRF/FGTS, desde que comprovada a centralização do recolhimento das respectivas contribuições.

- 8.2.9. A licitante melhor classificada na fase de lances deverá apresentar declaração de que **não emprega menor de 18 anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e **não emprega menor de 16 anos**, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos, conforme art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

**8.3. Habilitação Jurídica:**

- 8.3.1. Nos termos do art. 66 da Lei nº 14.133/2021, a comprovação da habilitação jurídica do licitante consiste na apresentação dos documentos que demonstrem a existência legal e a regular constituição da pessoa jurídica, compatível com o objeto da contratação. Para tanto, deverão ser apresentados:

- I - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; 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>;
- II - 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;
- III - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial do Estado e arquivada na Junta Comercial da unidade estadual onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020;
- IV - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- V - 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.

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

- 8.3.3. Todos os documentos deverão estar em validade na data da sessão pública, sendo admitidas certidões positivas com efeito de negativa, quando cabível.

- 8.3.4. Serão aceitos documentos digitais extraídos diretamente de sítios oficiais, observadas as diretrizes de autenticidade e integridade.

**8.4. Habilitação fiscal, social e trabalhista:**

- 8.4.1. Para fins de habilitação, deverá ser apresentada documentação que comprove a regularidade fiscal e trabalhista da licitante, conforme art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021, compreendendo:

- I - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440/2011;
- II - Certidão Negativa de Tributos Municipais, emitida pela Prefeitura da sede da LICITANTE, ou outro documento equivalente;
- III - Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se aplicável, pertinente ao ramo de atividade da licitante;
- IV - Certidão Negativa de Débitos da Secretaria Estadual de Tributação do Estado da sede da licitante, ou documento que a substitua;
- V - Certidão Negativa de Débitos Estaduais e da Dívida Ativa do Estado do Rio Grande do Norte (conjunta);
- VI - Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), expedido pela Receita Federal do Brasil;
- VII - Certidão Negativa de Débito - CND, emitida pelo Instituto Nacional de Seguro Social - INSS;
- VIII - Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal;
- IX - Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Receita Federal.

- 8.4.2. A apresentação dos documentos listados nos subitens acima poderá ser substituída por Certificado de Registro Cadastral (CRC) expedido pela Secretaria de Estado da Administração, ou por registro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedor (SICAF), desde que previstos no edital, conforme art. 72, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021 e art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 32.449/2023;

- 8.4.3. Nos casos em que a licitante seja isenta de tributos estaduais, essa condição deverá ser comprovada por declaração emitida pela Fazenda Estadual do respectivo domicílio ou sede, ou por outro documento equivalente, conforme legislação vigente;

- 8.4.4. A apresentação do CRC ou do registro no SICAF implica declaração tácita da licitante quanto ao atendimento dos requisitos de regularidade fiscal;

- 8.4.5. As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme definidas nos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos exigidos para comprovação da regularidade fiscal, ainda que contenham alguma restrição, nos termos do art. 43 da mesma lei, sob pena de inabilitação;

- 8.4.6. Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio digital, através da funcionalidade própria do sistema (upload), juntamente com a proposta de preços;

- 8.4.7. Caso se faça necessária análise mais minuciosa da documentação, a sessão poderá ser suspensa pelo pregoeiro, que comunicará no chat a nova data e horário para continuidade da sessão pública;

- 8.4.8. Será inabilitada a licitante que não comprovar sua regularidade, por ausência ou apresentação inadequada de qualquer dos documentos exigidos;

- 8.4.9. Na hipótese de inabilitação, o sistema verificará automaticamente a possibilidade de empate ficto, nos termos dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

- 8.4.10. Após a fase de envio via sistema, os documentos digitalizados poderão ser solicitados em sua forma original, cópia autenticada por tabelião de notas ou servidor público, ou

publicados em órgão oficial, no prazo de até 03 (três) dias úteis;

8.4.11. A declaração da(s) vencedora(s) será feita imediatamente após a fase de habilitação;

8.4.12. O pregoeiro poderá, mediante despacho fundamentado e registrado em ata, sanar falhas ou erros formais nos documentos apresentados, desde que não comprometam sua validade jurídica ou a substância das informações, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação, conforme previsão legal;

8.5. **Justificativa das Exigências de Qualificação Econômico-Financeira:**

8.5.1. As exigências relativas à qualificação econômico-financeira foram estabelecidas com fundamento no art. 69 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, limitando-se estritamente ao mínimo necessário para assegurar a capacidade da licitante em suportar os encargos decorrentes da execução contratual.

8.5.2. O objeto da presente contratação envolve a prestação contínua de serviços, com obrigações operacionais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais e sanitárias que demandam capacidade financeira compatível para garantir a regularidade da execução, a continuidade do serviço e a mitigação de riscos de inadimplemento.

8.5.3. Nesse contexto, a exigência de apresentação de balanço patrimonial, demonstrações contábeis e certidões de inexistência de falência ou recuperação judicial visa exclusivamente aferir a saúde financeira da empresa, sem inclusão de índices que avaliem rentabilidade ou lucratividade, em estrita observância à Súmula nº 289 do Tribunal de Contas da União.

8.5.4. Os índices contábeis adotados (liquidez corrente, liquidez geral e solvência geral), todos com parâmetro mínimo superior a 1,0 (um), são amplamente utilizados na Administração Pública e mostram-se adequados, necessários e suficientes às características do objeto, não configurando exigência excessiva ou restritiva à competitividade.

8.5.5. Alternativamente, admite-se a comprovação da boa situação econômico-financeira por meio da demonstração de capital social ou patrimônio líquido mínimo, nos termos do art. 69, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se tratamento proporcional e compatível com empresas de diferentes portes.

8.5.6. Dessa forma, as exigências econômico-financeiras foram fixadas de modo motivado, razoável e proporcional, permitindo o controle a posteriori e resguardando o interesse público sem prejuízo à ampla competitividade do certame.

8.6. **Qualificação Econômico-financeira:**

8.6.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, conforme o art. 69, §1º, incisos I e II, da Lei Federal nº 14.133/2021, será exigida a apresentação dos seguintes documentos:

- I - Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;
- II - Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, emitida nos últimos 30 (trinta) dias ou dentro do prazo de validade nela indicado. Em cidades com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de todos os distribuidores competentes;
- III - 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);
- IV - 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 02 (dois) anos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, § 6º);
- a) Os documentos deverão evidenciar a boa situação financeira da empresa;
- b) Vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- c) Poderão ser atualizados por índices oficiais, caso encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- d) Para sociedades anônimas, admite-se a apresentação por meio de publicações em Diário Oficial.

8.6.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.6.3. É admitido balanço patrimonial intermediário, desde que decorrente de disposição legal, estatutária ou contratual;

8.6.4. A comprovação da boa situação econômico-financeira será realizada pela apuração dos seguintes índices contábeis, devendo cada um apresentar resultado superior a 1,0 (um):

•

Índice de Liquidez Corrente (LC):

<b>LC = <u>AC</u> PC</b>	Onde, LC = liquidez corrente AC = ativo circulante PC = passivo circulante
------------------------------	--

•

Índice de Liquidez Geral (LG):

<b>LG = <u>AC + RLP</u> PC + PnC</b>	Onde, LG = liquidez geral AC = ativo circulante RLP = realizável a longo prazo PC = passivo circulante PnC = passivo não circulante
--	---

•

Índice de Solvência Geral (SG):

<b>SG = <u>AT</u> PC + PnC</b>	Onde, SG = solvência geral PC = passivo circulante PnC = passivo não circulante AT = ativo total
------------------------------------	---

8.6.5. Alternativamente, será admitida comprovação da boa situação econômico-financeira mediante demonstração de capital social ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor da proposta final, nos termos do art. 69, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;

8.6.6. A licitante enquadrada como Microempreendedor Individual (MEI), que deseje usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensada da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal;

8.6.7. A apresentação do Certificado de Registro Cadastral (CRC) ou de registro no SICAF implicará declaração tácita de que a licitante atende aos requisitos de qualificação econômico-financeira, exceto se houver exigências específicas no edital que demandem documentos complementares.

8.7. **Justificativa das Exigências de Qualificação Técnica:**

8.7.1. As exigências de qualificação técnica foram definidas em conformidade com o art. 67 da Lei nº 14.133/2021, restringindo-se aos requisitos indispensáveis para comprovar que a licitante possui experiência prévia e condições técnicas compatíveis com a execução do objeto contratado.

8.7.2. Considerando a natureza dos serviços a serem prestados, que envolvem atividades diretamente relacionadas à área de alimentação e nutrição, mostra-se necessário exigir atestados de capacidade técnica que comprovem a execução de serviços similares em características, quantidades e prazos, de modo a assegurar a adequada prestação, a observância das normas sanitárias e a proteção à saúde dos usuários.

8.7.3. A exigência de profissional nutricionista devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, bem como a regularidade da empresa junto ao respectivo conselho profissional, decorre de imposição normativa específica da área e visa garantir a responsabilidade técnica, o cumprimento das boas práticas e a conformidade legal da execução contratual.

8.7.4. As exigências técnicas estabelecidas não configuram restrição indevida à competitividade, uma vez que guardam relação direta com o objeto contratado, limitando-se ao estritamente necessário para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas.

8.7.5. Considera-se, ainda, que o objeto da presente contratação consiste na produção, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de refeições prontas, atividades que envolvem manipulação direta de alimentos e atendimento diário a usuários em situação de vulnerabilidade social, no âmbito de política pública essencial de segurança alimentar e nutricional.

8.7.6. Eventuais falhas na execução dos serviços podem acarretar riscos sanitários relevantes, comprometimento da saúde dos usuários, interrupção do fornecimento regular das refeições e responsabilização da Administração Pública, razão pela qual se mostra imprescindível a comprovação de que a licitante detém experiência técnica prévia compatível, estrutura operacional adequada e responsabilidade técnica formalmente constituída, nos termos da legislação sanitária e profissional aplicável.

8.7.7. Dessa forma, as exigências de qualificação técnica previstas neste Termo de Referência guardam relação direta, objetiva e proporcional com o objeto contratado, destinando-se exclusivamente a assegurar a qualidade, a segurança alimentar, a continuidade do serviço e a efetividade da política pública, sem configurar restrição indevida à competitividade do certame.

8.8. **Da Qualificação Técnica:**

8.8.1. Para fins de habilitação técnica, conforme o art. 67, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, em razão do objeto da presente contratação, é imprescindível apresentar:

- I - 01 (um) ou mais atestado(s) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em papel timbrado, em conformidade com o art. 4º, inciso II, da Resolução nº 510/2012, do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN, declarando ter realizado ou estar realizando o fornecimento dos serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital;
- II - Declaração do(s) interessado(s) de que recebeu todos os documentos necessários ao esclarecimento de sua participação no certame, e de que tomou conhecimento de todos os documentos e informações para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação;
- III - Certidão de regularidade do profissional Nutricionista no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em plena validade;
- IV - Certidão de registro e quitação - CRQ da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, em plena vigência.

8.8.2. Não será aceito pela CONTRATANTE, documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigências;

8.8.3. A(s) empresa(s) deve(m) apresentar todas as informações necessárias à comprovação da veracidade e legitimidade dos atestados apresentados, incluindo, quando for o caso, cópia do(s) contrato(s) e respectivos aditivos, endereço atual da(s) contratante(s) e locais onde os serviços foram prestados;

8.8.4. Os documentos exigidos para habilitação técnica que possuírem prazo de validade deverão estar vigentes no momento da apresentação, conforme estipulado na própria certidão;

8.8.5. Na hipótese de o documento não indicar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua vigência;

- 8.8.6. Na ausência de declaração ou regulamentação mencionada nos itens anteriores, o(s) documento(s) será(ão) considerado(s) válido(s) pelo prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua emissão.
- 8.9. **Outras Comprovações ou Documentos Obrigatórios:**
- 8.9.1. Caso a proposta de preços mais vantajosa seja apresentada por licitante enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), e verificada alguma restrição na regularidade fiscal ou trabalhista, a empresa será convocada para comprovar sua regularização no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da declaração de vencedora, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006. Esse prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação justificada e aceita pela Administração;
- 8.9.2. A não regularização dentro do prazo estabelecido implicará na decadência do direito à contratação, com a consequente inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções cabíveis. Nessa hipótese, a Administração poderá convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Caso a próxima classificada também seja ME ou EPP e apresente restrições, será concedido o mesmo prazo legal para regularização, conforme §2º do art. 43 da LC nº 123/2006;
- 8.9.3. Poderá haver suspensão da sessão pública, a critério do pregoeiro, caso se identifique a necessidade de análise mais detalhada da documentação, sendo o fato registrado no sistema e indicada nova data e horário para a continuidade da sessão;
- 8.9.4. Será inabilitada a licitante que não apresentar os documentos exigidos ou que os apresentar em desacordo com os termos do Edital;
- 8.9.5. Constatado o cumprimento de todas as exigências de habilitação, a licitante vencedora será convocada para apresentação da proposta final atualizada, caso o sistema não a exija previamente;
- 8.9.6. Após a homologação, a licitante adjudicatária deverá apresentar declaração de ciência da obrigatoriedade de designar preposto junto à Secretaria Contratante, sob pena de perda do direito à contratação e aplicação das sanções previstas;
- 8.9.7. Antes da assinatura do contrato, será exigida da licitante vencedora a apresentação de um Plano de Contingência, contendo as medidas preventivas e corretivas necessárias para assegurar a continuidade da prestação dos serviços, especialmente em situações como: ausência ou insuficiência de pessoal, falhas técnicas ou operacionais, problemas logísticos ou quaisquer outras intercorrências que possam comprometer o fornecimento regular;
- 8.9.8. Declaração de disponibilidade, na data da contratação, de profissional da área de nutrição, de nível superior, detentor de atestado de responsabilidade técnica registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com contrato de trabalho, que deverá ser comprovado mediante a apresentação da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS, ou por meio de contratos de prestação de serviços.

**DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO:**

- 8.9.9. Conforme previsto nos Estudos Técnicos Preliminares, será permitida a participação de empresas consorciadas para possibilitar que as sociedades menores possam se unir e concorrer ao certame, ampliando a concorrência e consequentemente reduzindo os custos para a administração.
- 8.9.10. Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, observadas as disposições da legislação vigente e as condições estabelecidas neste Edital.
- 8.9.11. As empresas consorciadas deverão apresentar compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito por todas as integrantes, do qual conste, no mínimo:
- a) a indicação da empresa líder, que será responsável pela representação do consórcio perante a Administração durante todo o procedimento licitatório e execução contratual;
  - b) a definição das responsabilidades e obrigações de cada consorciada;
  - c) a indicação do percentual de participação de cada empresa na execução do objeto;
  - d) o compromisso de constituição formal do consórcio, antes da assinatura da Ata de Registro de Preços ou do contrato, caso vencedor;
  - e) cláusula de responsabilidade solidária das empresas consorciadas pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase licitatória quanto na execução contratual.
- 8.9.12. A empresa líder será a responsável:
- a) pela interlocução com a Administração;
  - b) pela apresentação da proposta;
  - c) pelo recebimento de notificações, intimações e comunicações oficiais;
  - d) pela coordenação da execução contratual;
  - e) pela representação administrativa e judicial do consórcio.
- 8.9.13. A substituição da empresa líder somente poderá ocorrer mediante prévia e expressa autorização da Administração.

**DA RESPONSABILIDADE SOLIDÁRIA:**

- 8.9.14. As empresas integrantes do consórcio responderão solidariamente:
- a) pelos atos praticados durante a licitação;
  - b) pelas obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
  - c) pelas obrigações contratuais;
  - d) por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes da execução do objeto.
- 8.9.15. A responsabilidade solidária abrange integralmente penalidades administrativas, multas, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e contratuais.

**DA VEDAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO SIMULTÂNEA**

- 8.9.16. É vedada à empresa:
- a) participar da licitação isoladamente e, simultaneamente, integrar consórcio;
  - b) participar de mais de um consórcio;
  - c) possuir sócio comum, controlador, administrador ou representante legal em empresas integrantes de consórcios distintos ou em empresa participante individualmente, quando caracterizada violação à competitividade.
- 8.9.17. A inobservância das disposições deste item implicará a desclassificação de todas as participantes envolvidas.

**DA HABILITAÇÃO:**

- 8.9.18. Cada empresa consorciada deverá apresentar individualmente toda a documentação de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social, trabalhista e qualificação econômico-financeira exigida neste Edital.
- 8.9.19. Para fins de qualificação técnica, será admitido o somatório dos quantitativos constantes dos atestados apresentados pelas consorciadas, observada a compatibilidade com o objeto licitado.
- 8.9.20. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10%, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 8.9.21. As demais consorciadas deverão comprovar os requisitos proporcionais à respectiva participação no consórcio.

**DA FORMALIZAÇÃO DO CONSÓRCIO:**

- 8.9.22. O consórcio vencedor deverá promover, antes da assinatura da Ata de Registro de Preços ou do contrato, a constituição e registro do consórcio, nos termos do compromisso apresentado na fase licitatória.
- 8.9.23. O instrumento de constituição do consórcio deverá conter:
- a) objeto do consórcio;
  - b) prazo de duração compatível com o prazo contratual;
  - c) indicação da empresa líder;
  - d) regras de administração e representação;
  - e) previsão expressa de responsabilidade solidária das consorciadas.
- 8.9.24. A recusa ou impossibilidade de formalização do consórcio implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**DA EXECUÇÃO CONTRATUAL:**

- 8.9.25. A execução do objeto deverá observar a participação e as atribuições definidas no instrumento constitutivo do consórcio.
- 8.9.26. A substituição de empresa consorciada dependerá de autorização prévia da Administração, condicionada à comprovação de manutenção das condições de habilitação e qualificação originalmente exigidas.
- 8.9.27. O inadimplemento de qualquer consorciada não afastará a responsabilidade das demais integrantes do consórcio.

**DAS PENALIDADES:**

- 8.9.28. As penalidades previstas neste Edital e no contrato poderão ser aplicadas individual ou solidariamente às empresas consorciadas, observada a gravidade da infração e a participação de cada integrante.
- 8.9.29. A declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar de qualquer consorciada poderá ensejar a desclassificação ou rescisão contratual, conforme avaliação da Administração.
- 8.9.30. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.9.31. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

- 8.10. **Outras Comprovações ou Documentos Obrigatórios:**

- 8.10.1. Caso a proposta de preços mais vantajosa seja apresentada por licitante enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), e verificada alguma restrição na regularidade fiscal ou trabalhista, a empresa será convocada para comprovar sua regularização no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da declaração de vencedora, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006. Esse prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação justificada e aceita pela Administração;
- 8.10.2. A não regularização dentro do prazo estabelecido implicará na decadência do direito à contratação, com a consequente inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções cabíveis. Nessa hipótese, a Administração poderá convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Caso a próxima classificada também seja ME ou EPP e apresente restrições, será concedido o mesmo prazo legal para regularização, conforme §2º do art. 43 da LC nº 123/2006;
- 8.10.3. Poderá haver suspensão da sessão pública, a critério do pregoeiro, caso se identifique a necessidade de análise mais detalhada da documentação, sendo o fato registrado no sistema e indicada nova data e horário para a continuidade da sessão;
- 8.10.4. Será inabilitada a licitante que não apresentar os documentos exigidos ou que os apresentar em desacordo com os termos do Edital;
- 8.10.5. Constatado o cumprimento de todas as exigências de habilitação, a licitante vencedora será convocada para apresentação da proposta final atualizada, caso o sistema não a exija previamente;
- 8.10.6. Após a homologação, a licitante adjudicatária deverá apresentar declaração de ciência da obrigatoriedade de designar preposto junto à Secretaria Contratante, sob pena de perda do direito à contratação e aplicação das sanções previstas;
- 8.10.7. Antes da assinatura do contrato, será exigida da licitante vencedora a apresentação de um Plano de Contingência, contendo as medidas preventivas e corretivas necessárias para assegurar a continuidade da prestação dos serviços, especialmente em situações como: ausência ou insuficiência de pessoal, falhas técnicas ou operacionais, problemas logísticos ou quaisquer outras intercorrências que possam comprometer o fornecimento regular.

**9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

**9.1. Natureza da Contratação**  
A presente contratação será realizada na modalidade Pregão, destinada à aquisição de bens e serviços comuns, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, com critério de julgamento do tipo menor preço global por item. Tal escolha está fundamentada na simplicidade, objetividade e comparabilidade dos serviços a serem contratados.

9.1.1. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência e no Edital, bem como não foram considerados os preços excessivamente elevados e os inexequíveis - sejam estes classificados como excessivamente elevados os preços que, em ordem crescente, estejam acima de 30% da média dos demais valores obtidos e como inexequíveis, os que em ordem crescente e já excluídos os excessivos, estejam abaixo de 70% da média dos demais valores obtidos, conforme consta na Pesquisa de Preços (SEI nº 41412258), de acordo com o disposto nos artigos 59 e 60 da Lei nº 14.133/2021.

**9.2. Duração do Contrato:**  
O prazo inicial da contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com limite de 10 (dez) anos, mediante interesse da Administração e da contratada, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

**9.3. Sustentabilidade:**  
O processo de contratação está instruído com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, publicado pela Advocacia-Geral da União (AGU). A empresa contratada deverá observar o Código de Conduta do Fornecedor de Bens e Serviços do CNJ, assim como os seguintes critérios de sustentabilidade:

- Estímulo à aquisição de insumos e ingredientes oriundos da produção local ou regional;
- Redução de impactos ambientais, mediante práticas de produção com menor geração de resíduos;
- Acondicionamento das refeições em embalagens recicláveis ou biodegradáveis, quando aplicável;
- Destinação correta dos resíduos sólidos gerados nas unidades, conforme legislação ambiental vigente.

**9.4. Padrões Mínimos de Qualidade:**  
A empresa contratada deverá assegurar a produção de refeições em conformidade com as Normas Técnicas Brasileiras e os regulamentos da ANVISA, especialmente:

- RDC nº 216/ANVISA/MS, de 15 de setembro de 2004;
- RDC nº 275/ANVISA/MS, de 21 de outubro de 2002;
- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
- Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

9.4.1. Deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato:

- Alvará Sanitário expedido por órgão competente;
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para cada unidade;
- Documentação de Autorização e Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;
- Certificação de regularidade junto ao Corpo de Bombeiros Militar das instalações físicas onde funcionará(ão) a(as) unidade(s) de Restaurantes Populares sob sua gerência.

**9.5. Subcontratação:**  
9.5.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial dos serviços objeto do presente certame. O descumprimento desta cláusula poderá ensejar rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021.

**9.6. Justificativa para Exigência de Garantia Contratual:**  
9.6.1. A exigência de garantia de execução contratual fundamenta-se no disposto no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e decorre da natureza do objeto contratado, que envolve a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições prontas.  
9.6.2. Considerando a essencialidade dos serviços, a necessidade de continuidade da execução, bem como o risco de inadimplemento parcial ou total das obrigações assumidas pela contratada, especialmente aquelas relacionadas ao pagamento de salários, encargos sociais, multas contratuais e eventuais indenizações, a prestação de garantia contratual mostra-se instrumento adequado para a mitigação de riscos e proteção do interesse público.  
9.6.3. O percentual fixado em 5% (cinco por cento) do valor total do contrato observa os limites legais previstos no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e revela-se proporcional e razoável em relação aos riscos envolvidos, não representando ônus excessivo ao mercado nem restrição indevida à competitividade, ao mesmo tempo em que assegura à Administração mecanismo célere e eficaz para recomposição de eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento contratual.  
9.6.4. Assim, a exigência da garantia contratual encontra-se devidamente motivada, em consonância com as boas práticas de governança, gestão de riscos e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

**9.7. Garantia da Contratação:**  
9.7.1. Será exigida da CONTRATADA a prestação de garantia contratual, nos termos dos artigos 96 a 100 da Lei nº 14.133/2021, com validade durante toda a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo ser apresentada nas seguintes modalidades:

- I - Caução em dinheiro, depositada em conta vinculada a ser informada pela CONTRATANTE;
- II - Seguro-garantia;
- III - Fiança bancária.

9.7.2. Independentemente da modalidade escolhida, a garantia deverá assegurar cobertura para:

- I - inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais;
- II - indenizações por danos causados à Administração;
- III - pagamento de multas contratuais e sanções administrativas;
- IV - obrigações trabalhistas, previdenciárias ou fiscais inadimplidas, inclusive as decorrentes de decisões judiciais relacionadas à execução contratual;
- V - pagamento direto ao empregado, no caso de apólice de seguro-garantia, após decisão definitiva em processo administrativo.

9.7.3. Em caso de opção pelo seguro-garantia:

- I - a apólice deverá ser apresentada até a data da assinatura do contrato, sob pena de preclusão do direito de escolha dessa modalidade;
- II - deverá permanecer em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas;
- III - deverá acompanhar as modificações de vigência contratual mediante endosso da seguradora;
- IV - será permitida a substituição da apólice na data de renovação, desde que mantidas as condições e coberturas e nenhum período fique descoberto, ressalvados períodos de suspensão contratual.

9.7.4. Caso o seguro-garantia não seja apresentado oportunamente, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, a garantia nas demais modalidades previstas.

9.7.5. Para fins deste Termo de Referência, cada modalidade de garantia observará as seguintes condições:

- I - Caução em dinheiro: deverá ser efetuada mediante Guia de Recolhimento própria, em conta específica indicada pela Administração Estadual, com devida atualização monetária;
- II - Títulos da dívida pública: deverão estar registrados em sistema autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelo seu valor de mercado conforme metodologia oficialmente reconhecida;
- III - Fiança bancária: deverá conter cláusula de renúncia aos benefícios de ordem previstos no art. 827 do Código Civil;
- IV - Título de capitalização: deverá ser custeado em pagamento único, emitido por sociedade autorizada a operar no ramo, acompanhado das condições gerais e comprovação de aprovação junto à Superintendência de Seguros Privados (SUSEP).

9.7.6. Em caso de alteração do valor contratado ou prorrogação da vigência contratual, a garantia deverá ser renovada ou ajustada pela contratada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a partir da assinatura do termo aditivo ou apostilamento.



- 9.7.7. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem da Administração ou em caso de inadimplemento da própria Administração Pública Estadual, a contratada ficará dispensada de renovar a garantia até que ocorra a reativação formal da execução contratual.
- 9.7.8. Caso a garantia venha a ser utilizada, total ou parcialmente, para cobrir quaisquer obrigações, a contratada deverá restituir o valor correspondente no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contados da notificação da Administração.
- 9.7.9. A execução da garantia observará o devido processo administrativo. O garantidor deverá ser notificado da instauração de procedimento para apurar inadimplemento contratual. No caso de seguro-garantia, a comunicação de sinistro poderá ocorrer fora da vigência da apólice, desde que respeitados os prazos prescricionais definidos pela SUSEP.
- 9.7.10. A garantia será considerada extinta:
- I - com a devolução formal do instrumento de garantia, acompanhada de termo da Administração atestando o cumprimento integral das obrigações;
  - II - com o término da vigência contratual, desde que inexistam pendências;
  - III - no caso de seguro-garantia, conforme os critérios da SUSEP.
- 9.7.11. A liberação da garantia ocorrerá após a comprovação da fiel execução contratual ou de sua extinção por motivo imputável exclusivamente à Administração Estadual. Quando prestada em dinheiro, será restituída com a devida atualização monetária.
- 9.7.12. A contratada autoriza expressamente a Administração Pública Estadual a reter e executar a garantia sempre que verificado descumprimento contratual nos termos deste Termo.
- 9.7.13. O garantidor não integrará os processos administrativos instaurados para apurar a responsabilidade da contratada ou aplicar-lhe sanções.
- 9.7.14. A garantia de execução contratual é distinta e independente de eventuais garantias legais ou contratuais sobre produtos ou serviços prestados no âmbito da contratação.
- 9.8. **Vistoria Prévia e Instalação das Unidades:**  
A CONTRATADA terá até 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato, para que as unidades dos Restaurantes Populares localizadas em Parnamirim, São Paulo do Potengi, Parelhas e Pau dos Ferros estejam plenamente em funcionamento. Nesse prazo:

- a) Deverá ser agendada vistoria técnica junto à Administração, com registro documental;
  - b) A empresa deverá comprovar adequação sanitária conforme os critérios descritos no subitem 4.4;
  - c) Deverá manter base operacional no município onde prestará o serviço.
- 9.8.1. O descumprimento poderá ensejar a convocação de outro fornecedor habilitado, conforme a ordem de classificação do certame, e aplicação das sanções previstas em lei.
- 9.8.2. Caso a vistoria técnica de forma presencial seja inviável no período proposto, será substituída pela apresentação de fotografias, plantas, desenhos técnicos e congêneres relativos ao local de execução do serviço, os quais devem ser enviados em tempo hábil para análise da CONTRATANTE.
- 9.9. **Declarações Gerais:**
- 9.9.1. Não haverá indicação de marcas ou modelos, salvo em casos excepcionais e devidamente justificados tecnicamente;
- 9.9.2. Serão vedadas práticas ou produtos considerados ineficazes, conforme experiências anteriores da Administração;
- 9.9.3. Assegura-se o alinhamento com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

10. **DAS DECLARAÇÕES EXIGIDAS PARA ASSINATURA DO CONTRATO:**

- 10.1. Serão exigidas, no momento da assinatura do contrato, as seguintes Declarações:
- 10.2. **COTAS DE APRENDIZES:**
- 10.2.1. Comprovação do preenchimento da cota de aprendizes prevista no art. 429 do Decreto-Lei 5.452, de 1943 (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT), equivalente ao percentual de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do total de empregados contratados pela licitante. (Decreto Estadual nº 30.753, de 22 de julho de 2021, alterado pelo Decreto nº 31.902, de 09 de setembro de 2022).
- 10.2.2. A comprovação de que trata o subitem anterior será atestada mediante declaração firmada pelo responsável legal da empresa, acompanhada dos registros de contratação dos aprendizes, ocultando se os respectivos dados pessoais, em conformidade com a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD);

10.3. **COTAS MULHERES VÍTIMAS DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA:**

- 10.3.1. Declaração de que reserva 5% das vagas de empregos para mulheres vítimas de violência doméstica e familiar, ou na hipótese de não preenchimento da cota, que reverte as vagas remanescentes para as demais mulheres trabalhadoras, em conformidade com as exigências da Lei Estadual nº 10.171, de 21 de fevereiro de 2017.

10.4. **VAGAS PARA DEFICIENTES FÍSICOS :**

- 10.4.1. No ato de contratação com o Estado do Rio Grande do Norte, relativamente a bens, serviços e obras, bem como durante a vigência dos respectivos contratos, as empresas deverão comprovar o cumprimento da Lei Federal 8.213, de 24 de julho de 1991, que em seu artigo 93 estabelece a obrigatoriedade de preenchimento no quadro de funcionários da empresa com 100 ou mais empregados, com beneficiários reabilitados ou com pessoas com deficiência, (2% até 200 empregados até 5% a partir de 1.001 empregados).
- 10.4.2. Incumbe às empresas licitantes, quando for o caso, comprovar que não se enquadram nas obrigatoriedades estabelecidas no Decreto-Lei 5.452/1940 (CLT), regulamentado pelo Decreto Federal 9.579/2018 e na Lei Federal 8.213/1991, bem como expor os motivos de eventual descumprimento, na hipótese de serem obrigadas à observância das leis e decretos mencionados.

11. **DOS RECURSOS:**

- 11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos
- 11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, asseguada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://sei.rn.gov.br>.

12. **DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:**

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;
- 12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.5. fraudar a licitação
- 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013](#).

- 12.2.

Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1.

advertência;
- 12.2.2.

multa;
- 12.2.3.

impedimento de licitar e contratar e
- 12.2.4.

declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3.

Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1.

a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.3.2.

as peculiaridades do caso concreto
- 12.3.3.

as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4.

os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5.

a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4.

A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato lícitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1.

Para as infrações previstas nos itens *12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3*, a multa será de *0,5% a 15%* do valor do contrato lícitado.
- 12.4.2.

Para as infrações previstas nos itens *12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8*, a multa será de *15% a 30%* do valor do contrato lícitado.
- 12.5.

As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6.

Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7.

A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens *12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3*, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8.

Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens *12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8*, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens *12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3* que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021](#).
- 12.9.

A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item *12.1.3*, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, § 4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022](#).
- 12.10.

A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.11.

Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.12.

Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 12.13.

O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.14.

A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:**

- 13.1.

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 13.2.

A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3.

A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: [licitacoes@sead.rn.gov.br](mailto:licitacoes@sead.rn.gov.br) .
- 13.4.

As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 13.4.1.

A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro ou agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 13.5.

Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

14.1. **CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:**

14.1.1. **MODALIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS:**

- 14.1.1.1.

As modalidades de refeições a serem ofertadas nas unidades a serem instaladas nos municípios de: **São Paulo do Potengi, Parnamirim, Parelhas e Pau dos Ferros**, situados no Estado do Rio Grande do Norte, serão do tipo: **almoço**.
- 14.1.1.2.

As refeições deverão ser produzidas exclusivamente nas dependências das respectivas unidades em que funcionarão os Restaurantes Populares, salvo exceções expressamente previstas neste Termo de Referência e autorizadas pela CONTRATANTE.

14.1.2. **DA LOCALIZAÇÃO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DOS RESTAURANTES:**

14.1.2.1. Com o objetivo de garantir que as unidades do Programa Restaurante Popular estejam estrategicamente em locais de fácil acesso para o público alvo do Programa, e em proximidade às regiões onde haja maior concentração da população em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a(s) empresa(s) prestadora(s) de serviços deverá(ão) dispor de uma área coberta para distribuição de refeições nas proximidades, em média 500 m (quinhentos metros) das localizações abaixo relacionadas, ou em outro endereço onde seja registrada maior concentração de usuários em situação de vulnerabilidade social, desde que previamente comunicado pela SETHAS, e acordado entre as partes, respeitando-se as prerrogativas da atividade administrativa e a discricionariedade da Administração Pública:

Item	Territórios	Município	Bairro
01	Potengi	São Paulo do Potengi	Centro
02	Terras Potiguaras e Agreste Litoral Sul	Parnamirim	Santos Reis
03	Seridó	Parelhas	Centro
04	Alto Oeste e Sertão do Apodi	Pau dos Ferros	Centro

14.1.3. Os locais para funcionamento das unidades do Programa Restaurante Popular são de inteira responsabilidade das CONTRATADAS. Contudo, mediante interesse público justificado e autorização da CONTRATANTE, as CONTRATADAS poderão se utilizar de prédios públicos ociosos mediante Instrumento Contratual de Permissão de Uso Com Ônus;

14.1.4. Cabe ressaltar que a(s) empresa(s) deverá(ão) possuir equipe de apoio administrativo e nutricional, de preferência na capital do Estado do Rio Grande do Norte ou no município onde será prestado o serviço contratado, para que a CONTRATANTE possa tratar de assuntos pertinentes ao funcionamento do Restaurante Popular junto à CONTRATADA;

14.1.5. Cabe à CONTRATADA considerar que o fornecimento de alimentação estará sujeito à incidência do Imposto sobre a Circulação de Mercadorias - ICMS, na forma do inciso I, art. 1º, da Lei Estadual nº 6.968, de 30 de dezembro de 1996.

14.1.6. **HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS E ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS:**

Descrição	Horário de Distribuição das Refeições
Almoço	Segunda à sexta-feira, das 11 horas às 14 horas.

14.1.6.1. Os restaurantes abrirão simultaneamente, de segunda à sexta-feira, nos horários acima citados e conforme o tipo de serviço prestado, em todos os dias úteis do ano, podendo excepcionalmente funcionar em feriados, desde que, solicitado e autorizado pela CONTRATANTE;

14.1.6.2. Excepcionalmente, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE, poderá a CONTRATADA utilizar horário especial para abertura e fechamento do(s) Restaurante(s) Popular(es), mediante justificativa.

14.1.7. As demais condições da execução do objeto estão dispostas no Anexo (TR), parte integrante deste edital.

15. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:**

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. As comunicações entre a CONTRATANTE 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.

- 15.4. Consideram-se válidos os registros por Peticionamento Eletrônico no SEI, ofícios físicos ou digitais, e mensagens formalizadas por correio eletrônico institucional ou aplicativo oficial de comunicação adotado pela CONTRATANTE;
- 15.5. A CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 15.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a CONTRATANTE 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.
- 15.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais de contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 117, caput).
- 15.8. 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 2023, art. 48, III).
- 15.9. 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 na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 117, § 1º e Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, art. 48, II.
- 15.10. 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 2023, art. 48, X).
- 15.11. 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 2023.
- 15.12. 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.
- 15.13. 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 2023.
- 15.14. Ao Gestor e Agente Fiscalizador do Contrato designados pela CONTRATANTE caberá o ateste das faturas dos serviços prestados, desde que cumpridas as exigências estabelecidas no Contrato e no Edital de licitação e seus anexos;
- 15.15. O gestor e Agente Fiscalizador do Contrato podem sustar qualquer fornecimento que esteja em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária;
- 15.16. A análise da documentação fiscal, trabalhista e previdenciária caberá ao gestor ou ao fiscal do Contrato;
- 15.17. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas exigidos poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração;
- 15.18. Quando do encerramento do Contrato, até que a CONTRATADA comprove o pagamento das verbas rescisórias ou que os empregados tenham sido realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do Contrato de trabalho, a CONTRATANTE reterá a garantia prestada e os valores das faturas correspondentes a 01 (um) mês de serviço, podendo utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores no caso de a CONTRATADA não efetuar os pagamentos em até 02 (dois) meses do encerramento da vigência contratual;
- 15.19. Caberá também ao Gestor ou Agente Fiscalizador do Contrato:
- I - Comunicar ao Ministério da Previdência Social e à Receita Federal do Brasil (RFB) qualquer irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias.
- II - Comunicar ao Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) qualquer irregularidade no recolhimento do FGTS dos trabalhadores terceirizados.
- 15.20. Fica nomeado Gestor do(s) Contrato(s) o servidor Rommel da Costa Rodrigues, matrícula nº 206.959-8 e Fiscal do(s) Contrato(s) a servidora Gilma Bezerra da Silva, matrícula nº 238.824-3;
- 15.21. Na ausência da servidora Gilma Bezerra da Silva, os contratos que estiverem sob sua responsabilidade, serão fiscalizados pela servidora Janaina Bulhões de Araújo, matrícula nº 209385-5, que assumirá a responsabilidade de sua função, conforme orienta a Portaria nº 364, de 5 de junho de 2025 (SEI nº 34269328).
- 15.22. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 15.23. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 15.24. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
- 15.24.1. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor do contrato e da equipe de supervisão, controle e fiscalização, bem como, demais integrantes de sua equipe técnica, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
- 15.24.1.1. Fiscalizar, controlar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 15.24.1.2. Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, a qualquer momento que achar necessário ou em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- 15.24.1.3. Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, por meio do operador de caixa da unidade (subitem 5.1.9.2.), através do envio de relatórios operacionais ou de qualquer outro meio complementar disponibilizado pela CONTRATANTE;
- 15.24.1.4. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- 15.24.1.5. Comunicar formalmente à CONTRATADA, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 15.24.1.6. Nos casos de não observação das normas previstas neste Termo de Referência e no contrato, aplicar as penalidades à CONTRATADA de advertência verbal, advertência escrita, suspensão dos serviços, multa contratual, declaração de inidoneidade para contratar com a administração;
- 15.24.1.7. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições contratada em cada unidade, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, o peso e volume dos pratos, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- 15.24.1.8. Recepcionar, conferir e certificar as Notas Fiscais e Faturas de prestação de serviço, juntamente com toda a documentação comprobatória da execução dos serviços e de habilitação da CONTRATADA, encaminhando-as para o setor competente para o pagamento;
- 15.24.1.9. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios;
- 15.24.1.10. Orientar a CONTRATADA para a apresentação da prestação de contas, para efeito de faturamento e pagamento a ser operada por meio de Peticionamento Eletrônico no Sistema Eletrônico de Informações (SEI);
- 15.25. A CONTRATANTE poderá celebrar acordo de cooperação com as Prefeituras Municipais, Conselhos Setoriais de Segurança Alimentar e/ou de Assistência Social ou Organizações da Sociedade Civil (OSC), visando a ampliação da fiscalização e melhoria contínua na gestão do Programa nas unidades que funcionam o(s) Restaurante(s) Popular(es);
- 15.26. A CONTRATANTE poderá realizar a fiscalização das unidades de forma remota, mediante o recebimento de registros e informações enviados por meios de comunicação eletrônicos, como correio eletrônico institucional, sistema de controle on-line ou plataforma de mensagens (como WhatsApp), inclusive por meios de grupos de acompanhamento técnico-operacional ou canais oficiais de ouvidoria;
- 15.27. Poderá ser solicitado plano de ação corretivo à CONTRATADA, com prazos definidos, o qual deverá ser respondido por escrito via sistema oficial da Administração ou outro canal definido pela CONTRATANTE. O descumprimento ou não apresentação do plano no prazo estabelecido poderá ensejar na aplicação de sanções administrativas por má prestação de serviços;
- 15.28. As evidências oriundas do acompanhamento remoto poderão ser utilizadas para fundamentar penalidades, inclusive glosas contratuais, ainda que não decorram de visitas presenciais;
- 15.29. Para a supervisão e fiscalização, a CONTRATANTE terá a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, devendo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 15.30. Objetivando o aprimoramento das estratégias de eficiência e efetividade das atividades de fiscalização, poderão ser aplicadas soluções da Tecnologia da Informação, atualizando mecanismos de suporte ao controle quantitativo e qualitativo da Política Pública;
- 15.31. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas deste Termo de Referência;
- 15.32. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;
- 15.33. A Administração poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.

16. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

- 16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.
- 16.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

- Descumpriu o cardápio pactuado sem comunicação e autorização prévia da CONTRATANTE;
- Informou, na prestação de contas, quantitativo ofertado divergente ao real, uma vez verificado em inspeção técnica descumprimento de meta contratual, devendo a CONTRATANTE pagar apenas pelo número de refeições efetivamente servidas, verificadas *in loco* por equipe fiscal;

I - Serão considerados como descumprimento de meta contratual:

- a) Servir quantitativo inferior à meta contratada, sendo a CONTRATADA obrigada a paralisar a distribuição por falta de comida, no que tange aos itens com maior contribuição nutricional na composição do cardápio: arroz, feijão ou ambos os itens proteicos, devendo ser considerado, para fins de pagamento, o número de refeições em que constem, pelo menos, arroz, feijão e uma das opções proteicas no prato ofertado. De modo que, nessa situação, caso ainda existam outros itens do cardápio disponíveis, esses podem ser ofertados gratuitamente ao usuário, não podendo ser cobrados;
- b) Servir quantitativo inferior à meta contratada de qualquer um dos itens obrigatórios do cardápio, dispostos no subitem 5.1.12. deste Termo de Referência, devendo a glosa ser aplicada sobre a diferença entre a meta contratual e o quantitativo do primeiro item faltante, verificado durante a distribuição.

- Utilizou Proteína Texturizada de Soja - PTS, na composição do cardápio do almoço, seja como opção proteica principal ou em preparações compostas, sendo considerado descumprimento de cardápio;
- Valeu-se do uso de embutidos, tais como: mortadela e salsicha, sendo considerados descumprimento de cardápio;
- Utilizou presunto como preparação proteica, sendo permitido seu uso apenas nas preparações compostas, em que conste o ingrediente na Ficha Técnica de Preparação, em outros casos

- sendo considerado descumprimento de cardápio;
- Utilizou suco em pó, no lugar de polpa ou fruta, sendo considerado descumprimento de cardápio;
  - Utilizou ou manteve em seu estoque quaisquer gêneros que não constem no detalhamento apresentado no subitem 5.1.12. deste Termo de Referência, a exemplo de: aditivos químicos, como temperos completos, caldos em tablete, amaciantes de carne e composto lácteo, sendo aplicada glosa de 2% (dois por cento) sobre a meta contratual;
  - Utilizou ou manteve em seu estoque quaisquer gêneros que não constem no detalhamento apresentado no subitem 5.1.12. deste Termo de Referência com relação aos gêneros cárneos, de modo a gerar comprometimento do valor nutricional da refeição ofertada, sendo aplicada a glosa na proporção de 10% (dez por cento) sobre a meta contratual;

16.1.2. A glosa será aplicada nas proporções apresentadas abaixo, sobre o somatório de refeições em que seja verificada desconformidade no cardápio:

Salada	10%
Guarnição	10%
Itens proteicos	10%
Sobremesa	5%
Suco	5%

- 16.1.3. Caso seja identificado fornecimento inferior à 50% (cinquenta por cento) da meta contratual para qualquer dos itens proteicos, haverá aplicação de glosa sobre a diferença entre o valor mencionado e o quantitativo ofertado verificado durante a distribuição - salvo em casos excepcionais, em que a equipe técnica da CONTRATANTE constate que não houve comprometimento nutricional da refeição;
- 16.1.4. A glosa relativa ao descumprimento de cardápio poderá ser aplicada não apenas com base em fiscalizações realizadas presencialmente, mas também mediante o recebimento de registros documentais comprobatórios por meio eletrônico, como e-mail oficial da CONTRATANTE ou plataforma de mensagens instantâneas (WhatsApp), canal em que opera a Ouvidoria do Programa Restaurante Popular e são mantidos grupos de monitoramento com as CONTRATADAS, os quais recebem registros diários dos cardápios efetivamente ofertados, conforme cronograma de acompanhamento e denúncias recebidas.
- 16.1.5. Será aplicada a glosa para caso seja identificado os gêneros alimentícios, em especial proteínas de origem animal, que forem identificados sem a devida certificação sanitária exigida pela legislação vigente, tais como SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), conforme aplicável. Sendo a glosa a ser aplicada na proporção de 10% (dez por cento) sobre o somatório de refeições em que foi verificado o seu uso, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 16.1.6. O fornecimento de proteínas de origem animal sem o devido registro nos serviços de inspeção oficial implicará na recomendação de descarte do item, o qual deverá ser devidamente comprovado, além da aplicação de glosa correspondente, independentemente de comprovação de consumo efetivo pela população usuária;
- 16.1.7. Caso seja verificado mais de uma situação passível de glosa na mesma unidade, será considerada a glosa sobre o que corresponde ao maior dano, não sendo cumulativa.
- 16.1.8. Não será considerado, à título de pagamento, caso a CONTRATADA informe faturamento em data em que o funcionamento da unidade não foi previsto ou não foi autorizado pela CONTRATANTE, a exemplo de feriados, pontos facultativos e situações excepcionais, como recessos acadêmicos;
- 16.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
- 16.2.1. A CONTRATADA será responsável pela veracidade das informações prestadas nos relatórios operacionais e documentos de prestação de contas, sujeitando-se às penalidades previstas neste Termo em caso de inconsistência, omissão ou fraude;
- 16.2.2. Para efeito de registros dos serviços executados e prestação de contas a CONTRATADA deverá apresentar relatórios, conforme especificados nos itens que seguem, em conformidade com as metas elencadas nos quadros do subitem 5.1.28.1. do Termo de Referência, desde que estas tenham sido efetivamente cumpridas, e preços que forem homologados ao final do Certame Licitatório;
- 16.2.3. A CONTRATADA deverá apresentar as devidas comprovações das refeições fornecidas, a serem comprovadas através de relatórios operacionais diários e relatório mensal de prestação de contas, devendo registrar, no campo de observação das respectivas Notas Fiscais, os valores a serem deduzidos, bem como, o tipo de refeição fornecida, o valor unitário da contribuição dos usuários, multiplicado pelo total de refeições servidas no período (mês), o total de refeições fornecidas com gratuidade, apresentando o valor total a ser deduzido e atestando estar ciente e de acordo com o valor líquido a ser recebido. Os modelos de relatórios e formulários serão disponibilizados pela SETHAS, bem como, podem ser realizados por meio da instalação e uso de sistemas informatizados de registro e emissão de relatórios também disponibilizados, que permita o levantamento de informação quantitativa e qualitativa do público consumidor a qual o Programa se destina, sendo consideradas válidas apenas as comprovações realizadas nesses formatos;
- 16.2.4. A CONTRATADA deverá registrar e informar a quantidade real de usuários consumidores em cada dia, a quantidade de taxas da contribuição recebidas dos usuários, e o valor total arrecadado diariamente, cujas informações serão conferidas e passível de aprovação pelo Fiscal do Contrato, antes da efetivação do pagamento pela CONTRATANTE;
- 16.2.5. A CONTRATANTE deverá fiscalizar, controlar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço nas unidades dos Restaurantes Populares através de inspeções periódicas;
- 16.2.6. Caso a CONTRATANTE constate que a meta contratada não vem sendo atingida, ou identifique demanda superior à originalmente prevista no contrato, com base nos relatórios mensais de prestação de contas ou por outros meios implementados, poderá solicitar a redução ou o acréscimo do quantitativo contratado, nos termos dos artigos 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

16.3. **Do recebimento:**

- 16.3.1. A prestação de contas referente aos serviços ofertados será recebida provisoriamente, por meio de Peticionamento Eletrônico, no prazo de 07 (sete) dias, 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 2023, art. 50).
- 16.3.2. O prazo mencionado será contado a partir do recebimento de comunicação, oriunda do CONTRATANTE e destinada ao CONTRATADO, que sinalize o início da prestação de contas mensal, com a comprovação dos serviços relativos à parcela a ser paga.
- 16.3.3. A CONTRATANTE pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, conforme solicitações oficiais expedidas por órgão competente;
- 16.3.4. Os documentos de cobrança deverão ser emitidos com o CNPJ indicado no preâmbulo do Contrato ou último Termo Aditivo vigente. Caso haja mudança do CNPJ, a CONTRATADA deverá solicitar sua alteração, com as devidas justificativas, apresentando a mesma documentação exigida na licitação para análise e aprovação. Após aprovação, será formalizada por meio de Termo Aditivo ao Contrato Original;
- 16.3.5. Sendo identificada cobrança indevida após o pagamento do documento de cobrança, a CONTRATANTE notificará à CONTRATADA para que seja feito o acerto no faturamento do mês subsequente ou, no caso do Contrato já encerrado, o imediato reembolso do valor;
- 16.3.6. A CONTRATADA efetuará o recebimento das taxas de contribuição pagas pelos usuários, cujo valor atual, para as refeições de tipo almoço, é de R\$ 1,00 (um real) por refeição, não podendo, em nenhuma hipótese, efetuar cobrança de valor diverso nem deixar de efetuar o devido recebimento, salvo autorização expressa da CONTRATANTE;
- 16.3.7. O valor de contribuição do usuário relativo a uma refeição é definido única e exclusivamente pela CONTRATANTE, a SETHAS, que deverá normatizar quaisquer alterações nos valores e/ou critérios de cobrança e isenções a serem estabelecidas, de forma permanente ou temporária, por meio de Portaria ou outra normativa;
- 16.3.8. A CONTRATADA ficará responsável por recolher os valores correspondentes às taxas de contribuição dos usuários, que ficará sob sua custódia, prestando contas mensalmente dos valores arrecadados, cujo total será compensado por meio de dedução do valor bruto da nota fiscal apresentada para efeito de pagamento;
- 16.3.9. A CONTRATANTE pagará a parcela mensal contratada, calculando-se a diferença entre o valor da nota bruta, menos o total arrecadado relativo às contribuições dos usuários pagantes, compensando-se o valor correspondente ao R\$1,00 (um real) não recolhidos dos usuários autorizados a consumir com gratuidade, aplicando-se a seguinte Fórmula:

Valor bruto da Nota Fiscal [ - ] Valor total correspondente ao total de refeições servidas [ + ] Valor correspondente aos usuários com gratuidade = VALOR LÍQUIDO A SER PAGO

EX.: Considerando o valor da Refeição de R\$ 5,00 (cinco reais):

760 refeições/dia x 22 dias úteis = 16.720 refeições/mês x R\$ 5,00 = R\$ 83.600,00 (Valor bruto da Nota Fiscal)

16.720 refeições/mês x R\$ 1,00 = R\$ 16.720,00 - R\$ 660,00 (660 refeições gratuitas fornecidas) = R\$ 16.060,00 (valor a ser retido da Nota Fiscal)

EXEMPLO DA FÓRMULA APLICADA: R\$ 83.600,00 - R\$ 16.720,00 + R\$ 660,00 = R\$ 67.540,00

- 16.3.10. A CONTRATANTE pagará mensalmente o valor correspondente ao total da meta diária contratada multiplicado pelos dias úteis do mês de prestação dos serviços, aplicando as deduções e compensações referentes às contribuições dos usuários e gratuidades, conforme explicitado nos itens acima;
- 16.3.11. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica e dos demais documentos necessários ao atesto e pagamento deverá ocorrer sempre em conjunto e exclusivamente por meio de Peticionamento Eletrônico pela CONTRATADA no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) da CONTRATANTE, utilizando a funcionalidade de Peticionamento de Processo Novo e o tipo de processo "Gestão de Contrato: Processo de Pagamento";
- 16.3.12. Para que o Peticionamento Eletrônico seja possível, é imprescindível que o representante da CONTRATADA possua cadastro como Usuário Externo no SEI da CONTRATANTE liberado, sendo de sua responsabilidade realizar o referido cadastro, conforme normas próprias, acessando a opção "Clique aqui se você ainda não está cadastrado" na página de Acesso Externo do SEI disponibilizado no seguinte endereço: [acesso usuário externo](#).
- 16.3.13. Caso a CONTRATADA não tenha procedido ao mencionado cadastro para realizar o Peticionamento Eletrônico, não será possível a realização do atesto;
- 16.3.14. Para o devido atesto, será necessária a apresentação dos seguintes documentos:
- I - Nota Fiscal/Fatura Eletrônica, com respectivo DANFE e, se aplicável, o arquivo XML correspondente;
  - II - Ofício contendo requerimento para pagamento deverá conter o número do respectivo Contrato, o período da prestação dos serviços, o detalhamento dos serviços executados e o detalhamento dos tributos previstos na legislação tributária federal, estadual e municipal;
  - III - Comprovantes da regularidade fiscal e trabalhista, constatada por meio de consulta *online* ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedor (SICAF) e ao sistema do Tribunal Superior do Trabalho (TST), ou, na impossibilidade de acesso aos referidos Sistemas, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68, da Lei nº 14.133/2021.
- 16.3.15. 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, analisar o desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, o que poderá resultar no redimensionamento dos valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando as conclusões em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 16.3.16. 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 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

- 16.3.17. 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 de 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.
- 16.3.18. 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. 19 c/c art. 140, da Lei nº 14.133/2021).
- 16.3.19. 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.
- 16.3.20. 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.
- 16.3.20.1. A prestação de serviços será recebida definitivamente após passado 01 (um) dia da finalização 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:
- 16.3.20.2. Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado, avaliando as informações e documentos emitidos pelo fiscal de contrato.
- 16.3.20.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;
- 16.3.20.4. Enviar a documentação pertinente ao setor financeiro para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 16.3.21. 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.

16.4. **Da Liquidação:**

- 16.4.1. 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:
- 16.4.1.1. o prazo de validade;
- 16.4.1.2. a data da emissão;
- 16.4.1.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 16.4.1.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 16.4.1.5. o valor a pagar;
- 16.4.1.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 16.4.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, 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 à CONTRATANTE;
- 16.4.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 14.133/2021).
- 16.4.4. 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 16.4.5. 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 da CONTRATANTE.
- 16.4.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 16.4.7. 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.
- 16.4.8. 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 junto ao SICAF, ou sítios oficiais.

16.4.9. **Prazo de pagamento:**

- 16.4.10. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo estimado de até 40 (quarenta) dias, contados do dia útil seguinte à data do peticionamento eletrônico da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica pela CONTRATADA, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados e materiais empregados, conforme disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021;
- 16.4.11. O pagamento pelos serviços de fornecimento de refeições será efetuado à CONTRATADA no mês subsequente aos serviços prestados, desde que os documentos de prestação de contas, Nota Fiscal, Fatura, relatórios diários e mensais de registro das refeições fornecidas e certidões de regularidade fiscal e sanitária, estejam em conformidade com o estabelecido pela legislação vigente;
- 16.4.12. 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.
- 16.4.13. **Forma de pagamento:**
- 16.4.14. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo CONTRATADO.
- 16.4.15. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 16.4.16. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 16.4.17. 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.
- 16.4.18. O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2026, 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.

17. **DO REAJUSTE, MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO E DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL:**

- 17.1. Com vistas à preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ficam assegurados à CONTRATADA o direito ao reajuste de preços e à revisão contratual, nos termos dos artigos 124 a 127 da Lei nº 14.133/2021 e da legislação correlata, bem como das diretrizes administrativas da SETHAS/RN, observadas as seguintes disposições:
- 17.1.1. **Reajuste:** atualização do valor contratual em razão da variação dos custos do mercado, com base na variação de índice de preços;
- 17.2. **DO REAJUSTE:**
- 17.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de 01 (um) ano contado da data do orçamento estimado.
- 17.2.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 17.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 01 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 17.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 17.2.5. Nas aferições finais, o (s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão) obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 17.2.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 17.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 17.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

- 18.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 18.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 18.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 18.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 18.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 18.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 18.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.



- 18.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 18.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no [Portal Nacional de Contratações Públicas \(PNCP\)](#) e no [Portal de Compras do RN](#).
- 18.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 18.11.1. Anexo I - Termo de Referência
- 18.11.1.1. Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar
- 18.11.2. Anexo II - Minuta de Termo de Contrato
- 18.11.3. Anexo III - Modelo da Proposta

Na data da assinatura eletrônica.

ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE



Documento assinado eletronicamente por **IRANILDO GERMANO DOS SANTOS, Secretário Adjunto - SEAD**, em 01/06/2026, às 17:57, 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](https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **41754784** e o código CRC **EC2D074F**.

ANEXOS DO EDITAL

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 02010009.001171/2025-67

SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES OFERECIDAS NO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR DO RIO GRANDE DO NORTE.

1. **CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:**
- 1.1. Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições que serão oferecidas nas unidades do Programa Restaurante Popular, nos municípios de: **São Paulo do Potengi, Parnamirim, Parelhas e Pau dos Ferros**, situados no Estado do Rio Grande do Norte, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. Os serviços do objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar (SEI nº 41420945).
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado, considerando a necessidade de sua prestação sem solução de continuidade, sendo a vigência plurianual mais vantajosa por permitir melhor planejamento orçamentário e evitar a descontinuidade contratual.
- 1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência de contratação:

Nº	Item	Município	Unidade de medida	Quantidade (A)	Fonte	Parâmetro adotado	Valores de referência	Média dos valores de referência (B)	Valor global por item (C = A * B)
01	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	São Paulo do Potengi	Serviço	95.040	SOL - Empreend. Com. de Alimentos e Serv. Ltda.	IV	R\$ 13,31	R\$ 15,19	R\$ 1.443.657,60
					NUTRI Refeições Com. Serv. e Consultoria Ltda.	IV	R\$ 13,50		
					NOBRE Sabor Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,54		
					NUTRITI Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,88		
					ComprasNet	I	R\$ 13,70		
02	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Parnamirim (Santos Reis)	Serviço	200.640	SOL - Empreend. Com. de Alimentos e Serv. Ltda.	IV	R\$ 13,31	R\$ 14,59	R\$ 2.927.337,60
					NUTRI Refeições Com. Serv. e Consultoria Ltda	IV	R\$ 13,50		
					NOBRE Sabor Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,54		
					NUTRITI Refeições Ltda.	IV	R\$ 14,90		
					ComprasNet	I	R\$ 13,70		
03	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Parelhas	Serviço	95.040	SOL - Empreend. Com. de Alimentos e Serv. Ltda.	IV	R\$ 13,31	R\$ 15,19	R\$ 1.443.657,60
					NUTRI Refeições Com. Serv. e Consultoria Ltda	IV	R\$ 13,50		
					NOBRE Sabor Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,54		
					NUTRITI Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,88		
					ComprasNet	I	R\$ 13,70		
04	Fornecimento de refeições prontas (preparo, fornecimento e distribuição)	Pau dos Ferros	Serviço	211.200	SOL - Empreend. Com. de Alimentos e Serv. Ltda.	IV	R\$ 13,31	R\$ 14,59	R\$ 3.081.408,00
					NUTRI Refeições Com. Serv. e Consultoria Ltda	IV	R\$13,50		
					NOBRE Sabor Refeições Ltda.	IV	R\$ 17,54		
					NUTRITI Refeições Ltda.	IV	R\$ 14,90		
					ComprasNet	I	R\$ 13,70		
Quantidade total de refeições (D = a1 + a2 + a3 + a4)								601.920	
Média ponderada total dos valores de referência {E = [(a1*b1) + (a2*b2) + (a3*b3) + (a4*b4)] / D }								<b>R\$ 14,7794736842</b>	
<b>Valor global da contratação ( F = E * D )</b>								<b>R\$ 8.896.060,80</b>	

**Observação: O Valor Global Estimado da contratação (R\$ 8.896.060,80) foi obtido pela soma exata dos produtos por faixa (F = E \* D), com base na Média Ponderada Exata de R\$ 14,7794736842.**

O valor estimado por meio das amostras coletadas que compuseram as respectivas cestas de preços nesta pesquisa estão em conformidade com art. 23, §1º da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, por meio da utilização dos seguintes parâmetros:

- I - I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) - ID.: (37147695);
- II - IV - pesquisa direta com no mínimo 03 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 06 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital - ID.: (37147695).

1.4.1. **COMPOSIÇÃO E ANÁLISE CRÍTICA DA SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS:**

A pesquisa iniciou-se por meio de consultas à contratações públicas similares, utilizando o Portal de Compras do Governo Federal (ComprasNet), sistema oficial instituído pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MP), para coletar preços praticados pela Administração Pública.

Com o objetivo de obter uma melhor apuração e fidelidade no resultado, a pesquisa foi complementada com cotações de fornecedores do Estado. A solicitação formal de propostas foi divulgada no Diário Oficial do Estado (DOE) ID.: (36896624) e enviada por e-mail a toda a base de dados de fornecedores que prestam ou já prestaram serviços similares, visando maximizar a representatividade das amostras ID.: (36911341).

Procedeu-se com análise crítica objetiva identificando amostras cujos valores poderiam ser considerados excessivamente elevados ou inexequíveis. Por fim, fora calculado desvio padrão e coeficiente de variação para determinar método estatístico aplicável para a cesta em foco. Neste contexto, ressalta-se que a descrição de toda a metodologia aplicada nesta análise objetiva é esclarecida nos subtópicos 1.4.2.1 (Metodologia para desconsideração de preços excessivamente elevados e inexequíveis) e 1.4.2.2 (Metodologia para determinação de método estatístico aplicado) e demonstrada no documento Pesquisa de Preços - Memória de cálculo de documentos de suporte. Desta forma, essas medidas são utilizadas como parâmetro para identificar as propostas mais fidedignas ao preço de mercado.

1.4.2. **METODOLOGIA DA PESQUISA:**

1.4.2.1. **METODOLOGIA PARA DESCONSIDERAÇÃO DE PREÇOS EXCESSIVAMENTE ELEVADOS E INEXEQUÍVEIS:**

Para obtenção do resultado desta pesquisa, não foram considerados os preços excessivamente elevados e os inexequíveis. Logo, estes não fazem parte da cesta de preços válida utilizada para mensuração do valor estimado da contratação e apresentada no Mapa comparativo de preços. Para tanto, classificou-se como excessivamente elevados os preços que, em ordem crescente, estejam acima de 30% da mediana dos demais valores obtidos. Enquanto os preços classificados como inexequíveis foram aqueles que, em ordem crescente, estejam abaixo de 70% da mediana dos demais valores obtidos.

1.4.2.2. **METODOLOGIA PARA DETERMINAÇÃO DO MÉTODO ESTATÍSTICO APLICADO:**

A metodologia estatística adotada no documento modelo ID.: (37147695) prevê, como regra geral, a utilização do Coeficiente de Variação (CV) para classificar a homogeneidade dos preços obtidos. Assim, quando o **CV for inferior a 25%, aplica-se a média aritmética simples**, por indicar dispersão baixa e homogeneidade entre as propostas. Quando o CV for superior a 25%, aplica-se a mediana, em razão da existência de valores extremos que distorcem a média.

No caso da presente pesquisa, referente ao Mapa Comparativo de Preços, o tratamento estatístico iniciou-se com a análise dos dados extraídos do ComprasNet (cotação nº 111/2025), onde foi identificado **Coeficiente de Variação superior a 25%, ensejando a utilização da mediana** como medida representativa.

Nesse sentido, é possível analisar por meio do documento Memória de cálculo e documentos de suporte (ID.: 37147695) que tanto o portal comprasnet como o banco de preços fornecem a média e mediana de cada item pesquisado. Como informado no parágrafo anterior, utilizou-se da mediana fornecida em cada uma das propostas fornecidas pelas plataformas mencionadas como valores de referências para embasar a pesquisa, devido ao coeficiente de variação obtido.

Em seguida, procedeu-se à eliminação dos valores extremos, com a exclusão das cotações situadas mais de 70% abaixo ou 30% acima da mediana, de modo a eliminar preços atípicos que poderiam comprometer a representatividade do conjunto amostral. O resultado desse processo foi o valor mediano cotado dentro do ComprasNet, utilizado como parâmetro público oficial nesta pesquisa.

Posteriormente, calculou-se a **média aritmética simples entre as cinco fontes consideradas válidas**, sendo quatro propostas diretas de fornecedores e uma proveniente do ComprasNet, obtendo-se assim o **valor médio** de cada item.

Por fim, adotou-se a Média Ponderada Total como método de consolidação do valor estimado, por se tratar de contratação com itens de quantidades distintas, o que demanda o uso de pesos proporcionais para garantir a precisão do cálculo. Esse método considera o impacto da quantidade de cada município (peso) sobre o valor global da contratação, utilizando a seguinte fórmula:

Média ponderada total dos valores de referência {E = [(a1\*b1) + (a2\*b2) + (a3\*b3) + (a4\*b4)] / D }

- a1,a2,a3,a4 = quantidades totais de refeições por município;
- b 1, b 2, b 3, b 4b1,b2,b3,b4 = médias dos valores de referência obtidas para cada município;
- D = soma total das quantidades de refeições;
- E = média ponderada total dos valores de referência (valor unitário médio estimado);
- ( F = E \* D) - média ponderada obtida (R\$ R\$ 14,7794736842) x total da quantidade de refeições.

É importante mencionar que, a mediana utilizada para consideração das cotações extraídas do portal é um procedimento distinto da aplicação da média aritmética simples para obtenção do valor médio estimado da contratação. Nesse sentido, a medição utilizada nos valores de referência (mediana) independe da medição utilizada para obtenção do valor médio da pesquisa (média aritmética simples).

2. **FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

2.1. O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é direito fundamental consagrado na Constituição Federal de 1988, e regulamentado pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006 - LOSAN), que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). O art. 2º da referida Lei estabelece:

"A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal/1988, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população."

2.1.1. Dados atualizados do Cadastro Único (CadÚnico) indicam que o Estado do Rio Grande do Norte possui 1.114.355 (um milhão, cento e quatorze mil trezentas e cinquenta e cinco) pessoas e 472.303 (quatrocentas e setenta e duas mil trezentas e três) famílias em situação de pobreza, caracterizando esse público como prioritário para os programas de segurança alimentar e nutricional (SAN). Além desse contingente, incluem-se ainda trabalhadores informais, pessoas em situação de rua e migrantes/refugiados, grupos que têm sido impactados pelo agravamento das desigualdades sociais no pós-pandemia e pelo aumento da insegurança alimentar.

2.1.2. Cabe, portanto, à Administração Pública garantir meios efetivos de acesso à alimentação adequada, especialmente à população em situação de vulnerabilidade. No âmbito estadual, essa missão é atribuída à Secretaria de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social (SETHAS), por meio de programas como o Restaurante Popular.

2.2. Regulamentado pelo Decreto nº 32.433, de 24 de fevereiro de 2023, o Programa Restaurante Popular foi criado em 2002 e é mantido integralmente com recursos próprios do Estado. Atualmente, conta com 113 (cento e treze) unidades ativas, distribuídas em 51 (cinquenta e um) municípios, que fornecem diariamente cerca de **38.073 (trinta e oito mil e setenta e três)** refeições, entre café da manhã, almoço e ceia (sopa). O Programa tem como objetivo prioritário atender pessoas em situação de insegurança alimentar, trabalhadores urbanos de baixa renda e informais, por meio da oferta de refeições saudáveis, a preços acessíveis, em conformidade com os padrões higiênico-sanitários e as recomendações nutricionais do Ministério da Saúde (MS).

2.2.1. A SETHAS, por meio da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), é responsável pelo planejamento, coordenação, cofinanciamento, monitoramento e avaliação das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, incluindo os programas Restaurante Popular e Leite Potiguar. Nesse contexto, a contratação ora proposta visa garantir a continuidade do fornecimento das refeições, com observância às diretrizes programáticas e orçamentárias.

2.2.2. A elaboração deste Termo de Referência seguiu os princípios que regem a Administração Pública, como economicidade, publicidade, transparência e igualdade de condições entre os concorrentes. Foram realizados estudos detalhados para composição dos preços das refeições, com base em ampla pesquisa de mercado, conforme diretrizes normativas e jurisprudência vigente.

2.3. A contratação está fundamentada na necessidade de assegurar a continuidade da prestação do serviço público essencial de fornecimento de refeições prontas no âmbito do Programa Restaurante Popular, considerando sua relevância social e seu papel no enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional no Estado do Rio Grande do Norte, conforme disposto acima e nos elementos técnicos constantes do Estudo Técnico Preliminar.

2.3.1. A contratação obedecerá ao disposto na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública, bem como à Lei nº 10.536, de 1º de julho de 2019, que institui o Programa Estadual de Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Economia Solidária (PECAFES), e demais normativos constantes no Instrumento Convocatório.

2.3.2. Os quantitativos foram identificados com base na média diária de refeições servidas por unidade, nos dados históricos de atendimento, na capacidade operacional instalada e nas metas estabelecidas pela Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), tomando como referência técnica o Manual do Programa Restaurante Popular. A estimativa de valores foi construída a partir de pesquisa mercadológica com base nos relatórios do ComprasNet e pesquisa direta com fornecedores (SEI nº 41412258), conforme exigido no art. 23, §1º, incisos I e IV da Lei nº 14.133/2021, adotando-se como critério a média entre os valores totais anuais de ambas as modalidades, considerando a prestação do serviço em 264 (duzentos e sessenta e quatro) dias úteis do ano. A estimativa anual de distribuição de refeições é de 601.920 (seiscentos e um mil novecentas e vinte) refeições prontas do tipo: almoço.

2.3.3. No que se refere à qualificação técnica, será exigida apenas a comprovação de capacidade para execução de serviços similares, por meio de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, vedada a exigência de tempo mínimo de experiência. Tal medida garante a competitividade do certame e está em conformidade com o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União, conforme Acórdão nº 1417/2008 - Plenário:

Ao inserir nos editais de licitação exigência de comprovação de capacidade técnica, como critério de pontuação ou como requisito indispensável à habilitação de licitantes, a Administração deve consignar expressa e publicamente os motivos dessa exigência e demonstrar, tecnicamente, que os parâmetros fixados são adequados, necessários, suficientes e pertinentes ao objeto licitado.

2.3.4. A contratação visa assegurar o fornecimento de refeições prontas nos municípios de **São Paulo do Potengi, Parnamirim, Parelhas e Pau dos Ferros**, conforme divisão por **itens**, em que cada município corresponde a um item distinto do certame, de acordo com a tabela a seguir:

Item	Territórios	Município	Nº de refeições almoço	Nº Total mensal de refeições	Nº Total anual de refeições
01	Potengi	São Paulo do Potengi	360	7.920	95.040
02	Terras Potiguaras e Agreste Litoral Sul	Parnamirim	760	16.720	200.640
03	Seridó	Parelhas	360	7.920	95.040
04	Alto Oeste e Sertão do Apodi	Pau dos Ferros	800	17.600	211.200

2.3.5. Para a execução dos serviços em cada município, foi adotado o número mínimo de profissionais recomendados pelo Manual do Programa Restaurante Popular (MDS, 2004), conforme detalhado no subitem 5.1.8. deste Termo de Referência: São Paulo do Potengi - 9 (nove); Parnamirim - 14 (quatorze) profissionais; Parelhas - 9 (nove) e Pau dos Ferros - 14 (quatorze).

2.3.6. A principal fonte de financiamento do Programa é o Fundo Estadual de Combate à Pobreza (FECOP), instituído pela Lei Complementar nº 261/2003. Contudo, esse fundo tem sofrido queda de arrecadação, com a média mensal reduzida de R\$ 13 milhões para cerca de R\$ 4 milhões, em razão de alterações introduzidas pela Lei nº 14.113/2020 (Novo FUNDEB). Apesar das medidas adotadas, como a Lei Complementar nº 776/2024 e a Lei nº 11.999/2024, que ampliaram a base de arrecadação do ICMS, seus efeitos ainda não foram plenamente absorvidos. A situação é agravada por Decretos Estaduais de contenção de despesas (34.094/2024, 34.525/2025 e 34.604/2025), além das limitações da execução orçamentária federal (Decreto nº 12.477/2025).

2.3.7. A adoção da modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento do tipo **menor preço global por item**, busca garantir maior economicidade, celeridade e transparência ao processo licitatório. Cada município será considerado um item autônomo, correspondente à produção e distribuição de refeições no respectivo Restaurante Popular, assegurando uma gestão mais eficiente, com maior controle técnico, orçamentário e fiscal. Além disso, a segmentação por itens favorece a competitividade, possibilitando a participação de empresas de diferentes portes e regiões do Estado, em conformidade com os princípios da isonomia e da ampla participação previstos na Lei nº 14.133/2021.

2.3.8. A presente contratação apresenta caráter continuado, pois os serviços serão prestados de forma ininterrupta, por períodos superiores a 12 (doze) meses, com base em planejamento e cronograma institucional previamente definidos. Nesse contexto, torna-se necessário garantir a previsibilidade orçamentária e a regularidade dos pagamentos, de modo a assegurar a boa execução contratual e a prestação adequada dos serviços à população beneficiária.

2.3.9. Por fim, este Termo de Referência cumpre integralmente sua função ao explicitar e orientar os direitos, deveres e responsabilidades dos partícipes em todas as fases do certame, inclusive no que diz respeito à fiscalização e à execução contratual.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

4.1. **Natureza da Contratação:**  
A presente contratação será realizada na modalidade Pregão, destinada à aquisição de bens e serviços comuns, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, com critério de julgamento do tipo menor preço global por item. Tal escolha está fundamentada na simplicidade, objetividade e comparabilidade dos serviços a serem contratados.

4.1.1. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência e no Edital, bem como não foram considerados os preços excessivamente elevados e os inexequíveis - sejam estes classificados como excessivamente elevados os preços que, em ordem crescente, estejam acima de 30% da média dos demais valores obtidos e como inexequíveis, os que em ordem crescente e já excluídos os excessivos, estejam abaixo de 70% da média dos demais valores obtidos, conforme consta na Pesquisa de Preços (SEI nº 41412258), de acordo com o disposto nos artigos 59 e 60 da Lei nº 14.133/2021.

4.2. **Duração do Contrato:**  
O prazo inicial da contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com limite de 10 (dez) anos, mediante interesse da Administração e da contratada, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.3. **Sustentabilidade:**  
O processo de contratação está instruído com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, publicado pela Advocacia-Geral da União (AGU). A empresa contratada deverá observar o Código de Conduta do Fornecedor de Bens e Serviços do CNJ, assim como os seguintes critérios de sustentabilidade:

- Estímulo à aquisição de insumos e ingredientes oriundos da produção local ou regional;
- Redução de impactos ambientais, mediante práticas de produção com menor geração de resíduos;
- Acondicionamento das refeições em embalagens recicláveis ou biodegradáveis, quando aplicável;
- Destinação correta dos resíduos sólidos gerados nas unidades, conforme legislação ambiental vigente.

4.4. **Padrões Mínimos de Qualidade:**  
A empresa contratada deverá assegurar a produção de refeições em conformidade com as Normas Técnicas Brasileiras e os regulamentos da ANVISA, especialmente:

- RDC nº 216/ANVISA/MS, de 15 de setembro de 2004;
- RDC nº 275/ANVISA/MS, de 21 de outubro de 2002;
- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
- Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

4.4.1. Deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato:

- Alvará Sanitário expedido por órgão competente;
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para cada unidade;
- Documentação de Autorização e Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;
- Certificação de regularidade junto ao Corpo de Bombeiros Militar das instalações físicas onde funcionará(ão) a(as) unidade(s) de Restaurantes Populares sob sua gerência.

4.5. **Subcontratação:**  
4.5.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial dos serviços objeto do presente certame. O descumprimento desta cláusula poderá ensejar rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021.

4.6. **Justificativa para Exigência de Garantia Contratual:**  
4.6.1. A exigência de garantia de execução contratual fundamenta-se no disposto no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e decorre da natureza do objeto contratado, que envolve a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições prontas.  
4.6.2. Considerando a essencialidade dos serviços, a necessidade de continuidade da execução, bem como o risco de inadimplemento parcial ou total das obrigações assumidas pela contratada, especialmente aquelas relacionadas ao pagamento de salários, encargos sociais, multas contratuais e eventuais indenizações, a prestação de garantia contratual mostra-se instrumento adequado para a mitigação de riscos e proteção do interesse público.  
4.6.3. O percentual fixado em 5% (cinco por cento) do valor total do contrato observa os limites legais previstos no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e revela-se proporcional e razoável em relação aos riscos envolvidos, não representando ônus excessivo ao mercado nem restrição indevida à competitividade, ao mesmo tempo em que assegura à Administração mecanismo célere e eficaz para recomposição de eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento contratual.  
4.6.4. Assim, a exigência da garantia contratual encontra-se devidamente motivada, em consonância com as boas práticas de governança, gestão de riscos e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

4.7. **Garantia da Contratação:**  
4.7.1. Será exigida da CONTRATADA a prestação de garantia contratual, nos termos dos artigos 96 a 100 da Lei nº 14.133/2021, com validade durante toda a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo ser apresentada nas seguintes modalidades:

- I - Caução em dinheiro, depositada em conta vinculada a ser informada pela CONTRATANTE;
- II - Seguro-garantia;
- III - Fiança bancária.

4.7.2. Independentemente da modalidade escolhida, a garantia deverá assegurar cobertura para:

- I - inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais;
- II - indenizações por danos causados à Administração;
- III - pagamento de multas contratuais e sanções administrativas;
- IV - obrigações trabalhistas, previdenciárias ou fiscais inadimplidas, inclusive as decorrentes de decisões judiciais relacionadas à execução contratual;
- V - pagamento direto ao empregado, no caso de apólice de seguro-garantia, após decisão definitiva em processo administrativo.

4.7.3. Em caso de opção pelo seguro-garantia:

- I - a apólice deverá ser apresentada até a data da assinatura do contrato, sob pena de preclusão do direito de escolha dessa modalidade;
- II - deverá permanecer em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas;
- III - deverá acompanhar as modificações de vigência contratual mediante endosso da seguradora;
- IV - será permitida a substituição da apólice na data de renovação, desde que mantidas as condições e coberturas e nenhum período fique descoberto, ressalvados períodos de suspensão contratual.

4.7.4. Caso o seguro-garantia não seja apresentado oportunamente, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, a garantia nas demais modalidades previstas.

4.7.5. Para fins deste Termo de Referência, cada modalidade de garantia observará as seguintes condições:

- I - Caução em dinheiro: deverá ser efetuada mediante Guia de Recolhimento própria, em conta específica indicada pela Administração Estadual, com devida atualização monetária;
- II - Títulos da dívida pública: deverão estar registrados em sistema autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelo seu valor de mercado conforme metodologia oficialmente reconhecida;
- III - Fiança bancária: deverá conter cláusula de renúncia aos benefícios de ordem previstos no art. 827 do Código Civil;
- IV - Título de capitalização: deverá ser custeado em pagamento único, emitido por sociedade autorizada a operar no ramo, acompanhado das condições gerais e comprovação de aprovação junto à Superintendência de Seguros Privados (SUSEP).

4.7.6. Em caso de alteração do valor contratado ou prorrogação da vigência contratual, a garantia deverá ser renovada ou ajustada pela contratada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a partir da assinatura do termo aditivo ou apostilamento.

4.7.7. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem da Administração ou em caso de inadimplemento da própria Administração Pública Estadual, a contratada ficará dispensada de renovar a garantia até que ocorra a reativação formal da execução contratual.

4.7.8. Caso a garantia venha a ser utilizada, total ou parcialmente, para cobrir quaisquer obrigações, a contratada deverá restituir o valor correspondente no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contados da notificação da Administração.

4.7.9. A execução da garantia observará o devido processo administrativo. O garantidor deverá ser notificado da instauração de procedimento para apurar inadimplemento contratual. No caso de seguro-garantia, a comunicação de sinistro poderá ocorrer fora da vigência da apólice, desde que respeitados os prazos prescricionais definidos pela SUSEP.

4.7.10. A garantia será considerada extinta:

- I - com a devolução formal do instrumento de garantia, acompanhada de termo da Administração atestando o cumprimento integral das obrigações;
- II - com o término da vigência contratual, desde que inexistam pendências;
- III - no caso de seguro-garantia, conforme os critérios da SUSEP.

4.7.11. A liberação da garantia ocorrerá após a comprovação da fiel execução contratual ou de sua extinção por motivo imputável exclusivamente à Administração Estadual. Quando

- prestada em dinheiro, será restituída com a devida atualização monetária.
- 4.7.12. A contratada autoriza expressamente a Administração Pública Estadual a reter e executar a garantia sempre que verificado descumprimento contratual nos termos deste Termo.
- 4.7.13. O garantidor não integrará os processos administrativos instaurados para apurar a responsabilidade da contratada ou aplicar-lhe sanções.
- 4.7.14. A garantia de execução contratual é distinta e independente de eventuais garantias legais ou contratuais sobre produtos ou serviços prestados no âmbito da contratação.
- 4.8. **Vistoria Prévia e Instalação das Unidades:**  
A CONTRATADA terá até 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato, para que as unidades dos Restaurantes Populares localizadas em Parnamirim, São Paulo do Potengi, Parelhas e Pau dos Ferros estejam plenamente em funcionamento. Nesse prazo:
- a) Deverá ser agendada vistoria técnica junto à Administração, com registro documental;
  - b) A empresa deverá comprovar adequação sanitária conforme os critérios descritos no subitem 4.4;
  - c) Deverá manter base operacional no município onde prestará o serviço.
- 4.8.1. O descumprimento poderá ensejar a convocação de outro fornecedor habilitado, conforme a ordem de classificação do certame, e aplicação das sanções previstas em lei.
- 4.8.2. Caso a vistoria técnica de forma presencial seja inviável no período proposto, será substituída pela apresentação de fotografias, plantas, desenhos técnicos e congêneres relativos ao local de execução do serviço, os quais devem ser enviados em tempo hábil para análise da CONTRATANTE.
- 4.9. **Declarações Gerais:**
- Não haverá indicação de marcas ou modelos, salvo em casos excepcionais e devidamente justificados tecnicamente;
  - Serão vedadas práticas ou produtos considerados ineficazes, conforme experiências anteriores da Administração;
  - Assegura-se o alinhamento com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

5. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**
- 5.1. **CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:**
- 5.1.1. **MODALIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS:**
- 5.1.1.1. As modalidades de refeições a serem ofertadas nas unidades a serem instaladas nos municípios de: **São Paulo do Potengi, Parnamirim, Parelhas e Pau dos Ferros**, situados no Estado do Rio Grande do Norte, serão do tipo: **almoço**.
- 5.1.1.2. As refeições deverão ser produzidas exclusivamente nas dependências das respectivas unidades em que funcionarão os Restaurantes Populares, salvo exceções expressamente previstas neste Termo de Referência e autorizadas pela CONTRATANTE.

- 5.1.2. **DA LOCALIZAÇÃO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DOS RESTAURANTES:**
- 5.1.2.1. Com o objetivo de garantir que as unidades do Programa Restaurante Popular estejam estrategicamente em locais de fácil acesso para o público alvo do Programa, e em proximidade às regiões onde haja maior concentração da população em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a(s) empresa(s) prestadora(s) de serviços deverá(ão) dispor de uma área coberta para distribuição de refeições nas proximidades, em média 500 m (quinhentos metros) das localizações abaixo relacionadas, ou em outro endereço onde seja registrada maior concentração de usuários em situação de vulnerabilidade social, desde que previamente comunicado pela SETHAS, e acordado entre as partes, respeitando-se as prerrogativas da atividade administrativa e a discricionariedade da Administração Pública:

Item	Territórios	Município	Bairro
01	Potengi	São Paulo do Potengi	Centro
02	Terras Potiguaras e Agreste Litoral Sul	Parnamirim	Santos Reis
03	Seridó	Parelhas	Centro
04	Alto Oeste e Sertão do Apodi	Pau dos Ferros	Centro

- 5.1.3. Os locais para funcionamento das unidades do Programa Restaurante Popular são de inteira responsabilidade das CONTRATADAS. Contudo, mediante interesse público justificado e autorização da CONTRATANTE, as CONTRATADAS poderão se utilizar de prédios públicos ociosos mediante Instrumento Contratual de Permissão de Uso Com Ônus;
- 5.1.4. Cabe ressaltar que a(s) empresa(s) deverá(ão) possuir equipe de apoio administrativo e nutricional, de preferência na capital do Estado do Rio Grande do Norte ou no município onde será prestado o serviço contratado, para que a CONTRATANTE possa tratar de assuntos pertinentes ao funcionamento do Restaurante Popular junto à CONTRATADA;
- 5.1.5. Cabe à CONTRATADA considerar que o fornecimento de alimentação estará sujeito à incidência do Imposto sobre a Circulação de Mercadorias - ICMS, na forma do inciso I, art. 1º, da Lei Estadual nº 6.968, de 30 de dezembro de 1996.

- 5.1.6. **HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS E ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS:**

Descrição	Horário de Distribuição das Refeições
Almoço	Segunda à sexta-feira, das 11 horas às 14 horas.

- 5.1.6.1. Os restaurantes abrirão simultaneamente, de segunda à sexta-feira, nos horários acima citados e conforme o tipo de serviço prestado, em todos os dias úteis do ano, podendo excepcionalmente funcionar em feriados, desde que, solicitado e autorizado pela CONTRATANTE;
- 5.1.6.2. Excepcionalmente, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE, poderá a CONTRATADA utilizar horário especial para abertura e fechamento do(s) Restaurante(s) Popular(es), mediante justificativa.
- 5.1.7. **DO PROGRAMA ESTADUAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA (PECAFES):**
- 5.1.7.1. Do valor total destinado à composição do cardápio deverá constar que, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos custos com aquisição de gêneros alimentícios deverão ser provenientes de produtos oriundos da Agricultura Familiar e/ou de Empreendimentos de Economia Solidária, em obediência ao disposto na Lei nº 10.536, de 03 de julho de 2019, que institui o Programa Estadual de Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Economia Solidária (PECAFES), bem como, o Decreto nº 29.183, de 30 de setembro de 2019, o qual regulamenta a referida Lei Estadual;
- 5.1.7.2. A CONTRATADA poderá, excepcionalmente, deixar de cumprir o percentual mínimo previsto no subitem 5.1.7.1., nos casos devidamente justificados em que os fornecedores da Agricultura Familiar e/ou Empreendimentos de Economia Solidária não apresentem condições de abastecimento. A impossibilidade deverá ser comprovada por declaração emitida pelas cooperativas ou associações representativas dos agricultores familiares;
- 5.1.7.3. A(s) empresa(s) ganhadora(s) deverá(ão) apresentar uma planilha contendo o detalhamento sobre a composição do custo unitário, com destaque à aquisição de gêneros alimentícios por refeição, para fins de subsidiar o cálculo referente ao valor dos 30% (trinta por cento) que deverá ser adquirido via PECAFES;
- 5.1.7.4. A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar proposta de aquisição de gêneros da agricultura familiar, com descrição dos produtos e respectivas quantidades, considerando o cumprimento do percentual mínimo de 30% (trinta por cento) do total destinado à aquisição de gêneros;
- 5.1.7.5. Para elaboração da proposta referida no item anterior, deverá ser utilizada a lista de produtos e preços disponibilizada no Portal do PECAFES, ou outro canal oficial que venha a substituí-lo;
- 5.1.7.6. A(s) empresa(s) Contratadas(s) deverá(ão) celebrar contrato ou outro instrumento equivalente com os agricultores familiares e/ou suas organizações habilitadas, conforme resultado da Chamada Pública Paralela nº 02/2021 (SEI nº 02010009.002893/2020-24), para fins de aquisição dos produtos que comporão os cardápios;
- 5.1.7.7. A aquisição do percentual mínimo de 30% (trinta por cento) de gêneros da agricultura familiar deverá ser comprovada por meio dos seguintes documentos, que deverão ser apresentados mensalmente junto com a prestação de contas, para fins de solicitação de pagamento:
- I - Relação dos agricultores familiares e/ou organizações representativas que forneceram alimentos no período, acompanhada das respectivas Declarações de Aptidão ao PRONAF (DAP), ou do novo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), conforme o caso;
  - II - Nota fiscal emitida por organização previamente habilitada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura Familiar (SEDRAF); ou;
  - III - Termo de recebimento assinado pelo fornecedor da agricultura familiar e pela(s) empresa(s) fornecedora(s) de refeições ao Programa Restaurante Popular, conforme modelo (Anexo I deste Termo de Referência).

- 5.1.8. **DO NÚMERO DE PROFISSIONAIS PREVISTOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS POR MUNICÍPIO/UNIDADE DE RESTAURANTE**

Item 01 - Potengi	
São Paulo do Potengi	
Profissionais	Produção de: 360 refeições/dia
Nutricionista*	01
Operador de Caixa	01
Estoquista	01
Cozinheiro	01
Auxiliar de Cozinha	03
Auxiliar de Serviços Gerais	02
<b>TOTAL</b>	<b>09</b>

Parnamirim	
Profissionais	Produção de: 760 refeições/dia
Nutricionista	01
Operador de Caixa	01
Estoquista	01
Cozinheiro	02
Auxiliar de Cozinha	05
Auxiliar de Serviços Gerais	04
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>

Item 03 - Território Seridó Parelhas	
Profissionais	Produção de: 360 refeições/dia
Nutricionista*	01
Operador de Caixa	01
Estoquista	01
Cozinheiro	02
Auxiliar de Cozinha	03
Auxiliar de Serviços Gerais	01
<b>TOTAL</b>	<b>09</b>

Item 04 - Território Alto Oeste e Sertão do Apodi Pau dos Ferros	
Profissionais	Produção de: 800 refeições/dia
Nutricionista*	01
Operador de Caixa	01
Estoquista	01
Cozinheiro	02
Auxiliar de Cozinha	05
Auxiliar de Serviços Gerais	04
<b>TOTAL</b>	<b>14</b>

5.1.8.1. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) garantir a presença diária de 01 (um) profissional Nutricionista, com certificado de registro expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), o qual deverá responder por apenas 01 (uma) unidade, com objetivo de acompanhar a produção e a distribuição de refeições, durante a execução de todo o serviço;

5.1.8.2. A obrigatoriedade de nutricionista com CRN está alinhada à Resolução CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a responsabilidade técnica em serviços de alimentação coletiva

5.1.8.3. Para o dimensionamento de pessoal a ser contratado pela empresa prestadora do serviço, foi utilizado como referência, o Manual do Programa Restaurante Popular, elaborado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, (Brasília, 2004).

#### 5.1.9. DA DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES E ATRIBUIÇÕES PREVISTAS PARA OS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

##### 5.1.9.1. NUTRICIONISTA:

- I - Fazer a interlocução entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE;
- II - Fiscalizar a higiene dos funcionários, assim como do local de trabalho, responsabilizando-se pela limpeza correta do local, utensílios e da área externa da cozinha e acondicionamento do lixo de forma correta;
- III - Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em condições de consumo, bem como, a reposição de perdas;
- IV - Executar outras atividades atinentes à função, decorrente da implementação/execução do objeto desta prestação de serviços;
- V - Coordenar a equipe de serviços gerais;
- VI - Coordenar a limpeza e higienização em todos os setores do restaurante;
- VII - Coordenar o acondicionamento e/ou armazenamento dos alimentos, de acordo com as normas técnicas vigentes e aplicáveis ao caso;
- VIII - Desenvolver programas de capacitação e treinamento para os profissionais de seu quadro de pessoal;
- IX - Coordenar as atividades de produção (pré-preparo, preparo e distribuição), bem como o atendimento aos usuários e a padronização das preparações;
- X - Fazer a previsão dos gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante;
- XI - Elaborar e executar os cardápios previamente aprovados pela CONTRATANTE;
- XII - Participar de reunião mensal junto à equipe técnica da CONTRATANTE para elaboração dos cardápios mensais;
- XIII - Elaborar as Fichas Técnicas de Preparo, de acordo com os cardápios previamente aprovados pela CONTRATANTE, bem como o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões (POP's) e demais instrumentos que se façam necessários ao adequado funcionamento da(s) unidade(s);
- XIV - Orientar os colaboradores da linha de distribuição quanto à presença de alimentos alergênicos nas preparações do dia;
- XV - Coordenar e controlar as atividades relacionadas aos serviços de produção e distribuição de refeições desenvolvidas no(s) restaurante(s), assegurando o bom funcionamento e a normalidade destes serviços;
- XVI - Orientar e controlar o desempenho e frequência dos funcionários e mantê-los em bom nível de produtividade;
- XVII - Elaborar as rotinas de trabalho e escalas de serviços dos funcionários;
- XVIII - Exigir e orientar o uso correto de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual - EPIs;
- XIX - Organizar, controlar, observar e fiscalizar todas as fases operacionais do trabalho de elaboração das refeições para o cumprimento das boas práticas previstas neste Termo de Referência;
- XX - Realizar imediata reposição ou substituição de profissionais nos trabalhos de elaboração das refeições, quando da sua ausência ou conduta incompatível com as normas estabelecidas pelo edital e Termo de Referência;
- XXI - Fornecer à equipe de Nutricionistas da SETHAS todas as informações solicitadas e necessárias ao ato de fiscalização e monitoramento do serviço prestado pela CONTRATADA.

##### 5.1.9.2. OPERADOR DE CAIXA:

- I - Realizar a entrega das fichas e/ou efetuar os registros dos usuários consumidores, via sistema disponibilizado pela SETHAS, e recebimento dos valores da contribuição (pagamento) pela refeição recebida;
- II - Realizar cadastramento de usuários, conforme mecanismos e sistemas disponibilizados e a pedido da CONTRATANTE;
- III - Controlar e contabilizar o quantitativo de refeições diárias fornecidas, bem como os valores arrecadados no caixa da Unidade.
- IV - Produzir e enviar, à CONTRATANTE, mensalmente ou quando for solicitado, relatórios operacionais informando o número de refeições fornecidas e a quantia arrecadada diariamente, devendo, para tanto guardar os registros diários;
- V - Participar de quaisquer capacitações e treinamentos oferecidos pela CONTRATANTE;
- VI - Fornecer a qualquer tempo informações sobre o funcionamento da unidade, quantitativos de refeições servidas, valores arrecadados, sobras registradas, dentre outras informações necessárias ao perfeito exercício da fiscalização da execução dos serviços e do contrato;
- VII - Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

##### 5.1.9.3. ESTOQUISTA:

- I - Responsabilizar-se pelas atividades de compra, recebimento e controle de mercadorias;
- II - Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;
- III - Elaborar planilhas de consumo e custos;
- IV - Controlar os contratos de fornecimento de mercadorias, verificando a quantidade, qualidade e preço;
- V - Controlar os estoques;
- VI - Fazer cumprir o horário de entrega dos produtos, bem como manter o seu controle o qualidade;
- VII - Inspeccionar a limpeza e organização diária das câmaras frigoríficas (ou freezers);
- VIII - Monitorar o controle de gás;
- IX - Manter o ambiente de trabalho limpo e sempre organizado;
- X - Guardar e acondicionar os gêneros estocáveis, conforme orientação do Nutricionista;
- XI - Efetuar mensalmente o balancete para conferência do estoque de todo material presente no almoxarifado;



- XII - Preencher formulários próprios de controle do almoxarifado;
- XIII - Codificar as mercadorias em estoque;
- XIV - Atender às requisições da cozinha, fazendo-se o devido controle;
- XV - Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em condições de consumo, bem como, a reposição de perdas;
- XVI - Receber gêneros alimentícios, responsabilizando-se pela inspeção e controle dos mesmos, verificando o peso e a quantidade dos produtos.

5.1.9.4. COZINHEIRO (A):

- I - Observar e conferir o cardápio diário, e responsabilizar-se pela execução do mesmo, sob supervisão do profissional nutricionista;
- II - Participar dos cursos de capacitação e treinamentos oferecidos pela CONTRATADA;
- III - Atender as orientações, normas e procedimentos fornecidos pela Nutricionista responsável, como também dos nutricionistas e supervisores da CONTRATANTE;
- IV - Executar outras atividades correlatas e afins;
- V - Zelar pela limpeza da área de trabalho;
- VI - Apresentar requisição de gêneros alimentícios ao nutricionista responsável;
- VII - Observar o paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade;
- VIII - Coordenar os auxiliares de cozinha e de serviços gerais fazendo a distribuição das atividades necessárias à execução do cardápio, conforme orientação do nutricionista.

5.1.9.5. AUXILIAR DE COZINHA:

- I - Atender às solicitações do nutricionista, cozinheiro(a) e supervisores;
- II - Zelar pelo uso adequado dos equipamentos, responsabilizando-se por possíveis falhas ou quebras decorrentes do mal uso dos mesmos;
- III - Transportar internamente e entregar os gêneros, conforme orientação do nutricionista e/ou cozinheiro(a);
- IV - Servir aos usuários na linha de distribuição do Restaurante Popular;
- V - Auxiliar na distribuição de refeições nos Restaurantes Populares;
- VI - Garantir a ordem e limpeza da área de trabalho onde esteja desempenhando suas tarefas;
- VII - Participar dos cursos de treinamento e capacitação oferecidos pela CONTRATADA;
- VIII - Zelar pelo material utilizado na cozinha, e conferi-lo periodicamente;
- IX - Processar os alimentos, conforme o cardápio e as orientações do nutricionista e/ou cozinheiro (a);
- X - Cuidar do pré-preparo dos cardápios;
- XI - Separar os alimentos e os instrumentos necessários ao preparo da refeição prevista no cardápio.

5.1.9.6. AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS:

- I - Apresentar-se ao trabalho uniformizado;
- II - Executar outras tarefas correlatas e auxiliar na execução de outras atividades da área onde estiver lotado;
- III - Manter os locais de preparo, cocção e serviço de alimentos, em perfeitas condições de higiene e limpeza;
- IV - Executar serviços de varredura e limpeza em instalações, como banheiros, cozinhas, corredores internos e externos, acessos, salas, móveis, utensílios e equipamentos;
- V - Executar serviços auxiliares e de apoio na armazenagem, no transporte e movimentação de equipamentos, materiais de conservação e limpeza, no apoio e execução de serviços de limpeza;
- VI - Levar ao conhecimento da chefia imediata qualquer irregularidade na prestação dos serviços;
- VII - Zelar pelos recipientes e equipamentos de trabalho;
- VIII - Observar as regras de boa conduta em relação aos demais servidores e público em geral.

5.1.10. **DA HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL:**

5.1.10.1. CONTROLE DE SAÚDE

- I - A saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da equipe de fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no Restaurante Popular;
- II - Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentem patologias ou lesões na pele, mucosas e unhas; feridas ou cortes nas mãos e braços; infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. Nestes casos, os funcionários deverão ser encaminhados para exame médico e tratamento, e afastados das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde;
- III - Os funcionários da CONTRATADA devem estar sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- IV - A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa;
- V - A CONTRATADA deverá observar os protocolos sanitários e de biossegurança vigentes, definidos pela ANVISA, pelo Ministério da Saúde e pelas autoridades de saúde estaduais ou municipais, inclusive no que se refere a doenças infectocontagiosas, em conformidade com a legislação federal e normas do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO;
- VI - A CONTRATADA deverá conscientizar seus funcionários quanto aos riscos de contaminação por doenças infectocontagiosas, e quanto à necessidade de reportarem a ocorrência de sintomas suspeitos;
- VII - Os funcionários que apresentem sintomas (sintomáticos) de contaminação por agentes infecciosos deverão ser afastados do trabalho, sem prejuízo de sua remuneração, conforme determinação médica;
- VIII - Caso seja imprescindível a execução presencial das atribuições do cargo ou função, haverá a dispensa da prestação de serviço, que poderá ser objeto de posterior compensação de jornada, a critério da empresa fornecedora;
- IX - O retorno ao serviço dependerá de avaliação médica prévia que ateste a aptidão ao trabalho;
- X - Todas as unidades do Programa devem dispor das condições necessárias à realização dos procedimentos de higienização e assepsia das mãos, sendo obrigatória a disposição de lavatórios no salão de distribuição das refeições, devidamente dotados de água corrente, sabonete líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado;
- XI - A empresa fornecedora deverá disponibilizar aos funcionários, em quantidade suficiente, todos os insumos de proteção necessários, tais como álcool a 70% (setenta por cento), máscaras e luvas descartáveis.

5.1.10.2. HIGIENE E SEGURANÇA DOS FUNCIONÁRIOS

- I - Os manipuladores de alimentos devem manter o asseio e estética: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve;
- II - É vedada a utilização de adornos, tais como: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros;
- III - Durante a manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento;
- IV - O uso de luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários;
- V - Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas;
- VI - Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antisepsia frequente das mãos;
- VII - Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pia exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção, nas áreas de pré-preparo e cocção dos alimentos e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários;
- VIII - A empresa deverá dispor, em local de fácil acesso, de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local;
- IX - Os EPIs deverão ser fornecidos gratuitamente pela CONTRATADA, conforme estabelece a Norma Regulamentadora nº 6 (NR-6), do Ministério do Trabalho e Emprego;
- X - Os uniformes deverão ser compostos de: calça, camisa e/ou jaleco, avental, sapato/bota antiderrapante e luvas, todos de cor clara, preferencialmente branca;
- XI - A CONTRATADA deverá conceder aos seus funcionários fardamento completo, obrigatoriamente identificado com: nome e função/cargo, o qual deverá ser renovado a cada seis meses de contrato, como medida de manutenção da conservação do mesmo, ou quando se fizer necessário;
- XII - Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados, atendendo ao especificado no inciso X, de cor clara, diferenciada da utilizada na manipulação de alimentos;
- XIII - É OBRIGATÓRIO o uso de touca descartável para os todos os manipuladores de alimentos e eventuais visitantes que necessitem entrar na área de manipulação e distribuição de alimentos.

5.1.10.3. RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO

- I - A CONTRATADA deverá ter um Responsável Técnico inscrito no Órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos;
- II - A designação e eventual substituição do Responsável Técnico deverá ser previamente comunicada e justificada à CONTRATANTE, que poderá solicitar documentação comprobatória da habilitação profissional e da vinculação funcional com a empresa CONTRATADA, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021;
- III - A CONTRATADA deve possuir um programa periódico, próprio ou terceirizado, de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários bem como, os materiais utilizados na capacitação.

5.1.10.4. VISITANTES

- I - Os visitantes devem estar minimamente informados sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários;
- II - A CONTRATADA deverá garantir o fornecimento de toucas e, quando aplicável, EPIs para os visitantes que ingressem em áreas de manipulação e distribuição de alimentos, sob supervisão do nutricionista responsável.

5.1.11. DA APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS:

- 5.1.11.1. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, conforme o(s) tipo(s) de serviço(s) contratado(s), a(s) sugestão(ões) de cardápio(s), até a última sexta-feira do segundo mês anterior ao de sua execução (exemplo: o cardápio referente ao mês de setembro deverá ser enviado até a última sexta-feira de julho), considerando a composição estabelecida neste Termo de Referência, bem como a produção de alimentos e a cultura alimentar do município/região onde funcionará o(s) Restaurante(s) Popular(es). As sugestões deverão ser enviadas à Subcoordenadoria de Programas de Segurança Alimentar e Nutricional (SUPROG/SETHAS) e submetidas à aprovação da CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o seu recebimento.
- I - Os cardápios mensais deverão ser obedecidos, tanto quanto à composição quanto ao modo de preparo exposto nas Fichas Técnicas elaboradas pelo profissional Nutricionista responsável pelo Restaurante;
- II - Os cardápios devem considerar os hábitos alimentares da população, priorizando a produção de alimentos regionais, e sendo oferecidos de forma integral durante todo o horário de funcionamento;
- III - A CONTRATADA deverá elaborar e enviar à SUPROG/SETHAS as Fichas Técnicas de Preparo, mensalmente, após a aprovação dos cardápios, ou sempre que for incluída alguma preparação nova, ou ainda sempre que for solicitada pela equipe técnica. Estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção;
- IV - A CONTRATADA deverá apresentar, obrigatoriamente, caderno de preparações, com fichas técnicas anexas em que constem as informações de alerta à possível presença de alimentos alergênicos - “ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS, CONFORME O CASO”, em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 727/2022 da ANVISA e o Decreto nº 10.870/2021;
- V - A CONTRATANTE poderá substituir qualquer gênero alimentício ou preparação que apresentar baixa aceitabilidade por parte dos consumidores, desde que seja previamente solicitado à SUPROG/SETHAS e atenda a todas às recomendações nutricionais deste Termo de Referência;
- VI - A CONTRATADA deverá afixar em mural e ao lado de cada caixa de venda de refeições, o cardápio atualizado e previamente aprovado pela SUPROG/SETHAS, em letras suficientemente grandes para possibilitar fácil leitura pelos usuários;
- VII - As refeições em desconformidade com o cardápio pactuado e que gerarem prejuízo ao público atendido, sofrerão aplicação de glosa conforme detalhamento apresentado nos subitens 8.1.1 a 8.1.8, que trata também das vedações ao cardápio;
- VIII - As eventuais alterações de cardápio serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da CONTRATADA e da CONTRATANTE, obedecendo aos quantitativos e dispositivos deste Termo de Referência, sendo passível de glosa qualquer alteração à revelia da CONTRATANTE;
- IX - Serão consideradas como desconformidade, o não fornecimento de qualquer uma das preparações previstas no cardápio ou o fornecimento de preparações divergentes ou descaracterizadas frente ao cardápio pactuado;
- X - Em caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado, a CONTRATADA deverá solicitar previamente e por escrito à SUPROG/SETHAS, a modificação do cardápio;
- XI - Serão fornecidas refeições especiais de acordo com o cardápio preestabelecido em datas comemorativas tais como: Aniversário do Estado ou do Município, Natal, Páscoa, Ano Novo, São João entre outras;
- XII - Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas e serão apresentados à SUPROG/SETHAS e validados pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE.

5.1.12. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO: ALMOÇO:

- 5.1.12.1. O cardápio diário da refeição do tipo almoço deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

ENTRADA	Salada com vegetais crus ou cozidos
GUARNIÇÃO	Vegetais cozidos ou em purê; cuscuz; macarrão; pirão; farofa
PRIMEIRA OPÇÃO DE PRATO PROTEICO	1ª opção
SEGUNDA OPÇÃO DE PRATO PROTEICO	2ª opção
ACOMPANHAMENTOS	Arroz e feijão
FARINHA DE MANDIOCA	-
SUCO	Da fruta <i>in natura</i> ou polpa de fruta
SOBREMESA	Fruta; rapadura; pé-de-moleque; doce de fruta (caseiro ou industrializado); doce de leite.

5.1.12.2. Entrada

- I - Com relação à composição das saladas, as mesmas deverão ser porcionadas e constar de, no mínimo, 02 (dois) itens, conforme tabela abaixo:

Composição	Porção preparada (em gramas)
Vegetal Tipo A: Abobrinha, acelga, alface, agrião, aipo, cebola, cebolinha, couve, coentro, espinafre, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, tomate	Saladas Folhosas: 30g Saladas Não Folhosas: 100g
VEGETAL TIPO B: Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem	
VEGETAL TIPO C: Batata inglesa, milho verde	
LEGUMINOSAS: Ervilha	
FRUTAS	

5.1.12.3. Guarnição

- I - A tabela abaixo especifica as preparações, a porção e a frequência mínima em que serão ofertadas mensalmente:

Tipo	Especificação	Porção preparada (em gramas)	Frequência mínima
VEGETAIS COZIDOS OU PURÊ	Batata Doce	100g	04 vezes no mês
	Jerimum	100g	04 vezes no mês
	Macaxeira	100g	04 vezes no mês
FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de Mandioca Torrada	40g	Diariamente
MACARRÃO	Massa de Espaguete	80g	03 vezes no mês
CUSCUZ	Flocos de Milho	80g	02 vezes no mês
FAROFA	Farinha Refogada	40g	03 vezes no mês
PIRÃO	Farinha de Mandioca com Caldo de Carne/Galinha/Peixe	80g	02 vezes no mês

5.1.12.4. Prato Proteico

- I - Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de pratos proteicos, as duas opções deverão atender a 50% (cinquenta por cento) da meta diária, com ressalvas para excepcionalidades que sejam devidamente justificadas, previamente autorizadas pela CONTRATADA;
- II - As duas opções proteicas devem ser constituídas por 02 (dois) tipos de proteínas diferentes;
- III - Culturalmente, o cardápio das sextas-feiras deve ser composto por Feijoada e Frango Assado, com ressalvas para excepcionalidades. A preparação da Feijoada deve permitir a separação do feijão e das carnes no balcão de distribuição. A porção mínima de proteína da feijoada deve desconsiderar o caldo e é especificada no Inciso V;
- IV - Tipos de proteína, porção e frequência a ser servida do prato proteico:

Tipo	Especificação	Porção preparada (em gramas)	Frequência máxima
CARNE SEM OSSO	Bovina: acém, músculo, patinho, coxão mole, coxão duro, paleta	120g	04 vezes ao mês
	Suína: lombo, filé	120g	02 vezes ao mês
	Aves: peito de frango	120g	04 vezes ao mês
CARNE COM OSSO	Bovina: costela	180g	01 vez ao mês
	Suína: costela, bisteca, paleta	180g	02 vezes ao mês
	Aves: coxa, sobrecoxa e galinha	180g	02 vezes ao mês
PEIXE	Posta ou filé	140g	03 vezes ao mês
VÍSCERAS BOVINAS	Fígado	120g	01 vez ao mês
VÍSCERAS DE AVE	Fígado	120g	01 vez ao mês
	Moela	120g	01 vez ao mês

EMBUTIDOS	Linguiça: toscana, frango, calabresa ou outras variações regionais, como linguiça nordestina	100g	01 vez ao mês
-----------	--	------	---------------

V - A tabela abaixo expõe preparações de pratos compostos e aglomerados que serão servidos como prato proteico opcional com porções e frequência a ser incluída no cardápio mensal:

Tipo	Especificação	Porção preparada (em gramas)	Frequência
Feijoada	Linguiça Calabresa	180g	04 vezes ao mês
	Costelinha Suína Salgada		
	Paleta Suína Salgada		
	Costela Suína Salgada		
Massas	Lasanha (massa de lasanha, molho de tomate, carne ou frango e queijo)	180g	04 vezes ao mês
	Escondidinho (purê de mandioca ou batata ou jerimum, carne ou frango e queijo)		
Salpicão quente	Peito de Frango	180g	02 vezes ao mês
	Batata Inglesa		
	Cenoura		
	Chuchu		
	Milho Verde		
	Ervilha		
	Creme de Leite		

5.1.12.5. Arroz

Tipo	Especificação	Porção preparada (em gramas)	Frequência
Arroz	Simples	À vontade	17 vezes ao mês
	Composto (à grega, colorido, refogado com cenoura, refogado com açafrão, refogado com espinafre)	À vontade	05 vezes ao mês

5.1.12.6. Feijão

I - A tabela abaixo distingue os tipos de feijão a serem preparados, a porção e a frequência do cardápio mensal:

Tipo	Especificação	Porção preparada (em gramas)	FREQUÊNCIA
FEIJÃO CARIOCA; PRETO; MACASSAR	Simples	À vontade	17 vezes ao mês
	FEIJÃO BRANCO	Simples	À vontade
		À vontade	05 vezes ao mês

5.1.12.7. Sobremesa

I - Deverão ser oferecidos, fruta ou doce, conforme tabela abaixo:

Tipo	Especificação	Porção preparada (em gramas)	Frequência
Fruta	Fruta tropical da época	01 unidade ou 120g da parte comestível	03 vezes por semana
Doce	Fruta; rapadura; pé-de-moleque; doce de fruta (caseiro ou industrializado); doce de leite	20g	02 vezes por semana

5.1.12.8. Suco

Tipo	Especificação	Porção preparada (em mL)	Frequência
Suco de fruta	Polpa de fruta ou de fruta <i>in natura</i>	250 mL	05 vezes por semana

- I - O suco será servido em copo de 250 mL (duzentos e cinquenta mililitros), sendo uma unidade por ficha;
- II - A CONTRATADA deve priorizar a escolha por sucos de frutas da estação e/ou regionais, permitindo valorização da biodiversidade local e aumento da diversidade ofertada no cardápio;
- III - A diluição da polpa do suco e do concentrado *in natura* de fruta deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante;
- IV - É vedada a utilização de refrescos em pó e sucos concentrados industrializados, dada à alta concentração de açúcares e corantes encontrados nesses produtos alimentícios;
- V - A CONTRATADA deve oferecer a opção de suco sem açúcar, disponibilizando adoçante aos usuários que optarem por esta versão.

5.1.13. **CARDÁPIOS FESTIVOS:**

5.1.13.1. A CONTRATANTE poderá solicitar a CONTRATADA, a execução de um cardápio especial para as seguintes datas comemorativas:

Páscoa
São João
Natal
Ano Novo

5.1.13.2. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO FESTIVO: ALMOÇO

I - A CONTRATANTE poderá solicitar que o seguintes itens componham o cardápio especial para datas comemorativas:

Entrada			Guarnição			Prato proteico			Sobremesa		
Tipo	Data comemorativa	Porção preparada (em gramas)	Tipo	Data comemorativa	Porção preparada (em gramas)	Tipo	Data comemorativa	Porção preparada (em gramas)	Tipo	Data comemorativa	Porção preparada (em gramas ou unidade)
Salada Natalina (repolho, cenoura, ervilha, milho verde e azeitonas)	Natal	100g	Milho Cozido	São João	01 espiga (80g)	Peixe (assado ou cozido)	Páscoa	Posta (140g)	Chocolate	Páscoa	1 unidade (embalado individualmente)
Salada Tropical (alface, repolho roxo, cenoura ralada e abacaxi)	Ano Novo	100g	Farofa Natalina (farinha de mandioca, manteiga, cebola, cenoura e passas)	Natal	40g	Ave Natalina (Chester ou Peru)	Natal	180g	Doce Pé de Moleque	São João	1 unidade (16g)
			Vegetais Gratinados (batata inglesa e chuchu com molho branco e queijo mussarela)	Ano Novo	100g	Pernil ou Lombo Suínos	Ano Novo	180g	Arroz doce		80g
									Panetone	Natal	80g

5.1.14. **DETALHAMENTO COMPLEMENTAR DO CARDÁPIO:**

5.1.14.1. Em todas as unidades, em complementação ao cardápio principal, deverão ser oferecidos os seguintes produtos diariamente:

- a) Guardanapos de papel de boa absorção, acondicionados em invólucros próprios;
- b) Palitos de dente, embalados individualmente;
- c) Adoçante em sachê.

5.1.14.2. Em todas as unidades de Restaurante, além do complemento apresentado no subitem 5.1.14.1., deverá dispor de:

- a) Farinha de mandioca, disposta em farinheiro;
- b) Azeite e vinagre, dispostos em galheteiros.

5.1.14.3. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;

5.1.14.4. Não será permitida a utilização de aparas de carnes, o corte de carne "sangria", miúdos ou outras vísceras que não estejam citadas no subitem 5.1.12.

5.1.15. **DA MANIPULAÇÃO SEGURA DOS ALIMENTOS:**

5.1.15.1. **PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES**

- I - A produção e preparação das refeições deverão ser OBRIGATORIAMENTE realizadas na(s) própria(s) unidade(s) de Restaurantes Populares, salvo exceções previamente solicitadas, justificadas e autorizadas pela CONTRATANTE;
- II - A CONTRATANTE terá livre acesso às instalações da(s) unidade(s) de Restaurante(s) Popular(es), incluindo suas cozinhas produtoras, nos casos em que couber, para fins de fiscalização de obediência às condições higiênic-sanitárias.

5.1.15.2. **RECEPÇÃO**

- I - Os entregadores de gêneros alimentícios, assim como os seus veículos de transporte, devem se apresentar em adequadas condições de higiene;
- II - A recepção dos gêneros alimentícios devem ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos em desuso.

5.1.15.3. **ARMAZENAMENTO**

- I - As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e demais produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico;
- II - Os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis, devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- III - Os alimentos ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso, devendo ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, mantendo distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação e limpeza;
- IV - Os paletes, prateleiras e ou estrados destinados ao armazenamento de alimentos devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- V - Matérias-primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência;
- VI - Não será permitido o armazenamento de gêneros alimentícios fora do prazo de validade;
- VII - Não será permitido o armazenamento de enlatados oxidados ou clorificados, amassados e embolorados;
- VIII - Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
- IX - Nos casos em que a cozinha produtora produzir e estocar para contratos diversos do Programa Restaurante Popular, é preciso ser informado previamente e haver separação clara do estoque, bem como organização dos horários de produção para que não ocorram contaminações cruzadas.

5.1.15.4. **PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS:**

- I - Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo;
- II - É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente;
- III - A higienização de hortifrutigranjeiros deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender às instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutigranjeiros devem permanecer imersos por 15 (quinze) a 30 (trinta) minutos, seguidos de enxágue final com água potável. Recomendações de diluição para a solução clorada desinfetante:
- a) 10 mL (dez mililitros) ou 01 (uma) colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de 2% (dois por cento) a 2,5% (dois vírgula cinco por cento), diluída em um 1,0 L (um litro) de água potável;
- b) 20 mL (vinte mililitros) ou 02 (duas) colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de 1% (um por cento), diluídas em 1,0 L (um litro) de água potável.

5.1.15.5. **DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:**

- I - O restaurante que servir até 500 (quinhentas) refeições diárias deverá dispor de 01 (uma) linha de distribuição, já no caso dos restaurantes que servem acima de 1000 (mil) refeições deverá dispor de 02 (duas) linhas de distribuição. Em ambos os casos, a CONTRATADA deverá dispor balcões térmicos com cubas gastronômicas para acondicionamento de preparações quentes e balcões de refrigeração para acondicionamento de preparações frias;
- II - A CONTRATADA deverá disponibilizar equipamento de refrigeração para distribuição de sucos, tipo refresqueiras industriais;
- III - Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo/temperatura, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados;

Tipo	Temperatura em °C	Tempo de exposição em horas
Alimentos quentes	Mínima de 60º	Máximo 6
	Até 10º	Máximo 4
Alimentos frios	Entre 10º e 21º	Máximo 2

- IV - A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80ºC (oitenta graus Celsius) a 90ºC (noventa graus Celsius). Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição;
- V - A distribuição das refeições será realizada através de pratos de material resistente (vidro ou porcelana); copos de material resistente (vidro ou polipropileno), lavável, com capacidade mínima de 250 mL (duzentos e cinquenta mililitros); conjunto de facas, garfos e colheres em aço inoxidável, devidamente higienizados e embalados individualmente, de modo a garantir maior controle higiênico-sanitário e evitar contaminações cruzadas, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA; bandejas em polietileno resistente e em quantidade suficiente, na proporção de 70% (setenta por cento) do total a ser distribuído;
- VI - Nos horários de atendimento aos usuários será obrigatória a permanência de funcionários responsáveis pela limpeza dos banheiros (masculino e feminino) e do salão, bem como, pelo recebimento e higienização dos pratos/talheres/bandejas;
- VII - Todos os restaurantes deverão dispor de bebedouros coletivos em condições de uso adequados, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. Com água gelada e natural.

5.1.15.6. **COLETA DE AMOSTRAS**

- I - Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, a CONTRATADA deverá recolher e guardar amostras das refeições servidas nos Restaurantes Populares;
- II - Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de coleta:
- a) Identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;
- b) Proceder à higienização das mãos;
- c) Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
- d) Colocar a amostra do alimento, no mínimo de 100 g (cem gramas);
- e) Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;
- f) Temperatura e tempo de guarda dos alimentos:
- III - Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4ºC (quatro graus Celsius), por 72 (setenta e duas) horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
- IV - Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos) por 72 (setenta e duas horas);
- V - Disponibilizar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material e/ou gênero alimentício a ser empregado na execução contratual, sem custos adicionais;
- VI - CONTRATADA fica responsável por todos os danos causados à saúde dos comensais por falta de controle higiênico-sanitário ou de conservação dos alimentos.

5.1.15.7. **TRANSPORTE DOS ALIMENTOS:**

- I - **Não será permitido o transporte de refeições prontas para o consumo**, as quais deverão ser totalmente preparadas e distribuídas na sua unidade Produtora, ressalvadas as exceções previamente solicitadas, justificadas e autorizadas pela CONTRATANTE;

Item	Município	Local	Tipo de unidade		Tipos de serviços
01	São Paulo do Potengi	Centro	Produtora	Distribuidora	Almoço
02	Parnamirim	Santos Reis	Produtora	Distribuidora	Almoço
03	Parelhas	Centro	Produtora	Distribuidora	Almoço
04	Pau dos Ferros	Centro	Produtora	Distribuidora	Almoço

- II - No caso de necessidade de alteração de localização da unidade produtora, desde que pertençam ao(s) mesmo(s) município(s) apresentado(s) neste Termo de Referência, a mesma deverá ser solicitada pela CONTRATADA, mediante justificativa, podendo ser autorizada pela CONTRATANTE, após a análise da Subcoordenação de Programas de Segurança Alimentar e Nutricional (SUPROG/SETHAS);
- III - Os veículos transportadores de gêneros alimentícios (matéria-prima), bem como os destinados ao transporte de alimentação pronta, quando for o caso, devem possuir revestimento interno liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, os quais deverão ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene;
- IV - Os veículos transportadores de gêneros alimentícios (matéria-prima), bem como os destinados ao transporte de alimentação pronta, quando for o caso, devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos;

- V - O transporte interno dos gêneros alimentícios deverá ser efetuado através de monoblocos ou recipientes plásticos, sempre protegidos, separados de acordo com o tipo de alimento, sendo: hortifrutigranjeiros - monoblocos vazados de cor branca; carnes e seus derivados: monoblocos inteiros da cor branca;
- VI - Os gêneros alimentícios, bem como a alimentação pronta não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou palets;
- VII - Nos casos em que forem permitidos o transporte de alimentação pronta, a mesma deverá ser transportada em veículo fechado, em recipiente hermeticamente fechado (caixas térmicas do tipo hot box), sendo garantidas todas as condições de tempo/temperatura, bem como, em condições higiênico-sanitárias adequadas, de modo a evitar possíveis riscos de contaminação durante o percurso, em conformidade com a legislação vigente;
- VIII - A CONTRATANTE poderá a qualquer momento, realizar a fiscalização dos veículos destinados ao transporte de gêneros alimentícios, com vistas a averiguar as condições higiênico-sanitárias dos mesmos;
- IX - A CONTRATADA deverá se responsabilizar por todo e qualquer dano causado em virtude das condições de transporte da alimentação ofertada em suas unidades de distribuição, devendo, portanto, respeitar todas as exigências da legislação vigente;
- X - Constatada irregularidade grave nas condições higiênico-sanitárias da unidade produtora ou transportadora, especialmente nos casos que envolvam risco iminente à saúde pública, poderá a CONTRATANTE determinar a suspensão temporária do serviço até regularização, sem prejuízo das sanções previstas contratualmente.

**5.1.16. DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS:**

- 5.1.16.1. Será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e instalação de todos os equipamentos, utensílios e acessórios necessários para a manutenção do padrão mínimo de qualidade dos serviços prestados;
- 5.1.16.2. Caso a CONTRATANTE verifique a necessidade do acréscimo de equipamentos para adequação da produção das refeições, a aquisição, instalação e adequação ao dimensionamento da capacidade elétrica da Unidade serão por conta da CONTRATADA;
- 5.1.16.3. Cada Restaurante deverá conter obrigatoriamente:
- a) BALCÃO TÉRMICO (QUENTE) - para disposição das preparações como arroz, feijão, pratos proteicos, guarnição ou qualquer outra preparação a ser servida a quente;
  - b) BALCÃO TÉRMICO (REFRIGERADO) - para saladas servidas cruas;
  - c) BALCÃO NEUTRO - para sucos e sobremesas;
  - d) REFRESQUEIRA INDUSTRIAL;
  - e) BEBEDOURO - industrial, em aço inoxidável, para servir água filtrada nas opções gelada e natural;
  - f) MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL - obrigatório apenas para metas maiores ou iguais a 500 (quinhentas) refeições - que atinja temperatura mínima de lavagem de 55°C (cinquenta e cinco graus Celsius) a 60°C (sessenta graus Celsius) e enxágue de 80°C (oitenta graus Celsius) a 90°C (noventa graus Celsius).

**5.1.17. DO SUPORTE OPERACIONAL:**

**5.1.17.1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:**

- I - A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, sendo permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes, após a licença de outorga de uso concedida pelo Órgão competente e desde que sua potabilidade e qualidade sejam controladas por análise laboratorial na periodicidade máxima de 06 (seis) meses. As empresas operadoras do sistema alternativo (concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao Órgão de vigilância sanitária competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da equipe de fiscalização da CONTRATANTE, sempre que solicitado;
- II - Os laudos laboratoriais devem conter parâmetros físico-químicos e microbiológicos, conforme preconizado pela Portaria GM/MS nº 888/2021, do Ministério da Saúde, devendo ser realizados por laboratório acreditado ou autorizado pelo órgão competente;
- III - A água potável transportada em caminhão pipa deve atender ao disposto na legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária;
- IV - É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por Órgãos oficiais, e realizada a cada 06 (seis) meses, ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros;
- V - Deverá ser mantido registro da higienização do reservatório, com data, responsável técnico e método utilizado, disponível para verificação da fiscalização.

**5.1.17.2. ESGOTAMENTO SANITÁRIO:**

- I - O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente;
- II - Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

**5.1.17.3. MATERIAIS RECICLÁVEIS E RESÍDUOS SÓLIDOS:**

- I - Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas;
- II - Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual;
- III - O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas, e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

**5.1.17.4. ABASTECIMENTO DE GÁS:**

- I - A área para armazenamento de botijões de gás liquefeitos deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

**5.1.17.5. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:**

- I - Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas, de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfetantes deve ser realizada sempre que as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes e devem ter periodicidade máxima de 03 (três) meses. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no Órgão de Vigilância Sanitária competente, e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

**5.1.18. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS:**

**5.1.18.1. A CONTRATADA deverá ter uma postura de boas práticas ambientais, tais como:**

**I - USO RACIONAL DA ÁGUA:**

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo encarregado deve atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos trabalhadores da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
- b) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- c) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os trabalhadores devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os trabalhadores sobre atitudes preventivas, naquele ponto de uso;
- d) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos trabalhadores.

**II - EFICIÊNCIA ENERGÉTICA:**

- a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração;
- b) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- c) Realizar a manutenção e ajustes necessários aos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

**III - DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM COCÇÕES:**

- a) Em conformidade com a Lei 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais, cooperativas e associações que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc.

**5.1.19. DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL:**

**5.1.19.1. A/O Nutricionista da CONTRATADA deverá elaborar atividades de Educação Alimentar e Nutricional com os usuários do Restaurante Popular, atribuição inerente do profissional Nutricionista da área de alimentação coletiva, conforme dispõe a Resolução nº 380 do Conselho Federal de Nutrição, desde que sigam recomendações oficiais e que sejam previamente autorizadas pela CONTRATANTE;**

**5.1.19.2. A empresa CONTRATADA deverá reproduzir e aplicar em suas Unidades de Restaurantes Populares materiais de Educação Alimentar e Nutricional (do tipo banners, adesivos, cartazes etc.), os quais serão definidos pela CONTRATANTE, visando a prevenção de doenças e a promoção e manutenção da saúde.**

**5.1.19.3. As atividades de Educação Alimentar e Nutricional devem ser encaminhadas periodicamente à CONTRATANTE, por meio de ofício em que constem registros fotográficos comprobatórios, conforme cronograma anual elaborada e enviado pela CONTRATANTE no início de cada vigência contratual;**

**5.1.20. DAS EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES:**

**5.1.20.1. Compete à CONTRATADA viabilizar o completo funcionamento das unidades do Programa, desde a locação e padronização do prédio para implantação do(s) restaurante(s), aquisição e manutenção de equipamentos, móveis e utensílios, contratação de mão de obra, aquisição de gêneros, até o preparo, fornecimento e distribuição das refeições;**

**5.1.20.2. A pedido da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar sinal de internet permanente no local de funcionamento do restaurante, durante toda a vigência contratual, arcando com todos os custos inerentes à instalação e manutenção, com vistas a garantir a estrutura logística para funcionamento dos sistemas de controle que vierem a ser implantados;**



5.1.20.3. A CONTRATADA deverá manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação exigidas quando da contratação, comprovando-as sempre que solicitado pela SETHAS;

5.1.20.4. Manter em perfeitas condições de uso as instalações do Restaurante Popular, tais como: pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, telas, forro, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, entre outras instalações gerais e especiais, equipamentos e móveis vinculados à execução dos serviços;

5.1.20.5. Responsabilizar-se pela manutenção corretiva dos equipamentos e das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas;

5.1.20.6. Assumir todas as despesas de manutenção, conserto e/ou substituição dos equipamentos e materiais permanentes;

5.1.20.7. A manutenção dos equipamentos deverá ser efetuada no prazo mínimo e levando-se em consideração a importância do equipamento para o funcionamento da Unidade, para que não comprometa a segurança ou a qualidade do serviço prestado.

5.1.20.8. PADRONIZAÇÃO DAS UNIDADES:

I - Os layouts para padronização das instalações físicas, fachada e uniformes serão disponibilizados pela CONTRATANTE, para conhecimento e execução pela CONTRATADA;

II - A padronização das instalações físicas, fachada e uniformes deverá estar conforme e atualizada previamente ao ato de abertura e funcionamento das atividades na unidade, mantendo-se íntegros e em boas condições de conservação, devendo ser substituídos sempre que se fizer necessário e/ou quando solicitado pela CONTRATANTE.

5.1.20.9. ORGANIZAÇÃO E ACOMODAÇÃO DE FILA DE USUÁRIOS

I - O(s) restaurante(s) deverá(ão) dispor de área específica para acomodação dos usuários durante o período de espera pelo atendimento, de modo a garantir a proteção dos mesmos contra sol e chuva;

II - Os funcionários deverão receber treinamento para abordar e conduzir os beneficiários, estimulando a lavagem das mãos e o uso de sanitizante como álcool em gel 70% (setenta por cento), antes de receber a refeição distribuída;

III - Caso necessário, deverá disponibilizar 01 (um) funcionário para garantir a organização das filas e a segurança dos comensais;

IV - As unidades deverão garantir a existência de filas prioritárias, em atendimento ao disposto nas Leis Federais 10.048/00 e 13.466/17.

5.1.20.10. ÁREA

I - A área do Restaurante deverá estar de acordo com os índices de dimensionamento, conforme tabela abaixo, ressaltando que deverá haver vistoria por parte da CONTRATANTE.

Nº DE REFEIÇÕES	M² POR PESSOA
250	0,80
500	0,80
600	0,75
700	0,72
800	0,70
900 a 1000	0,60
Acima de 1000	0,50

5.1.20.11. PISO

I - Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, isento de trincas, vazamentos e infiltrações, deve propiciar ainda, declividade suficiente em direção aos ralos para impedir o acúmulo de água;

II - Em áreas onde a existência de ralos seja permitida, esses devem ser sifonados, dotados de sistema de fechamento, evitando o acesso de insetos e roedores.

5.1.20.12. PAREDES, TETOS E FORROS

I - As superfícies das paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso, impermeável e lavável, não sendo permitidas divisórias ocas ou construídas de material poroso (como o compensado) e não devem transmitir contaminantes aos alimentos;

II - Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável. Não deve apresentar goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento.

5.1.20.13. VENTILAÇÃO

I - O sistema de ventilação deve propiciar o conforto térmico, a renovação do ar, assim como, manter o ambiente isento de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores;

II - O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos e deve ser direcionado da área limpa para a suja;

III - Os exaustores devem ser dotados de telas milimétricas removíveis para evitar o acesso de vetores e pragas urbanas;

IV - Devem ser realizadas a manutenção e higienização periódica dos equipamentos e filtros.

5.1.20.14. ILUMINAÇÃO

I - A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamento, de forma que não altere as características sensoriais dos alimentos;

II - As lâmpadas e luminárias devem possuir proteção antiquesadas acidentais ou explosão;

III - As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente.

5.1.20.15. PORTAS E JANELAS

I - As portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza;

II - As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores;

III - As janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza, e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

5.1.20.16. MESAS E CADEIRAS

I - O salão deverá estar provido de mesas e cadeiras de material liso, resistente, impermeável, de cor clara, em quantidade suficiente para suprir a meta contratual e que permita segurança aos usuários;

II - A CONTRATADA deverá disponibilizar mesas com cadeiras para idosos e portadores de necessidades especiais, no mínimo de 30 (trinta) lugares em cada restaurante;

III - Em situações excepcionais de emergência sanitária, conforme legislação vigente, deverão ser respeitadas todas as recomendações de distanciamento, e em caso de liberação para atendimento na própria unidade será necessário a disponibilização de mesas e cadeiras em quantidades reduzidas. A CONTRATADA deverá respeitar o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio) entre as mesas, e até 04 (quatro) cadeiras por mesa, de modo a garantir a segurança dos comensais.

5.1.20.17. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

I - Os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos;

II - Os vestiários devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático;

III - Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros;

IV - Os banheiros devem dispor de vaso sanitário com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante.

5.1.20.18. LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

I - Na área de consumo de alimentos, localizado após o caixa e antes da linha de distribuição, deve ser instalado um lavatório exclusivo para higienização das mãos;

II - Em todas as áreas de manipulação e preparação dos alimentos deve haver pias para lavagem exclusiva das mãos;

III - A CONTRATADA deverá disponibilizar sabonete líquido, inodoro e antisséptico para higienização das mãos dos comensais e funcionários, bem como papel toalha não reciclado, os quais deverão estar dispostos em dispositivos próprios para este fim.

5.1.20.19. SANITÁRIOS ESPECIAIS

I - Cada restaurante deverá dispor de banheiros para portadores de necessidades especiais e idosos com área de acordo com as Normas Reguladoras de Segurança do Trabalho;

5.1.20.20. ESTRUTURA DE FUNCIONAMENTO DO CAIXA

I - Cada Unidade deverá ter espaço adequado e reservado para funcionamento da função do CAIXA, com mobiliário adequado e pontos de energia elétrica e internet, garantidas as condições de fluxo dos usuários, de forma a evitar congestionamentos de pessoas e aglomeração.

5.1.20.21. ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO

I - As instalações físicas das Unidades do Restaurante Popular deverá atender aos requisitos de acessibilidade, de acordo com as especificações técnicas da NBR 9050 (Norma Brasileira Regulamentadora de Acessibilidade);

II - A entrada deverá possuir rampa de acesso com nivelamento adequado e dotada de piso tátil e corrimão;

III - A(s) porta(s) das unidades do Restaurante Popular ter vão livre mínimo de 0,90m (noventa centímetros) e altura de 2,10 m (dois metros e dez centímetros). As mesmas devem ter condições de serem abertas com um único movimento e suas maçanetas devem ser do tipo alavanca instaladas a uma altura entre 0,90 m (noventa centímetros) 1,10 m (um metro e dez centímetros). As portas dos banheiros acessíveis devem receber revestimento resistente a impactos na parte inferior até 0,40 m (quarenta centímetros), a partir do piso acabado;

IV - 5% (cinco por cento) do total de lugares disponíveis nas unidades do Restaurante deverá ser acessível às pessoas usuárias de cadeiras de rodas. As mesas devem ser

integradas às demais, para que sejam oferecidas todas as habituais comodidades e serviços disponíveis no local;

V - Os balcões de distribuição das refeições, assim como, o caixa, os lavatórios e a bancada de devolução dos pratos e bandejas devem possuir altura máxima de acordo com as especificações da NBR 9050, para garantir a acessibilidade de cadeirantes e pessoas com necessidades especiais;

VI - Cada restaurante deverá dispor de pelo menos 01 (um) banheiro acessível, garantindo áreas de transferência diagonal, lateral e perpendicular, bem como área de manobra de cadeira de rodas para rotação de 180º (cento e oitenta graus), possuindo dimensões internas mínimas de 1,70 m (um metro e setenta centímetros) por 1,50 m (um metro e meio), com porta abrindo para fora;

VII - A CONTRATADA deverá dispor de pelo menos 01 (um) funcionário que fique disponível, durante todo o horário de atendimento, para dar apoio às pessoas com necessidades especiais, que porventura necessitem de ajuda para ser atendidas em qualquer das etapas do serviço ofertado pelo Restaurante, devendo esse funcionário, efetuar, caso requisitado, a compra da refeição, fazer o prato do usuário e acompanhá-los até a mesa, quando tais procedimentos forem necessários e desde que autorizado ou solicitado pelo usuário.

#### 5.1.21. **DO CONTROLE E MONITORAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR**

5.1.21.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela segurança e ordem dos usuários, durante todo o horário de atendimento, enquanto durar o contrato, mantendo em seu quadro de pessoal, funcionários em quantidade e qualificação suficiente para o desempenho da função, não sendo de responsabilidade da CONTRATANTE a garantia da segurança da(s) unidade(s);

5.1.21.2. No caso de haver monitoramento por câmeras de vigilância, a CONTRATADA deverá proporcionar acesso irrestrito, total e integral dos materiais filmados na(s) unidade(s), conforme solicitação da CONTRATANTE;

5.1.21.3. A CONTRATANTE poderá instalar e desenvolver sistemas de controle e monitoramento eletrônico na(s) unidades(s) em funcionamento, sem nenhum tipo de objeção da CONTRATADA, inclusive com a instalação de câmeras e/ou equipamentos de leitura facial dos usuários que utilizam os serviços do Programa Restaurante Popular;

5.1.21.4. Será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e disponibilização de equipamentos necessários ao monitoramento e controle de acesso às unidades de Restaurante(s) Popular(es), tais como: celular(es) e/ou computador(es), bem como a garantia de um ponto de internet para tal finalidade, conforme subitem 5.1.20.2. para implantação de sistema de controle on-line desenvolvido pela CONTRATANTE.

#### 5.1.22. **DO QUADRO DE PESSOAL**

5.1.22.1. A quantidade de funcionários necessária ao serviço de produção das refeições, da distribuição em balcões térmicos (rampas) e limpeza e/ou higienização de todos os setores da Unidade, será definida na base de 01 (um) funcionário para cada 60 (sessenta) refeições do tipo almoço servidas;

5.1.22.2. A depender do número de funcionários que a CONTRATADA possua no seu quadro, esta deverá destinar entre a 2% a 3% (dois a três por cento) das vagas de emprego para pessoas com deficiência, conforme o art. 93 da Lei Federal nº 8.213/91. Os referidos funcionários deverão ser selecionados e encaminhados pelo Sistema Nacional de Empregos (SINE-RN);

5.1.22.3. A CONTRATADA deverá destinar 5% (cinco por cento) das vagas constantes em seu quadro para mulheres vítimas de violência doméstica e familiar, conforme art. 2º da Lei Estadual nº 10.171/17, cuja seleção deverá ter como base o encaminhamento de mulheres atendidas e acompanhadas pelos órgãos estaduais e municipais de atendimento especializado;

5.1.22.4. A CONTRATADA disporá de número suficiente de funcionários para o atendimento ao público, e estes deverão tratar os usuários com urbanidade e respeito, dispensando-lhes um atendimento cordial, rápido e eficiente;

5.1.22.5. A CONTRATADA deverá providenciar a imediata substituição dos funcionários eventualmente ausentes por quaisquer motivos, sejam por afastamentos regulamentares, como folgas, férias, licenças em geral e/ou faltas injustificadas, a fim de garantir o pleno funcionamento do Restaurante Popular;

5.1.22.6. O quadro técnico de Nutricionistas deverá obedecer às exigências da Resolução nº 380/05, do Conselho Federal de Nutrição, sendo exigido pelo menos 01 (um) profissional Nutricionista por unidade de Restaurante Popular, que deverá estar presente durante todo o horário de atendimento ao público;

5.1.22.7. Em hipótese alguma, funcionários de limpeza poderão exercer atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa;

5.1.22.8. O Responsável Técnico Nutricionista deve ter autoridade e competência para:

I - Capacitar os demais funcionários quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;

II - Elaborar, atualizar e implementar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), específicos para cada unidade;

III - Acompanhar as inspeções realizadas pela SETHAS e pela autoridade sanitária, e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção e demais procedimentos adotados pela CONTRATADA;

IV - Notificar o Órgão de vigilância epidemiológica sobre surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's);

#### 5.1.23. **DA DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO**

5.1.23.1. **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP):**

I - Os Restaurantes Populares devem dispor de Manual de Boas Práticas e de POP's específicos para cada unidade, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo;

II - Tais documentos constantes no inciso acima devem ser apresentados ao setor responsável da SETHAS dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início de suas atividades, devendo os mesmos estar devidamente organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária;

III - Frente a não apresentação dos documentos constantes do inciso supramencionado, será convocado outro fornecedor habilitado, observada a ordem de classificação para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

IV - No mínimo, devem existir POP para:

a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

c) Higienização do reservatório;

d) Higiene e saúde dos manipuladores.

#### 5.1.24. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

5.1.24.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

5.1.24.2. Garantir o pagamento correspondente à meta diária contratada;

5.1.24.3. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço prestado fora das especificações deste Termo de Referência e seus Anexos;

5.1.24.4. Proporcionar todas as facilidades para que o prestador de serviço possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste processo;

5.1.24.5. Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado na Minuta do Contrato;

5.1.24.6. Fornecer atestados de capacidade técnica e regularidade perante os órgãos de Controle Sanitário, quando solicitado, desde que atendidas as obrigações pactuadas;

5.1.24.7. Exercer permanente fiscalização dos serviços, por intermédio de um servidor designado pela Administração Pública, o qual anotará em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução dos serviços, determinando as medidas necessárias à regularização das falhas observadas;

5.1.24.8. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução contratual para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

5.1.24.9. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência e Contrato;

5.1.24.10. Garantir o acesso, cadastramento e capacitação para uso do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) inerentes à execução do Contrato;

5.1.24.11. Suspender os pagamentos devidos à CONTRATADA, caso haja descumprimento de qualquer uma das obrigações contidas neste Termo de Referência.

#### 5.1.25. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.1.25.1. Executar os serviços de acordo com sua Proposta e o disposto neste instrumento convocatório e seus anexos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas;

5.1.25.2. Executar os cardápios em conformidade com os modelos mensais previamente aprovados pela equipe de Nutricionistas da SUPROG/SETHAS, consultando antecipadamente a CONTRATANTE em caso de necessidade de alteração na sua composição, sendo vedada qualquer substituição sem análise e aprovação da CONTRATANTE, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;

5.1.25.3. Responsabilizar-se, civil e administrativamente, sob as penas da Lei, por quaisquer danos e/ou prejuízos materiais ou pessoais que venha a causar, e/ou causados pelos seus empregados ou prepostos, na execução do objeto contratado;

5.1.25.4. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, no todo ou em parte, o objeto do Contrato, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

5.1.25.5. Iniciar a prestação dos serviços imediatamente após recebida a autorização da Administração Pública, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ao início da sua execução;

5.1.25.6. Executar os serviços em horários que não interfiram com o bom andamento da rotina de funcionamento da Administração;

5.1.25.7. Nomear elemento (preposto), reconhecido e aceito pela CONTRATANTE, no local de prestação dos serviços, para orientar a execução das suas atividades, bem como, manter contato com o fiscal de contrato e/ou gestor da CONTRATANTE, solicitando as providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, recebendo as reclamações daquela e, por consequência, tomando todas as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas, conforme os termos do § 4º do art. 117 da Lei nº 14.133/2021;

5.1.25.8. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta, emitidos por pessoas físicas ou jurídicas nas quais tenha prestado serviços, e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

5.1.25.9. Substituir, sempre que requerido pela fiscalização do contrato e independentemente de qualquer justificativa por parte deste, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados inadequados, prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da CONTRATANTE ou ao interesse do Serviço Público, resguardados os direitos fundamentais, civis e trabalhistas do empregado em vigor;

5.1.25.10. Disponibilizar espaço adequado, estrutura e funcionário operador de caixa da unidade para realização das atribuições e atividades especificadas no subitem 5.1.9.2., tais como o cadastramento de usuários, controles, registros e elaboração de relatórios operacionais diários e mensais, informando, quando requisitado pela CONTRATANTE, o quantitativo de refeições fornecidas, de usuários consumidores, as quantias arrecadadas da contribuição dos usuários, pelas refeições recebidas, quaisquer ocorrências, fora das rotinas e obrigações contratuais, dentre outras atribuições previstas no presente Termo;

5.1.25.11. Disponibilizar sinal de internet permanente no local de funcionamento do restaurante durante toda a vigência contratual, arcando com todos os custos inerentes à sua instalação e

manutenção, bem como com a estrutura de equipamentos e mobiliário para funcionamento adequado da função de Operador de Caixa, nos termos estabelecidos e atribuições definidas neste Termo de Referência;

5.1.25.12. Adquirir e disponibilizar equipamentos necessários ao monitoramento e controle de acesso às unidades de Restaurante(s) Popular(es), tais como: celular(es) e/ou computador(es), bem como a garantia de um ponto de internet para tal finalidade, conforme subitens 5.1.20.2. e 5.1.21.4. para implantação de sistema de controle on-line desenvolvido pela CONTRATANTE.

5.1.25.13. A CONTRATADA deve permitir livre implantação e acesso pela CONTRATANTE de todos os meios necessários para a fiscalização da execução do contrato, inclusive, com instalação de equipamentos e uso de recursos da Tecnologia da Informação (TI);

5.1.25.14. Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pela Administração, segundo suas conveniências e em consonância com a fiscalização do Contrato;

5.1.25.15. Manter organização das filas, a fim de garantir a ordem e evitar conflitos entre os usuários;

5.1.25.16. Responsabilizar-se pela execução dos serviços objeto desta contratação;

5.1.25.17. Manter durante toda a execução do contrato as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação técnica;

5.1.25.18. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da ciência do fato, qualquer ocorrência de deterioração significativa de sua situação econômico-financeira que possa comprometer a execução regular do objeto contratado, anexando a devida comprovação documental. A omissão no cumprimento desta obrigação ou a comunicação fora do prazo estabelecido poderá ensejar a aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência e no Contrato, inclusive a rescisão contratual por inexecução, nos termos da legislação vigente.

5.1.25.19. Manter vínculo empregatício formal e expresso com os seus empregados, sendo responsável pelo pagamento de salários e todas as demais vantagens, recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas, fiscais e para-fiscais, emolumentos, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes, conforme a natureza jurídica da CONTRATADA, incidentes sobre o objeto do contrato, ficando ressalvado que a inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato, e ensejará a rescisão do contrato, caso a CONTRATADA, uma vez notificada para regularizar as pendências, permaneça inadimplente;

5.1.25.20. Fica esclarecido de que não se estabelece, por força da prestação dos serviços objeto do contrato, qualquer relação de emprego entre a CONTRATANTE e os empregados que a CONTRATADA fornecer para execução dos serviços;

5.1.25.21. Fornecer os equipamentos tipo uniforme, botas, luvas e similares, dentro das especificações estabelecidas nas normas de segurança e medicina do trabalho;

5.1.25.22. Apresentar mensalmente a comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, fiscais, tributárias e previdenciárias, incluindo-se o pagamento dos direitos previstos na Consolidação das Leis do Trabalho e nas Convenções, Dissídios ou Acordos Coletivos de trabalho, obrigações decorrentes do cumprimento das normas de segurança e medicina do trabalho, bem como das normas e legislação especializadas de proteção ao meio ambiente, comprovação de pagamento de salários, vale alimentação, vale transporte, FGTS e seguro de vida e os demais encargos de natureza trabalhista;

5.1.25.23. Deverá exibir os instrumentos de rescisão dos contratos de trabalho vinculados à execução do contrato de prestação de serviços;

5.1.25.24. A CONTRATADA deverá manter uma base operacional no município onde será prestado o serviço pactuado;

5.1.25.25. Nos termos da Lei Complementar 601/2017, que institui o Código Estadual de Segurança Contra Incêndio e Pânico do Rio Grande do Norte (CESIP), a empresa contratada deverá apresentar a esta Secretaria de Estado, dentro de prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, a documentação de certificação de regularidade junto ao Corpo de Bombeiros Militar das instalações físicas onde funcionará(ão) a(as) unidade(s) de Restaurantes Populares sob sua gerência;

5.1.25.26. A CONTRATADA deverá adquirir do valor total destinado à composição do cardápio, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos custos com aquisição de gêneros alimentícios provenientes de produtos oriundos da agricultura familiar e/ou economia solidária, em obediência ao disposto na Lei Nº 10.536 de 03 de julho de 2019, que institui o Programa Estadual de Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Economia Solidária (PECAFES), bem como, o DECRETO nº 29.183, de 30 de setembro de 2019 e DECRETO nº 29.893, de 05 de agosto de 2020, os quais regulamentam a referida Lei Estadual, em conformidade com o subitem 5.1.7. deste Termo de Referência;

5.1.25.27. A CONTRATADA deverá apresentar junto à prestação de contas, Notas Fiscais que comprovem as exigências previstas na Lei e Decretos PECAFES;

5.1.25.28. A CONTRATADA, em cumprimento ao subitem 5.1.7., na composição do cardápio, deverá priorizar na aquisição dos produtos da Agricultura Familiar, a Relação disponibilizada no Portal PECAFES: (<https://pecafes.sedraf.rn.gov.br/sicafes/banco-de-precos/>), praticando os preços indicados;

5.1.25.29. A CONTRATADA deverá possuir Certidão de regularidade do profissional Nutricionista no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em plena validade;

5.1.25.30. A CONTRATADA deverá possuir Certidão de registro e quitação - CRQ da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, em plena vigência;

5.1.25.31. A CONTRATADA deverá comprovar o cumprimento das Normas Sanitárias, determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, através do Alvará Sanitário da(s) unidade(s) Produtora(s), emitido pelo Órgão de Vigilância Sanitária competente, em conformidade com as Portarias RDC nº 216/ANVISA MS, de 15 de setembro de 2004;

- I - RDC nº 275/ANVISA MS, de 21 de outubro de 2002;
- II - Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
- III - Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

5.1.25.32. A CONTRATADA também deverá possuir documento de Autorização e Licença de Funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal do local da sede da empresa;

5.1.26. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD)

5.1.26.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

5.1.26.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

5.1.26.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

5.1.26.4. A Administração deverá ser informada no prazo de **05 (cinco) dias úteis** sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

5.1.26.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

5.1.26.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

5.1.26.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

5.1.26.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

5.1.26.9. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

- I - Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

5.1.26.10. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente.

5.1.27. **DO CONTROLE SOCIAL SOBRE O PROGRAMA:**

5.1.27.1. A CONTRATANTE deverá apresentar trimestralmente ao Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA/RN) o relatório de execução do Programa;

5.1.27.2. O CONSEA/RN e/ou os Conselhos Municipais de Segurança Alimentar poderão fiscalizar a qualquer tempo o serviço ofertado pelos Restaurantes Populares *in loco*, conforme suas atribuições e seguindo ou não critérios e os processos internos de fiscalização e monitoramento do Programa ou quando houver a ocorrência de denúncias;

5.1.27.3. A CONTRATADA deverá afixar OBRIGATORIAMENTE, em local de maior visibilidade aos usuários do Programa, cartazes informativos contendo: o preço pago pela CONTRATANTE por cada refeição servida, o valor da contribuição dos usuários pela refeição fornecida; o valor da tarifa paga pelo usuário; o limite máximo de refeições; a vedação ao transporte de refeições para consumo fora da unidade; o cardápio do dia e/ou do mês; o número de telefone da Ouvidoria do Programa Restaurante Popular, o qual será disponibilizado pela SETHAS.

5.1.28. **DA META DIÁRIA, MENSAL E ANUAL CONTRATADA:**

5.1.28.1. A tabela abaixo especifica a meta diária e quantidade mensal e anual de refeições a serem contratadas que corresponde ao total anual estimado de dias de fornecimento de 264 (duzentos e sessenta e quatro) dias úteis e de 22 (vinte e dois) dias úteis mês:

Item 01: Território Potengi			
Município	Meta diária	Almoço Meta mensal (22 dias úteis)	Meta anual (264 dias úteis)
São Paulo do Potengi	360	7.920	95.040
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES</b>	<b>360</b>	<b>7.920</b>	<b>95.040</b>

ITEM 02: Terras Potiguaras e Agreste Litoral Sul			
Município	Meta diária	Almoço Meta mensal (22 dias úteis)	Meta anual (264 dias úteis)
Parnamirim	760	16.720	200.640
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES</b>	<b>760</b>	<b>16.720</b>	<b>200.640</b>

Item 03: Território Seridó			
Município	Meta diária	Almoço Meta mensal (22 dias úteis)	Meta anual (264 dias úteis)

Pareilhas	360	7.920	95.040
TOTAL DE REFEIÇÕES	360	7.920	95.040

Item 04: Território Seridó Alto Oeste e Sertão do Apodi			
Município	Meta diária	Almoço Meta mensal (22 dias úteis)	Meta anual (264 dias úteis)
Pau dos Ferros	800	17.600	211.200
Total de refeições	800	17.600	211.200

- 5.1.28.2. A CONTRATADA faturará mensalmente a quantidade de refeições preparada, até o limite da meta diária de refeições pactuada em contrato, da respectiva unidade, conforme quadros do subitem 5.1.28.1, multiplicada pela quantidade de dias úteis do mês de referência, ou seja, do mês de execução do serviço;
- 5.1.28.3. A meta diária de refeições poderá ser alterada, para mais ou para menos, mediante termo aditivo, conforme os resultados apresentados nos relatórios financeiros, nos termos dos artigos 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- 5.1.28.4. Excepcionalmente, poderá ser solicitado à CONTRATADA, o atendimento de demanda superior a meta diária contratada, cuja solicitação deverá ser formalizada pela CONTRATANTE por meio de ofício ou outro documento oficial, cujo quantitativo de refeições extras pedidas não poderá ultrapassar o total anual de refeições contratadas.
- 5.1.28.5. O pagamento de quantitativo de refeições fornecidas acima do limite da meta diária contratada, só poderá ser efetuado, se dentro da quantidade anual de refeições contratada ou se for formalizado aditivo nos termos do subitem 5.1.28.4.;
- 5.1.28.6. A CONTRATANTE poderá isentar os usuários do pagamento da taxa de contribuição por refeição fornecida, quando se tratar de pessoas em situação de rua, refugiados, migrantes, vítimas de desastres ou calamidade pública, ou outras em situação de insegurança alimentar. Nesses casos, a CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA, encaminhando lista nominal dos beneficiários da gratuidade, indicando as Unidades onde poderão efetuar suas refeições, a quantidade máxima de refeições por pessoa e o período de vigência da autorização;
- 5.1.28.7. A CONTRATANTE efetuará a compensação dos valores relativos às refeições fornecidas pela CONTRATADA aos usuários com direito à gratuidade, efetuando o pagamento integral do valor unitário da refeição fornecida;
- 5.1.28.8. O valor unitário de cada refeição contratual será definido pela divisão do valor global do item pelo quantitativo anual do item.

5.1.29. **DA VIGÊNCIA CONTRATUAL, INÍCIO DO FORNECIMENTO E CONDIÇÕES DE PRORROGAÇÃO:**

- 5.1.29.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração das condições e dos preços contratados, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.1.29.2. A CONTRATADA não possui direito subjetivo à prorrogação contratual, sendo esta medida facultativa e condicionada ao interesse público, à vantajosidade da prorrogação e à anuência da Administração, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.1.29.3. A prorrogação somente será admissível mediante autorização formal da autoridade competente, desde que observados os seguintes requisitos:
- I - Os serviços tenham sido prestados de forma regular;
  - II - A Administração mantenha interesse na continuidade do serviço;
  - III - O valor do Contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
  - IV - A CONTRATADA manifeste expressamente interesse formal na prorrogação.
- 5.1.29.4. Quando da prorrogação contratual, competirá à CONTRATANTE:
- I - Realizar negociação contratual visando a redução e/ou eliminação de custos fixos ou variáveis que já tenham sido amortizados no primeiro ano da contratação;
  - II - Expedir comunicado à CONTRATADA, com pelo menos 60 (sessenta) dias de antecedência do término da vigência do contrato, solicitando manifestação sobre o interesse na prorrogação, no prazo de até 03 (três) dias úteis do recebimento;
  - III - Caso a resposta da CONTRATADA seja positiva, providenciar, dentro do prazo hábil, a formalização do respectivo Termo Aditivo;
  - IV - A manifestação expressa da CONTRATADA quanto ao interesse na prorrogação terá caráter irrevogável, não podendo esta alegar posterior arrependimento;
  - V - Eventual desistência da CONTRATADA após a manifestação de interesse na prorrogação ensejará a aplicação de penalidade contratual, nos termos deste instrumento;
  - VI - Caso a CONTRATADA inicialmente manifeste desinteresse e, posteriormente, retrate-se, demonstrando vontade de prorrogar o contrato, ficará a critério exclusivo da CONTRATANTE aceitar ou não a prorrogação, podendo optar por novo processo licitatório;
- 5.1.29.5. A CONTRATANTE não realizará a prorrogação contratual nas seguintes hipóteses:
- I - A CONTRATADA tiver sido declarada inidônea ou suspensa por órgão da Administração Pública ou impedida de contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, enquanto perdurarem os efeitos da penalidade;
  - II - Não se verificar a vantajosidade econômica ou o cumprimento dos requisitos estabelecidos neste item.
- 5.1.29.6. A prorrogação contratual, quando demonstrada a vantajosidade para a Administração, deverá ser formalizada mediante celebração de Termo Aditivo, precedido de manifestação favorável da autoridade competente e submetido à análise e aprovação da Consultoria Jurídica da CONTRATANTE.

5.1.30. **DO REAJUSTE, MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO E DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL:**

- 5.1.30.1. Com vistas à preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ficam assegurados à CONTRATADA o direito ao reajuste de preços e à revisão contratual, nos termos dos artigos 124 a 127 da Lei nº 14.133/2021 e da legislação correlata, bem como das diretrizes administrativas da SETHAS/RN, observadas as seguintes disposições:
- I - **Reajuste:** atualização do valor contratual em razão da variação dos custos do mercado, com base na variação de índice de preços;
- 5.1.30.2. **DO REAJUSTE**
- I - Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 01 (um) ano contado da data do orçamento estimado.
  - II - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
  - III - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 01 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
  - IV - No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
  - V - Nas aferições finais, o (s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão) obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
  - VI - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
  - VII - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
  - VIII - O reajuste será realizado por apostilamento.

5.1.31. **DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

- 5.1.31.1. Com fundamento nos artigos 155 a 159 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e no Decreto Estadual nº 32.449/2023, que regulamenta a aplicação do Pregão na forma eletrônica, a CONTRATADA, no curso da execução do contrato, estará sujeita às seguintes sanções administrativas, garantidos o contraditório e a ampla defesa:
- I - advertência, nos termos do art. 156, inciso I, da Lei nº 14.133/2021;
  - II - multa, nos termos do art. 156, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;
  - III - impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 3 (três) anos, nos termos do art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021;
  - V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 156, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.
- 5.1.31.2. Eventual desistência da CONTRATADA após sua expressa manifestação de interesse na prorrogação contratual ensejará a aplicação pela CONTRATANTE de multa de até 10% (dez por cento) do valor global do Contrato, sem prejuízo das demais penalidades e responsabilidade civil pelos prejuízos causados ao interesse público;
- 5.1.31.3. Na hipótese de reincidência específica, pela segunda vez, nas infrações de graus 02 e 03 previstas na Tabela 1, restará caracterizada a inexecução parcial do Contrato e, em nova reincidência, inexecução total do Contrato, ensejando a rescisão unilateral da avença;
- 5.1.31.4. O valor da multa aplicada deverá ser descontado por ocasião do pagamento a ser efetuado pela CONTRATANTE, ou recolhido via GRU, podendo ainda ser descontado da garantia oferecida ou cobrado judicialmente;
- 5.1.31.5. As penalidades somente poderão ser relevadas nos casos para os quais a CONTRATADA não tenha, de qualquer forma, concorrido ou dado causa, devidamente comprovados por escrito e aceitos pelo CONTRATANTE;
- 5.1.31.6. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não afeta os processos de responsabilização e aplicação de penalidades decorrentes de atos ilícitos alcançados pela Lei nº 12.846, de 01 de agosto de 2013;
- 5.1.31.7. Visando garantir a qualidade dos serviços prestados, será aplicada à prestação contratual uma avaliação sistemática da qualidade, com base em critérios técnicos definidos pela CONTRATANTE, podendo incluir formulário próprio de verificação, indicadores de conformidade e acompanhamento contínuo por meios tecnológicos;
- 5.1.31.8. A ocorrência de irregularidades nos serviços será objeto de penalidade, com previsão de aplicação de advertência, multa pecuniária, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo máximo de 03 (três) anos, conforme, art.156, III da Lei 14.133/2021 e/ou declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública;
- 5.1.31.9. A multa eventualmente aplicada sobre o valor pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA, referir-se-á ao mês em que se verificou a irregularidade, sendo o desconto efetuado no pagamento da fatura imediatamente posterior à aplicação da penalidade;
- 5.1.31.10. A multa eventualmente aplicada é proporcional ao valor pago no mês, e não ao valor global do contrato;

5.1.31.11. A gradação no valor do percentual a ser aplicado, deverá estar de acordo com as seguintes faixas:

Tabela 1 - Percentual de aplicação sobre cada ocorrência de infração:

Percentual Correspondente	Ocorrência de Irregularidades
2%	Primeira irregularidade de Grau 1 (leve ou moderada)
5%	Reincidência de irregularidades de Grau 1 (leve ou moderada) Primeira irregularidade de Grau 2 (grave)
10%	Reincidência de irregularidades de Grau 2 (grave) Primeira irregularidade de Grau 3 (gravíssima)

5.1.31.12. Os parâmetros de dosimetria de penalidades, por descumprimento contratual e de normas pactuadas, que orientam a aplicação das sanções administrativas são os seguintes:

I - Grau 1 - Leve:

- a) Funcionário inadequadamente uniformizado ou utilizando acessórios não permitidos (anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos, colares e etc.), sem usar touca, máscara descartável ou luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, ou ainda, qualquer inobservância ao subitem 5.1.10.;
- b) Não deixar afixado nos locais definidos o cardápio semanal ou mensal atualizado do Restaurante Popular, devidamente assinado pelo Nutricionista responsável pela unidade;
- c) Não instalar quadro de avisos em local acessível, contendo as seguintes informações: horário de funcionamento, número de refeições servidas/dia, valor da refeição pago pela CONTRATANTE, valor da contribuição paga por refeição pelos beneficiários, cardápio mensal, gramaturas das porções de cada preparação do cardápio, contato da Ouvidoria do(s) Programa(s) e do Órgão de Vigilância Sanitária municipal ou estadual.

II - Grau 1 - Moderada:

- a) Não contratar e manter a quantidade de funcionários suficientes para a execução de todos os serviços, conforme previsão contratual;
- b) Armazenar alimentos preparados e não servidos, nas dependências do restaurante;
- c) Não segurar os funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, conforme preceitua a Lei e/ou, não apresentar à CONTRATANTE documentos comprobatórios;
- d) Não providenciar, de acordo com a legislação vigente, exame de saúde dos funcionários;
- e) Não apresentar ou permitir a fiscalização pela CONTRATANTE da documentação comprobatória dos exames de saúde dos funcionários.

III - Grau 2 - Grave:

- a) Não registrar, de acordo com a legislação trabalhista vigente, os funcionários, arcando com todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, além de não apresentar, quando solicitado, documento comprobatório do pagamento de impostos;
- b) Não manter um profissional Nutricionista durante todo o horário de funcionamento do restaurante, segundo a Resolução nº 380/2005 - CFN e/ou legislação superveniente;
- c) Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONTRATANTE;
- d) Não seguir a gramatura, o cardápio mensal e as características das preparações e líquidos definidas no Termo de Referência;
- e) Servir suco produzido a partir da utilização de refrescos artificiais e/ou qualquer outro produto que não seja a polpa ou a própria fruta, conforme estabelece o subitem 5.1.12.8. deste Termo de Referência;
- f) Não apresentar as planilhas de controle de higienização das instalações e equipamentos, em conformidade com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), devidamente datadas e assinadas pelos profissionais responsáveis;
- g) Não possuir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e/ou o POP, escritos e praticados, de acordo com a legislação sanitária vigente;
- h) Deixar de remover o lixo das dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria na área externa;
- i) Não apresentar o certificado de realização do serviço de desinsetização do restaurante, devidamente acompanhado do alvará sanitário da empresa desinsetizadora;
- j) Não disponibilizar lavatório e produtos adequados para a assepsia das mãos dos funcionários e/ou usuários nas áreas de produção, manipulação e distribuição das refeições;
- k) Não manter em condições adequadas o mobiliário, equipamentos e estrutura física do prédio onde funciona o restaurante;
- l) Não realizar a devida identificação e padronização da unidade ou deixar de fazer a manutenção da mesma, no que diz respeito à pintura, à placa de fachada do prédio, às placas de sinalização internas e fardamento dos funcionários;
- m) Deixar de responsabilizar-se pelo funcionamento e segurança do Restaurante Popular, em conformidade com o Termo de Referência;
- n) Cumprir irregularmente o horário de funcionamento estabelecido para a prestação dos serviços no Restaurante Popular;
- o) Interromper temporariamente o serviço, gerando filas, por atraso na produção ou falta/substituição de item ou itens do cardápio, e/ou utensílios como talheres, pratos e/ou bandejas;
- p) Não manter em adequado funcionamento o sistema eletrônico de controle de acesso dos usuários, ou deixar de realizar a imediata manutenção do mesmo, dentro do prazo estabelecido, na ocorrência de falhas e/ou outros problemas de qualquer natureza, que inviabilize o correto funcionamento do sistema;
- q) Não apresentar ou permitir a fiscalização pela CONTRATANTE da documentação comprobatória dos exames de saúde dos funcionários.

IV - Grau 3 - Gravíssima:

- a) Não permitir o acesso da equipe de fiscalização em todas as áreas e etapas de preparação e distribuição das refeições ou se negar a apresentar os documentos necessários à comprovação da execução do serviço;
- b) Não possuir e afixar em local acessível o alvará sanitário do local onde funciona o restaurante, dentro da vigência definida pelos Órgãos sanitários;
- c) Cobrar preços superiores aos fixados no Termo de Referência;
- d) Desobediência às normas estabelecidas, assim como não manter em condições adequadas a higienização dos equipamentos, utensílios e instalações do Restaurante Popular, de acordo com a RDC nº 216/2004 - ANVISA e/ou legislação superveniente;
- e) Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações diárias e/ou deixar de conservá-las adequadamente;
- f) Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em dia subsequente ou ainda, como ingrediente para outra preparação;
- g) Servir alimento contaminado ou que por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da vigilância sanitária;
- h) Não obedecer aos critérios de tempo e temperatura dos alimentos prontos para o consumo;
- i) Descumprir a quantidade diária de refeições contratada, sem anuência da CONTRATANTE;
- j) Vender ou fornecer quantidade superior a 02 (duas) refeições por usuário por dia, com intuito de revendê-las ou qualquer outro mecanismo de burla;
- k) Os valores apurados em decorrência do descumprimento dos itens indicados na avaliação de qualidade dos serviços serão objeto de glosa na fatura mensal a ser paga à empresa contratada;
- l) A ausência ou indisponibilidade de ambas as opções de proteína, bem como de arroz ou feijão, durante o horário de atendimento ao público, será considerada como descumprimento da meta contratual de fornecimento de refeições, ensejando a aplicação de multa, conforme previsto neste Termo de Referência. Essa ausência será caracterizada mesmo que os demais componentes do cardápio estejam disponíveis, por comprometer a entrega de uma refeição nutricionalmente completa, conforme pactuada;
- m) As infrações descritas acima possuem caráter exemplificativo, podendo ser consideradas outras situações análogas, desde que fundamentadas, observada a correlação com a natureza da infração, o grau de risco sanitário, a gravidade da conduta e o prejuízo à execução do serviço, **definidos pela equipe Técnica da CONTRATANTE e/ou outros órgãos de fiscalização.**
- n) Não dispor das condições necessárias à realização dos procedimentos de higienização e assepsia das mãos, sendo obrigatória a disposição de lavatórios no salão de distribuição das refeições, devidamente dotados de água corrente, sabonete líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado;
- o) Deixar de disponibilizar aos funcionários, em quantidade suficiente, todos os insumos de proteção necessários, tais como álcool a 70%, máscaras e luvas descartáveis;
- p) Omitir ou prestar informação inverídica quanto ao quantitativo de refeições fornecidas no dia/mês da respectiva unidade.

5.1.31.13. A glosa de valores decorrente da avaliação de qualidade dos serviços será aplicada como instrumento de ajuste financeiro pela inexecução parcial do objeto, nos termos do art. 115 da Lei nº 14.133/2021, e constará expressamente da fatura mensal a ser paga;

5.1.31.14. As infrações descritas neste item são exemplificativas e não exaurem as possibilidades de descumprimentos contratuais, sendo possível a responsabilização por outras condutas irregulares devidamente constatadas e registradas, desde que respeitados o contraditório, a ampla defesa e a motivação administrativa.

5.1.32. DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL:

5.1.32.1. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará sua rescisão, quando verificada qualquer das hipóteses legais previstas nos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

5.1.32.2. Os procedimentos de rescisão contratual, tanto os amigáveis, como os determinados por ato unilateral da CONTRATANTE, serão formalmente motivados, asseguradas, à CONTRATADA, na segunda hipótese, a produção de defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de seu recebimento;

5.1.32.3. Em hipótese de desacolhimento da defesa pelo Gestor do contrato, em última instância, caberá interposição de recurso hierárquico no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação da decisão rescisória diretamente ao Secretário(a) de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social;

5.1.32.4. Quanto à sua forma a rescisão poderá ser:

- I - Por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme hipóteses dos incisos do art. 137 da Lei nº 14.133/2021;
- II - Amigavelmente, por acordo entre as partes, formalizado mediante termo motivado nos autos do processo, desde que haja conveniência para a Administração;
- III - Judicialmente, conforme legislação aplicável.

5.1.32.5. A extinção do contrato terá lugar de pleno direito, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial, obedecido às situações previstas nos incisos I a IX, do artigo 137, da Lei nº 14.133/2021, em sua atual redação e especialmente quando a empresa adjudicatária:



- I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- IX - Praticar qualquer dos atos previstos nos incisos dos art. 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

5.1.32.6. A extinção administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização formal da autoridade competente, com a devida motivação nos autos do processo;

5.1.32.7. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE no caso de extinção unilateral, nos termos dos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, inclusive quanto à retenção da garantia contratual, à aplicação de sanções administrativas e à indenização por perdas e danos quando cabível.

6. **DOS CASOS OMISSOS:**

6.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, conforme as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública, e demais normas federais aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão, no que couber, as disposições da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – bem como os princípios gerais do Direito Contratual.

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 a CONTRATANTE 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. Consideram-se válidos os registros por Peticionamento Eletrônico no SEI, ofícios físicos ou digitais, e mensagens formalizadas por correio eletrônico institucional ou aplicativo oficial de comunicação adotado pela CONTRATANTE;

7.5. A CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a CONTRATANTE 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.

7.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais de contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 117, caput).

7.8. 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 2023, art. 48, III).

7.9. 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 na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 117, § 1º e Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, art. 48, II.

7.10. 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 2023, art. 48, X).

7.11. 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 2023.

7.12. 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.

7.13. 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 2023.

7.14. Ao Gestor e Agente Fiscalizador do Contrato designados pela CONTRATANTE caberá o ateste das faturas dos serviços prestados, desde que cumpridas as exigências estabelecidas no Contrato e no Edital de licitação e seus anexos;

7.15. O gestor e Agente Fiscalizador do Contrato podem sustar qualquer fornecimento que esteja em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária;

7.16. A análise da documentação fiscal, trabalhista e previdenciária caberá ao gestor ou ao fiscal do Contrato;

7.17. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas exigidos poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração;

7.18. Quando do encerramento do Contrato, até que a CONTRATADA comprove o pagamento das verbas rescisórias ou que os empregados tenham sido realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do Contrato de trabalho, a CONTRATANTE reterá a garantia prestada e os valores das faturas correspondentes a 01 (um) mês de serviço, podendo utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores no caso de a CONTRATADA não efetuar os pagamentos em até 02 (dois) meses do encerramento da vigência contratual;

7.19. Caberá também ao Gestor ou Agente Fiscalizador do Contrato:

- I - Comunicar ao Ministério da Previdência Social e à Receita Federal do Brasil (RFB) qualquer irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias.
- II - Comunicar ao Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) qualquer irregularidade no recolhimento do FGTS dos trabalhadores terceirizados.

7.20. Fica nomeado Gestor do(s) Contrato(s) o servidor Rommel da Costa Rodrigues, matrícula nº 206.959-8 e Fiscal do(s) Contrato(s) a servidora Gilma Bezerra da Silva, matrícula nº 238.824-3;

7.21. Na ausência da servidora Gilma Bezerra da Silva, os contratos que estiverem sob sua responsabilidade, serão fiscalizados pela servidora Janaina Bulhões de Araújo, matrícula nº 209385-5, que assumirá a responsabilidade de sua função, conforme orienta a Portaria nº 364, de 5 de junho de 2025 (SEI nº 34269328).

7.22. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

7.23. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

7.24. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

7.24.1. A CONTRATANTE, por intermédio do gestor do contrato e da equipe de supervisão, controle e fiscalização, bem como, demais integrantes de sua equipe técnica, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- Fiscalizar, controlar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, a qualquer momento que achar necessário ou em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, por meio do operador de caixa da unidade (subitem 5.1.9.2.), através do envio de relatórios operacionais ou de qualquer outro meio complementar disponibilizado pela CONTRATANTE;
- Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- Comunicar formalmente à CONTRATADA, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- Nos casos de não observação das normas previstas neste Termo de Referência e no contrato, aplicar as penalidades à CONTRATADA de advertência verbal, advertência escrita, suspensão dos serviços, multa contratual, declaração de inidoneidade para contratar com a administração;
- Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições contratada em cada unidade, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, o peso e volume dos pratos, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- Recepcionar, conferir e certificar as Notas Fiscais e Faturas de prestação de serviço, juntamente com toda a documentação comprobatória da execução dos serviços e de habilitação da CONTRATADA, encaminhando-as para o setor competente para o pagamento;
- Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios;
- Orientar a CONTRATADA para a apresentação da prestação de contas, para efeito de faturamento e pagamento a ser operada por meio de Peticionamento Eletrônico no Sistema Eletrônico de Informações (SEI);

7.25. A CONTRATANTE poderá celebrar acordo de cooperação com as Prefeituras Municipais, Conselhos Setoriais de Segurança Alimentar e/ou de Assistência Social ou Organizações da Sociedade Civil (OSC), visando a ampliação da fiscalização e melhoria contínua na gestão do Programa nas unidades que funcionam o(s) Restaurante(s) Popular(es);

7.26. A CONTRATANTE poderá realizar a fiscalização das unidades de forma remota, mediante o recebimento de registros e informações enviados por meios de comunicação eletrônicos, como correio eletrônico institucional, sistema de controle on-line ou plataforma de mensagens (como WhatsApp), inclusive por meios de grupos de acompanhamento técnico-operacional ou canais oficiais de ouvidoria;

7.27. Poderá ser solicitado plano de ação corretivo à CONTRATADA, com prazos definidos, o qual deverá ser respondido por escrito via sistema oficial da Administração ou outro canal definido pela CONTRATANTE. O descumprimento ou não apresentação do plano no prazo estabelecido poderá ensejar na aplicação de sanções administrativas por má prestação de serviços;

7.28. As evidências oriundas do acompanhamento remoto poderão ser utilizadas para fundamentar penalidades, inclusive glosas contratuais, ainda que não decorram de visitas presenciais;

7.29. Para a supervisão e fiscalização, a CONTRATANTE terá a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, devendo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

7.30. Objetivando o aprimoramento das estratégias de eficiência e efetividade das atividades de fiscalização, poderão ser aplicadas soluções da Tecnologia da Informação, atualizando

mecanismos de suporte ao controle quantitativo e qualitativo da Política Pública;

- 7.31. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas deste Termo de Referência;
- 7.32. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;
- 7.33. A Administração poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.

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:

- Descumpriu o cardápio pactuado sem comunicação e autorização prévia da CONTRATANTE;
- Informou, na prestação de contas, quantitativo ofertado divergente ao real, uma vez verificado em inspeção técnica descumprimento de meta contratual, devendo a CONTRATANTE pagar apenas pelo número de refeições efetivamente servidas, verificadas *in loco* por equipe fiscal;

I - Serão considerados como descumprimento de meta contratual:

a) Servir quantitativo inferior à meta contratada, sendo a CONTRATADA obrigada a paralisar a distribuição por falta de comida, no que tange aos itens com maior contribuição nutricional na composição do cardápio: arroz, feijão ou ambos os itens proteicos, devendo ser considerado, para fins de pagamento, o número de refeições em que constem, pelo menos, arroz, feijão e uma das opções proteicas no prato ofertado. De modo que, nessa situação, caso ainda existam outros itens do cardápio disponíveis, esses podem ser ofertados gratuitamente ao usuário, não podendo ser cobrados;

b) Servir quantitativo inferior à meta contratada de qualquer um dos itens obrigatórios do cardápio, dispostos no subitem 5.1.12. deste Termo de Referência, devendo a glosa ser aplicada sobre a diferença entre a meta contratual e o quantitativo do primeiro item faltante, verificado durante a distribuição.

- Utilizou Proteína Texturizada de Soja - PTS, na composição do cardápio do almoço, seja como opção proteica principal ou em preparações compostas, sendo considerado descumprimento de cardápio;
- Valeu-se do uso de embutidos, tais como: mortadela e salsicha, sendo considerados descumprimento de cardápio;
- Utilizou presunto como preparação proteica, sendo permitido seu uso apenas nas preparações compostas, em que conste o ingrediente na Ficha Técnica de Preparação, em outros casos sendo considerado descumprimento de cardápio;
- Utilizou suco em pó, no lugar de polpa ou fruta, sendo considerado descumprimento de cardápio;
- Utilizou ou manteve em seu estoque quaisquer gêneros que não constem no detalhamento apresentado no subitem 5.1.12. deste Termo de Referência, a exemplo de: aditivos químicos, como temperos completos, caldos em tablete, amaciantes de carne e composto lácteo, sendo aplicada glosa de 2% (dois por cento) sobre a meta contratual;
- Utilizou ou manteve em seu estoque quaisquer gêneros que não constem no detalhamento apresentado no subitem 5.1.12. deste Termo de Referência com relação aos gêneros cárneos, de modo a gerar comprometimento do valor nutricional da refeição ofertada, sendo aplicada a glosa na proporção de 10% (dez por cento) sobre a meta contratual;

- 8.1.2. A glosa será aplicada nas proporções apresentadas abaixo, sobre o somatório de refeições em que seja verificada desconformidade no cardápio:

Salada	10%
Guarnição	10%
Itens proteicos	10%
Sobremesa	5%
Suco	5%

- 8.1.3. Caso seja identificado fornecimento inferior à 50% (cinquenta por cento) da meta contratual para qualquer dos itens proteicos, haverá aplicação de glosa sobre a diferença entre o valor mencionado e o quantitativo ofertado verificado durante a distribuição - salvo em casos excepcionais, em que a equipe técnica da CONTRATANTE constate que não houve comprometimento nutricional da refeição;

- 8.1.4. A glosa relativa ao descumprimento de cardápio poderá ser aplicada não apenas com base em fiscalizações realizadas presencialmente, mas também mediante o recebimento de registros documentais comprobatórios por meio eletrônico, como e-mail oficial da CONTRATANTE ou plataforma de mensagens instantâneas (WhatsApp), canal em que opera a Ouvidoria do Programa Restaurante Popular e são mantidos grupos de monitoramento com as CONTRATADAS, os quais recebem registros diários dos cardápios efetivamente ofertados, conforme cronograma de acompanhamento e denúncias recebidas.

- 8.1.5. Será aplicada a glosa para caso seja identificado os gêneros alimentícios, em especial proteínas de origem animal, que forem identificados sem a devida certificação sanitária exigida pela legislação vigente, tais como SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), conforme aplicável. Sendo a glosa a ser aplicada na proporção de 10% (dez por cento) sobre o somatório de refeições em que foi verificado o seu uso, sem prejuízo das sanções cabíveis.

- 8.1.6. O fornecimento de proteínas de origem animal sem o devido registro nos serviços de inspeção oficial implicará na recomendação de descarte do item, o qual deverá ser devidamente comprovado, além da aplicação de glosa correspondente, independentemente de comprovação de consumo efetivo pela população usuária;

- 8.1.7. Caso seja verificado mais de uma situação passível de glosa na mesma unidade, será considerada a glosa sobre o que corresponde ao maior dano, não sendo cumulativa.

- 8.1.8. Não será considerado, à título de pagamento, caso a CONTRATADA informe faturamento em data em que o funcionamento da unidade não foi previsto ou não foi autorizado pela CONTRATANTE, a exemplo de feriados, pontos facultativos e situações excepcionais, como recessos acadêmicos;

- 8.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

- 8.2.1. A CONTRATADA será responsável pela veracidade das informações prestadas nos relatórios operacionais e documentos de prestação de contas, sujeitando-se às penalidades previstas neste Termo em caso de inconsistência, omissão ou fraude;

- 8.2.2. Para efeito de registros dos serviços executados e prestação de contas a CONTRATADA deverá apresentar relatórios, conforme especificados nos itens que seguem, em conformidade com as metas elencadas nos quadros do subitem 5.1.28.1. do Termo de Referência, desde que estas tenham sido efetivamente cumpridas, e preços que forem homologados ao final do Certame Licitatório;

- 8.2.3. A CONTRATADA deverá apresentar as devidas comprovações das refeições fornecidas, a serem comprovadas através de relatórios operacionais diários e relatório mensal de prestação de contas, devendo registrar, no campo de observação das respectivas Notas Fiscais, os valores a serem deduzidos, bem como, o tipo de refeição fornecida, o valor unitário da contribuição dos usuários, multiplicado pelo total de refeições servidas no período (mês), o total de refeições fornecidas com gratuidade, apresentando o valor total a ser deduzido e atestando estar ciente e de acordo com o valor líquido a ser recebido. Os modelos de relatórios e formulários serão disponibilizados pela SETHAS, bem como, podem ser realizados por meio da instalação e uso de sistemas informatizados de registro e emissão de relatórios também disponibilizados, que permita o levantamento de informação quantitativa e qualitativa do público consumidor a qual o Programa se destina, sendo consideradas válidas apenas as comprovações realizadas nesses formatos;

- 8.2.4. A CONTRATADA deverá registrar e informar a quantidade real de usuários consumidores em cada dia, a quantidade de taxas da contribuição recebidas dos usuários, e o valor total arrecadado diariamente, cujas informações serão conferidas e passível de aprovação pelo Fiscal do Contrato, antes da efetivação do pagamento pela CONTRATANTE;

- 8.2.5. A CONTRATANTE deverá fiscalizar, controlar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço nas unidades dos Restaurantes Populares através de inspeções periódicas;

- 8.2.6. Caso a CONTRATANTE constate que a meta contratada não vem sendo atingida, ou identifique demanda superior à originalmente prevista no contrato, com base nos relatórios mensais de prestação de contas ou por outros meios implementados, poderá solicitar a redução ou o acréscimo do quantitativo contratado, nos termos dos artigos 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

8.3. Do recebimento:

- 8.3.1. A prestação de contas referente aos serviços ofertados será recebida provisoriamente, por meio de Peticionamento Eletrônico, no prazo de 07 (sete) dias, 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 2023, art. 50).

- 8.3.2. O prazo mencionado será contado a partir do recebimento de comunicação, oriunda do CONTRATANTE e destinada ao CONTRATADO, que sinalize o início da prestação de contas mensal, com a comprovação dos serviços relativos à parcela a ser paga.

- 8.3.3. A CONTRATANTE pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, conforme solicitações oficiais expedidas por órgão competente;

- 8.3.4. Os documentos de cobrança deverão ser emitidos com o CNPJ indicado no preâmbulo do Contrato ou último Termo Aditivo vigente. Caso haja mudança do CNPJ, a CONTRATADA deverá solicitar sua alteração, com as devidas justificativas, apresentando a mesma documentação exigida na licitação para análise e aprovação. Após aprovação, será formalizada por meio de Termo Aditivo ao Contrato Original;

- 8.3.5. Sendo identificada cobrança indevida após o pagamento do documento de cobrança, a CONTRATANTE notificará à CONTRATADA para que seja feito o acerto no faturamento do mês subsequente ou, no caso do Contrato já encerrado, o imediato reembolso do valor;

- 8.3.6. A CONTRATADA efetuará o recebimento das taxas de contribuição pagas pelos usuários, cujo valor atual, para as refeições de tipo almoço, é de R\$ 1,00 (um real) por refeição, não podendo, em nenhuma hipótese, efetuar cobrança de valor diverso nem deixar de efetuar o devido recebimento, salvo autorização expressa da CONTRATANTE;

- 8.3.7. O valor de contribuição do usuário relativo a uma refeição é definido única e exclusivamente pela CONTRATANTE, a SETHAS, que deverá normatizar quaisquer alterações nos valores e/ou critérios de cobrança e isenções a serem estabelecidas, de forma permanente ou temporária, por meio de Portaria ou outra normativa;

- 8.3.8. A CONTRATADA ficará responsável por recolher os valores correspondentes às taxas de contribuição dos usuários, que ficará sob sua custódia, prestando contas mensalmente dos valores arrecadados, cujo total será compensado por meio de dedução do valor bruto da nota fiscal apresentada para efeito de pagamento;

- 8.3.9. A CONTRATANTE pagará a parcela mensal contratada, calculando-se a diferença entre o valor da nota bruta, menos o total arrecadado relativo às contribuições dos usuários pagantes, compensando-se o valor correspondente ao R\$1,00 (um real) não recolhidos dos usuários autorizados a consumir com gratuidade, aplicando-se a seguinte Fórmula:

Valor bruto da Nota Fiscal [ - ] Valor total correspondente ao total de refeições servidas [ + ] Valor correspondente aos usuários com gratuidade = VALOR LÍQUIDO A SER PAGO

EX.: Considerando o valor da Refeição de R\$ 5,00 (cinco reais):

760 refeições/dia x 22 dias úteis = 16.720 refeições/mês x R\$ 5,00 = R\$ 83.600,00 (Valor bruto da Nota Fiscal)

16.720 refeições/mês x R\$ 1,00 = R\$ 16.720,00 - R\$ 660,00 (660 refeições gratuitas fornecidas) = R\$ 16.060,00 (valor a ser retido da Nota Fiscal)

EXEMPLO DA FÓRMULA APLICADA: R\$ 83.600,00 - R\$ 16.720,00 + R\$ 660,00 = R\$ 67.540,00

8.3.10. A CONTRATANTE pagará mensalmente o valor correspondente ao total da meta diária contratada multiplicado pelos dias úteis do mês de prestação dos serviços, aplicando as deduções e compensações referentes às contribuições dos usuários e gratuidades, conforme explicitado nos itens acima;

8.3.11. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica e dos demais documentos necessários ao atesto e pagamento deverá ocorrer sempre em conjunto e exclusivamente por meio de Petição Eletrônico pela CONTRATADA no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) da CONTRATANTE, utilizando a funcionalidade de Peticionamento de Processo Novo e o tipo de processo "Gestão de Contrato: Processo de Pagamento";

8.3.12. Para que o Peticionamento Eletrônico seja possível, é imprescindível que o representante da CONTRATADA possua cadastro como Usuário Externo no SEI da CONTRATANTE liberado, sendo de sua responsabilidade realizar o referido cadastro, conforme normas próprias, acessando a opção "Clique aqui se você ainda não está cadastrado" na página de Acesso Externo do SEI disponibilizado no seguinte endereço: [acesso usuário externo](#).

8.3.13. Caso a CONTRATADA não tenha procedido ao mencionado cadastro para realizar o Peticionamento Eletrônico, não será possível a realização do atesto;

8.3.14. Para o devido atesto, será necessária a apresentação dos seguintes documentos:

I - Nota Fiscal/Fatura Eletrônica, com respectivo DANFE e, se aplicável, o arquivo XML correspondente;

II - Ofício contendo requerimento para pagamento deverá conter o número do respectivo Contrato, o período da prestação dos serviços, o detalhamento dos serviços executados e o detalhamento dos tributos previstos na legislação tributária federal, estadual e municipal;

III - Comproverantes da regularidade fiscal e trabalhista, constatada por meio de consulta *online* ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedor (SICAF) e ao sistema do Tribunal Superior do Trabalho (TST), ou, na impossibilidade de acesso aos referidos Sistemas, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68, da Lei nº 14.133/2021.

8.3.15. 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, analisar o desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, o que poderá resultar no redimensionamento dos valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando as conclusões em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

8.3.16. 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 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.3.17. 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.

8.3.18. 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. 19 c/c art. 140, da Lei nº 14.133/2021).

8.3.19. 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.

8.3.20. 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.

8.3.21. A prestação de serviços será recebida definitivamente após passado 01 (um) dia da finalização 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:

- Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado, avaliando as informações e documentos emitidos pelo fiscal de contrato.
- Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;
- Enviar a documentação pertinente ao setor financeiro para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

8.3.22. 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.

#### 8.4. Da Liquidação:

8.4.1. 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:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar;
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.4.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, 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 à CONTRATANTE;

8.4.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 14.133/2021).

8.4.4. 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.4.5. 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 da CONTRATANTE.

8.4.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.4.7. 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.

8.4.8. 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 junto ao SICAF, ou sítios oficiais.

#### 8.4.9. Prazo de pagamento:

8.4.10. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo estimado de até 40 (quarenta) dias, contados do dia útil seguinte à data do peticionamento eletrônico da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica pela CONTRATADA, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados e materiais empregados, conforme disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021;

8.4.11. O pagamento pelos serviços de fornecimento de refeições será efetuado à CONTRATADA no mês subsequente aos serviços prestados, desde que os documentos de prestação de contas, Nota Fiscal, Fatura, relatórios diários e mensais de registro das refeições fornecidas e certidões de regularidade fiscal e sanitária, estejam em conformidade com o estabelecido pela legislação vigente;

8.4.12. 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.

#### 8.4.13. Forma de pagamento:

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

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

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

8.4.17. 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.

8.4.18. O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2026, 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:

#### 9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

9.1.1. 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 global por item.

9.2. **Exigências de Habilitação:**

9.2.1. Previamente à análise dos documentos de habilitação, a Administração realizará consulta a cadastros informativos oficiais, a fim de verificar o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente no que se refere à existência de sanções impeditivas. Serão consultados, preferencialmente:

- a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União.
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php?validar=form](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form));
- e) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU), (<https://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneos/>);
- f) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da do Estado do RN (TCE), (<http://www.tce.rn.gov.br/PessoasInidoneas/Index>);
- g) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no TCU (em substituição às alíneas "b", "c" e "d", quando aplicável). (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>);

9.2.2. Também poderão ser consultados sítios oficiais emissores de certidões, especialmente nos casos em que a licitante apresentar documentação vencida junto ao SICAF;

9.2.3. Caso o Pregoeiro não consiga obter a certidão válida pelo site oficial ou se esta estiver vencida, a licitante será convocada a encaminhar, no prazo de **até 02 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento às exigências do edital, **sob pena de inabilitação**, ressalvado o disposto no art. 43, § 1º, da LC nº 123/2006, no caso de microempresas e empresas de pequeno porte.

9.2.4. Havendo ocorrência impeditiva indireta na Consulta de Situação do Fornecedor, o gestor deverá diligenciar para verificar eventual tentativa de fraude, por meio da análise de vínculos societários, linhas de fornecimento similares ou outras conexões relevantes. A licitante será convocada para manifestação antes de eventual desclassificação.

9.2.5. Se constatada a existência de sanção impeditiva vigente, a licitante será **inabilitada por ausência de condição de participação**. Nessa hipótese, será realizada nova verificação de empate ficto, conforme previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006.

9.2.6. Caso haja necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, indispensáveis para confirmação dos documentos exigidos no edital e já apresentados, a licitante será convocada a apresentá-los, em formato digital, **via sistema**, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

9.2.7. Não serão aceitos documentos com CNPJ ou CPF divergentes dos dados da licitante, exceto nos casos legalmente permitidos. Quando a licitante for matriz, os documentos deverão estar em nome da matriz; se filial, em nome da filial, ressalvados os documentos que, pela própria natureza, só possam ser emitidos em nome da matriz.

9.2.8. Serão aceitos CNPJs de matriz e filial com numeração distinta nos documentos de CND e CRF/FGTS, desde que comprovada a centralização do recolhimento das respectivas contribuições.

9.2.9. A licitante melhor classificada na fase de lances deverá apresentar declaração de que **não emprega menor de 18 anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e **não emprega menor de 16 anos**, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos, conforme art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

9.3. **Habilitação Jurídica:**

9.3.1. Nos termos do art. 66 da Lei nº 14.133/2021, a comprovação da habilitação jurídica do licitante consiste na apresentação dos documentos que demonstrem a existência legal e a regular constituição da pessoa jurídica, compatível com o objeto da contratação. Para tanto, deverão ser apresentados:

- I - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; 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>;
- II - 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;
- III - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial do Estado e arquivada na Junta Comercial da unidade estadual onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020;
- IV - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- V - 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.

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

9.3.3. Todos os documentos deverão estar em validade na data da sessão pública, sendo admitidas certidões positivas com efeito de negativa, quando cabível.

9.3.4. Serão aceitos documentos digitais extraídos diretamente de sítios oficiais, observadas as diretrizes de autenticidade e integridade.

9.4. **Habilitação fiscal, social e trabalhista:**

9.4.1. Para fins de habilitação, deverá ser apresentada documentação que comprove a regularidade fiscal e trabalhista da licitante, conforme art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021, compreendendo:

- I - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440/2011;
- II - Certidão Negativa de Tributos Municipais, emitida pela Prefeitura da sede da LICITANTE, ou outro documento equivalente;
- III - Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se aplicável, pertinente ao ramo de atividade da licitante;
- IV - Certidão Negativa de Débitos da Secretaria Estadual de Tributação do Estado da sede da licitante, ou documento que a substitua;
- V - Certidão Negativa de Débitos Estaduais e da Dívida Ativa do Estado do Rio Grande do Norte (conjunta);
- VI - Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), expedido pela Receita Federal do Brasil;
- VII - Certidão Negativa de Débito - CND, emitida pelo Instituto Nacional de Seguro Social - INSS;
- VIII - Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal;
- IX - Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Receita Federal.

9.4.2. A apresentação dos documentos listados nos subitens acima poderá ser substituída por Certificado de Registro Cadastral (CRC) expedido pela Secretaria de Estado da Administração, ou por registro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), desde que previstos no edital, conforme art. 72, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021 e art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 32.449/2023;

9.4.3. Nos casos em que a licitante seja isenta de tributos estaduais, essa condição deverá ser comprovada por declaração emitida pela Fazenda Estadual do respectivo domicílio ou sede, ou por outro documento equivalente, conforme legislação vigente;

9.4.4. A apresentação do CRC ou do registro no SICAF implica declaração tácita da licitante quanto ao atendimento dos requisitos de regularidade fiscal;

9.4.5. As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme definidas nos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos exigidos para comprovação da regularidade fiscal, ainda que contenham alguma restrição, nos termos do art. 43 da mesma lei, sob pena de inabilitação;

9.4.6. Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio digital, através da funcionalidade própria do sistema (upload), juntamente com a proposta de preços;

9.4.7. Caso se faça necessária análise mais minuciosa da documentação, a sessão poderá ser suspensa pelo pregoeiro, que comunicará no chat a nova data e horário para continuidade da sessão pública;

9.4.8. Será inabilitada a licitante que não comprovar sua regularidade, por ausência ou apresentação inadequada de qualquer dos documentos exigidos;

9.4.9. Na hipótese de inabilitação, o sistema verificará automaticamente a possibilidade de empate ficto, nos termos dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

9.4.10. Após a fase de envio via sistema, os documentos digitalizados poderão ser solicitados em sua forma original, cópia autenticada por tabelião de notas ou servidor público, ou publicados em órgão oficial, no prazo de até 03 (três) dias úteis;

9.4.11. A declaração da(s) vencedora(s) será feita imediatamente após a fase de habilitação;

9.4.12. O pregoeiro poderá, mediante despacho fundamentado e registrado em ata, sanar falhas ou erros formais nos documentos apresentados, desde que não comprometam sua validade jurídica ou a substância das informações, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação, conforme previsão legal;

9.5. **Justificativa das Exigências de Qualificação Econômico-Financeira:**

9.5.1. As exigências relativas à qualificação econômico-financeira foram estabelecidas com fundamento no art. 69 da Lei nº 14.133/2021 e no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, limitando-se estritamente ao mínimo necessário para assegurar a capacidade da licitante em suportar os encargos decorrentes da execução contratual.

9.5.2. O objeto da presente contratação envolve a prestação contínua de serviços, com obrigações operacionais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais e sanitárias que demandam capacidade financeira compatível para garantir a regularidade da execução, a continuidade do serviço e a mitigação de riscos de inadimplemento.

9.5.3. Nesse contexto, a exigência de apresentação de balanço patrimonial, demonstrações contábeis e certidões de inexistência de falência ou recuperação judicial visa exclusivamente aferir a saúde financeira da empresa, sem inclusão de índices que avaliem rentabilidade ou lucratividade, em estrita observância à Súmula nº 289 do Tribunal de Contas da União.

9.5.4. Os índices contábeis adotados (liquidez corrente, liquidez geral e solvência geral), todos com parâmetro mínimo superior a 1,0 (um), são amplamente utilizados na Administração Pública e mostram-se adequados, necessários e suficientes às características do objeto, não configurando exigência excessiva ou restritiva à competitividade.

9.5.5. Alternativamente, admite-se a comprovação da boa situação econômico-financeira por meio da demonstração de capital social ou patrimônio líquido mínimo, nos termos do art. 69, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se tratamento proporcional e compatível com empresas de diferentes portes.

9.5.6. Dessa forma, as exigências econômico-financeiras foram fixadas de modo motivado, razoável e proporcional, permitindo o controle a posteriori e resguardando o interesse público sem prejuízo à ampla competitividade do certame.

9.6. **Qualificação Econômico-financeira:**

9.6.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, conforme o art. 69, §1º, incisos I e II, da Lei Federal nº 14.133/2021, será exigida a apresentação dos seguintes documentos:

- I - Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;
- II - Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, emitida nos últimos 30 (trinta) dias ou dentro do prazo de validade nela indicado. Em cidades com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de todos os distribuidores competentes;
- III - 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);
- IV - 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 02 (dois) anos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, § 6º);
- a) Os documentos deverão evidenciar a boa situação financeira da empresa;
- b) Vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- c) Poderão ser atualizados por índices oficiais, caso encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- d) Para sociedades anônimas, admite-se a apresentação por meio de publicações em Diário Oficial.

9.6.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.6.3. É admitido balanço patrimonial intermediário, desde que decorrente de disposição legal, estatutária ou contratual;

9.6.4. A comprovação da boa situação econômico-financeira será realizada pela apuração dos seguintes índices contábeis, devendo cada um apresentar resultado superior a 1,0 (um):

•

Índice de Liquidez Corrente (LC):

<b>LC = <math>\frac{AC}{PC}</math></b>	Onde, LC = liquidez corrente AC = ativo circulante PC = passivo circulante
--	--

•

Índice de Liquidez Geral (LG):

<b>LG = <math>\frac{AC + RLP}{PC + PnC}</math></b>	Onde, LG = liquidez geral AC = ativo circulante RLP = realizável a longo prazo PC = passivo circulante PnC = passivo não circulante
--	---

•

Índice de Solvência Geral (SG):

<b>SG = <math>\frac{AT}{PC + PnC}</math></b>	Onde, SG = solvência geral PC = passivo circulante PnC = passivo não circulante AT = ativo total
--	---

9.6.5. Alternativamente, será admitida comprovação da boa situação econômico-financeira mediante demonstração de capital social ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor da proposta final, nos termos do art. 69, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;

9.6.6. A licitante enquadrada como Microempreendedor Individual (MEI), que deseje usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensada da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal;

9.6.7. A apresentação do Certificado de Registro Cadastral (CRC) ou de registro no SICAF implicará declaração tácita de que a licitante atende aos requisitos de qualificação econômico-financeira, exceto se houver exigências específicas no edital que demandem documentos complementares.

9.7. **Justificativa das Exigências de Qualificação Técnica:**

9.7.1. As exigências de qualificação técnica foram definidas em conformidade com o art. 67 da Lei nº 14.133/2021, restringindo-se aos requisitos indispensáveis para comprovar que a licitante possui experiência prévia e condições técnicas compatíveis com a execução do objeto contratado.

9.7.2. Considerando a natureza dos serviços a serem prestados, que envolvem atividades diretamente relacionadas à área de alimentação e nutrição, mostra-se necessário exigir atestados de capacidade técnica que comprovem a execução de serviços similares em características, quantidades e prazos, de modo a assegurar a adequada prestação, a observância das normas sanitárias e a proteção à saúde dos usuários.

9.7.3. A exigência de profissional nutricionista devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, bem como a regularidade da empresa junto ao respectivo conselho profissional, decorre de imposição normativa específica da área e visa garantir a responsabilidade técnica, o cumprimento das boas práticas e a conformidade legal da execução contratual.

9.7.4. As exigências técnicas estabelecidas não configuram restrição indevida à competitividade, uma vez que guardam relação direta com o objeto contratado, limitando-se ao estritamente necessário para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas.

9.7.5. Considera-se, ainda, que o objeto da presente contratação consiste na produção, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de refeições prontas, atividades que envolvem manipulação direta de alimentos e atendimento diário a usuários em situação de vulnerabilidade social, no âmbito de política pública essencial de segurança alimentar e nutricional.

9.7.6. Eventuais falhas na execução dos serviços podem acarretar riscos sanitários relevantes, comprometimento da saúde dos usuários, interrupção do fornecimento regular das refeições e responsabilização da Administração Pública, razão pela qual se mostra imprescindível a comprovação de que a licitante detém experiência técnica prévia compatível, estrutura operacional adequada e responsabilidade técnica formalmente constituída, nos termos da legislação sanitária e profissional aplicável.

9.7.7. Dessa forma, as exigências de qualificação técnica previstas neste Termo de Referência guardam relação direta, objetiva e proporcional com o objeto contratado, destinando-se exclusivamente a assegurar a qualidade, a segurança alimentar, a continuidade do serviço e a efetividade da política pública, sem configurar restrição indevida à competitividade do certame.

9.8. **Da Qualificação Técnica:**

9.8.1. Para fins de habilitação técnica, conforme o art. 67, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, em razão do objeto da presente contratação, é imprescindível apresentar:

- I - 01 (um) ou mais atestado(s) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em papel timbrado, em conformidade com o art. 4º, inciso II, da Resolução nº 510/2012, do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN, declarando ter realizado ou estar realizando o fornecimento dos serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital;
- II - Declaração do(s) interessado(s) de que recebeu todos os documentos necessários ao esclarecimento de sua participação no certame, e de que tomou conhecimento de todos os documentos e informações para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação;
- III - Certidão de regularidade do profissional Nutricionista no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em plena validade;
- IV - Certidão de registro e quitação - CRQ da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, em plena vigência.

9.8.2. Não será aceito pela CONTRATANTE, documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigências;

9.8.3. A(s) empresa(s) deve(m) apresentar todas as informações necessárias à comprovação da veracidade e legitimidade dos atestados apresentados, incluindo, quando for o caso, cópia do(s) contrato(s) e respectivos aditivos, endereço atual da(s) contratante(s) e locais onde os serviços foram prestados;

9.8.4. Os documentos exigidos para habilitação técnica que possuírem prazo de validade deverão estar vigentes no momento da apresentação, conforme estipulado na própria certidão;

9.8.5. Na hipótese de o documento não indicar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua vigência;

9.8.6. Na ausência de declaração ou regulamentação mencionada nos itens anteriores, o(s) documento(s) será(ão) considerado(s) válido(s) pelo prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua emissão.

9.9. **Outras Comprovações ou Documentos Obrigatórios:**

9.9.1. Caso a proposta de preços mais vantajosa seja apresentada por licitante enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), e verificada alguma restrição na regularidade fiscal ou trabalhista, a empresa será convocada para comprovar sua regularização no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da declaração de vencedora, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006. Esse prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação justificada e aceita pela Administração;

9.9.2. A não regularização dentro do prazo estabelecido implicará na decadência do direito à contratação, com a consequente inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções cabíveis. Nessa hipótese, a Administração poderá convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Caso a próxima classificada também seja ME ou EPP e apresente restrições, será concedido o mesmo prazo legal para regularização, conforme §2º do art. 43 da LC nº 123/2006;

9.9.3. Poderá haver suspensão da sessão pública, a critério do pregoeiro, caso se identifique a necessidade de análise mais detalhada da documentação, sendo o fato registrado no sistema e indicada nova data e horário para a continuidade da sessão;

9.9.4. Será inabilitada a licitante que não apresentar os documentos exigidos ou que os apresentar em desacordo com os termos do Edital;

9.9.5. Constatado o cumprimento de todas as exigências de habilitação, a licitante vencedora será convocada para apresentação da proposta final atualizada, caso o sistema não a exija previamente;

- 9.9.6. Após a homologação, a licitante adjudicatária deverá apresentar declaração de ciência da obrigatoriedade de designar preposto junto à Secretaria Contratante, sob pena de perda do direito à contratação e aplicação das sanções previstas;
- 9.9.7. Antes da assinatura do contrato, será exigida da licitante vencedora a apresentação de um Plano de Contingência, contendo as medidas preventivas e corretivas necessárias para assegurar a continuidade da prestação dos serviços, especialmente em situações como: ausência ou insuficiência de pessoal, falhas técnicas ou operacionais, problemas logísticos ou quaisquer outras intercorrências que possam comprometer o fornecimento regular;
- 9.9.8. Declaração de disponibilidade, na data da contratação, de profissional da área de nutrição, de nível superior, detentor de atestado de responsabilidade técnica registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com contrato de trabalho, que deverá ser comprovado mediante a apresentação da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS, ou por meio de contratos de prestação de serviços.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

- 10.1. A estimativa do valor da contratação foi realizada com base no disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, conforme as diretrizes gerais estabelecidas pela Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, considerando os seguintes parâmetros:
- I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme documento SEI Nº (37085023), referentes ao fornecimento de alimentação preparada e distribuída nas unidades do Programa Restaurante Popular;
  - II - Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;
  - III - Cálculo com base no valor unitário médio de cada item, multiplicado pela quantidade total estimada de refeições anual por item, resultando nos totais, por item: (1) R\$ 1.443.657,60 (um milhão quatrocentos e quarenta e três mil seiscentos e cinquenta e sete reais e sessenta centavos); (2) R\$ 2.927.337,60 (dois milhões novecentos e vinte sete mil trezentos e trinta e sete reais e sessenta centavos); (3) R\$ 1.443.657,60 (um milhão quatrocentos e quarenta e três mil seiscentos e cinquenta e sete reais e sessenta centavos); (4) R\$ 3.081.408,00 (três milhões oitenta e um mil quatrocentos e oito reais);
  - IV - Soma dos valores totais encontrados por item, resultando no **valor global estimado de R\$ 8.896.060,80 (oito milhões, oitocentos e noventa e seis mil, sessenta reais e oitenta centavos).**
- 10.2. Não obstante o Valor Global Estimado da contratação superar o limite máximo de receita bruta anual estabelecido para o enquadramento como Empresa de Pequeno Porte (EPP), o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP) será aplicado em conformidade com o Art. 4º, caput, da Lei Federal Nº 14.133/2021 e a Lei Complementar Federal Nº 123/2006.
- 10.2.1. Neste certame, serão asseguradas as seguintes prerrogativas legais em favor das ME/EPP:
- Empate Ficto e Preferência de Contratação: Aplicação dos Arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, garantindo o direito de preferência na contratação através da modalidade de pregão caso a proposta da ME/EPP seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta válida de licitante não enquadrado no regime especial, mediante negociação para equiparação do preço.
  - Regularização Fiscal e Trabalhista: Concessão de prazo de 5 (cinco) dias úteis para a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, conforme os Arts. 42 e 43 da LC nº 123/2006, possibilitando o saneamento de eventuais falhas documentais na fase de habilitação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- 11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado;
- 11.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:
- I - Gestão/Unidade: 26132 - Fundo Estadual de Assistência Social;
  - II - Fonte de Recursos: 0.7.61.000000 - Recursos vinculados ao Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza;
  - III - Programa Temático: 0313 - SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E COMBATE À FOME;
  - IV - Natureza de Despesa: 33.90.39.41 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO;
  - V - Classificação Funcional Programática: 26.132.08.306.0313.1937.193701 - PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR;
- 11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária Anual respectiva e liberação dos créditos correspondentes.

Natal/RN, data da assinatura eletrônica.

GILMA BEZERRA DA SILVA

Subcoordenadora de Programas de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN/SETHAS

ROMMEL DA COSTA RODRIGUES

Coordenador de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN/SETHAS

12. ANEXOS

ANEXO I: TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

TERMO DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, representada por (nome do representante legal), \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_, recebeu em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_ ou durante o período de \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ do(s) agricultor(es) familiares fornecedores, \_\_\_\_\_ os produtos abaixo relacionados:

2. Produto	3. Quantidade	4. Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total
7. Totais				

(\*) Anexar notas fiscais

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e totalizam o valor de R\$ \_\_\_\_\_ ( ). Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo (s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Executora

Agricultor/a Familiar Fornecedor/a

Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar (Id [41420945](#))

Anexo II - Minuta de Termo de Contrato (Id [41379871](#) )

Anexo III - Modelo da Proposta de Preços - Pregão Eletrônico 90038/2026

Processo Administrativo: 02010009.001171/2025-67

À Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte (SEAD/RN)

Sr. Pregoeiro,

Empresa (razão social):	
CNPJ:	
Endereço:	
Fone:	E-mail:

Seguindo os ditames editalícios, apresento a V.Sa a nossa proposta de preços para o Pregão Eletrônico XXXX/XXXX - SEAD, conforme itens a seguir relacionados, especificados de acordo com o **Anexo I** deste Edital:

Item	Territórios	Município	Nº de refeições almoço	Nº total mensal de refeições	Nº total anual de refeições	Valor mensal	Valor anual
01	Terras Potiguaras e Agreste Litoral Sul	Parnamirim	760	16.720	200.640		
02	Potengi	São Paulo do Potengi	360	7.920	95.040		
03	Alto Oeste e Sertão do Apodi	Pau dos Ferros	800	17.600	211.200		
04	Seridó	Parelhas	360	7.920	95.040		

O valor global anual da proposta é R\$ .....

O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias (no mínimo), contados da data da entrega da mesma

Declaramos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tais como salários, adicionais, encargos sociais, benefícios trabalhistas, seguros encargos tributários/impostos, taxas, margem de remuneração empresarial, uniformes, materiais, equipamentos e outros necessários ao cumprimento integral do objeto, não recaindo nenhum destes custos à Contratante.

Declaramos conhecer a legislação de regência desta licitação e que os serviços/bens serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, que conhecemos e aceitamos em todos os seus termos, inclusive quanto ao pagamento

Cidade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Representante

CNPJ

[1] Outro formato de proposta poderá ser aceito, desde que seja mantido o fácil entendimento do documento e os itens solicitados.