



SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL
Avenida Salgado Filho, s/n, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.sethas.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 02010009.000563/2026-90

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. Com vistas à deflagração de processo para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições, do tipo **quentinha**, que serão ofertadas nos **finais de semana (sábado e domingo)**, através dos Programas **Café Cidadão, Restaurante Popular e Sopa Cidadã**, no município de **Mossoró (Centro)**, Estado do Rio Grande do Norte - RN, apresentamos este TERMO DE REFERÊNCIA, nos moldes da legislação vigente, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. O objeto desta contratação destina-se 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.

1.3. A empresa contratada poderá realizar o **transporte** das refeições prontas, do tipo quentinha, caso sejam distribuídas em local distinto ao da sua produção, desde que mantidos todos os critérios de segurança e obrigações dispostos nesse Termo de Referência, bem como no Contrato firmado entre as partes.

1.4. O perímetro permitido entre a unidade Produtora e a unidade Distribuidora não deverá ultrapassar **01 Km (um quilômetro)**, considerando como referência o seu endereço final (Mossoró - Centro), salvo, em casos em que sejam estritamente justificados e autorizados pela CONTRATANTE.

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."

2.2. Dados atualizados, do período contemplado até março de 2026, da Secretaria de Avaliação Gestão da Informação e Cadastro Único indicam que o Estado do Rio Grande do Norte possui 2.024.735 (dois milhões, vinte e quatro mil setecentos e trinta e cinco) pessoas cadastradas no Cadastro Único e 1.576.070 (um milhão, quinhentos e setenta e seis mil e setenta) pessoas cadastradas no Cadastro Único em famílias com renda per capita de até meio salário-mínimo (Pobreza + Baixa renda), 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.

2.3. 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.

2.4. 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).

2.5. 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.

2.6. 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. Sendo realizados estudos detalhados para composição dos preços das refeições, com base em ampla pesquisa de mercado, conforme diretrizes

normativas e jurisprudência vigente.

2.7. A contratação está fundamentada na necessidade de assegurar o **cumprimento à determinação judicial (SEI Nº 40251803)** e à **Arguição de Descumprimento de Preceito Fundamental - ADPF 976 (SEI Nº 40762234)** aprovada pelo Supremo Tribunal Federal, em julho de 2023, que trata da implementação da Política Nacional para a População em Situação de Rua pelos municípios brasileiros. A referida ADPF, reforça o que está prescrito na **Política Nacional para Pessoa em Situação de Rua** e na **Resolução Nº 040, de 2020 (SEI Nº 40762214)**, do Conselho Nacional dos Direitos Humanos, trazendo determinações mais concretas para municípios, estados e governo federal no sentido de disporem de mecanismos para juntos promoverem o acesso a direitos por parte da população em situação de rua. A decisão determinou que União, Estados e Municípios sigam a Política Nacional (**Decreto Nº 7.053/2009**) e adotem ações emergenciais de saúde, segurança e dignidade (**SEI Nº 40762202**).

2.8. Para tanto, a presente contratação visa garantir o fornecimento de **215 (duzentas e quinze) refeições prontas**, dos tipos (**café, almoço e sopa**), na modalidade **quentinha**, durante os **finais de semana (sábado e domingo)** à **população, prioritariamente, em situação de rua** no âmbito do Programa Restaurante Popular, a ser instalado no município de **Mossoró (Centro)**, considerando sua relevância social e seu papel no enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional no Estado do Rio Grande do Norte.

2.9. 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.

2.10. O quantitativo de **215 (duzentas e quinze) refeições diárias aos finais de semana (sábado e domingo)**, sendo **café, almoço e sopa**, tem como base a necessidade de garantir o cumprimento de sentença judicial do Processo Nº 0817199-46.2021.8.20.5106, (id.: 40251803), em que, na sentença (id.: 125584077) e Acórdão (id.: 31975884):

"[...] impõe-se a condenação do Estado do RN e Município de Mossoró na obrigação de fazer, consistente em adotar, [...], as medidas necessárias para fornecer, nos finais de semana (sábado e domingo), café da manhã e almoço [...]."

"[...] incluído o jantar aos finais de semana, seja em quantidade suficiente para atender à totalidade da população em situação de rua, ou seja, 215 pessoas".

2.11. A estimativa de valores será construída a partir de pesquisa mercadológica com base nos relatórios do Banco de Preços e do ComprasNet, conforme exigido no art. 18, §1º, incisos IV, V e VI, da Lei Nº 14.133/2021, adotando-se como critério a média aritmética entre os valores totais anuais de ambas as plataformas, considerando a prestação do serviço em **108 (cento e oito) dias do ano**. A estimativa anual de distribuição de refeições será de **69.660 (sessenta e nove mil seiscentos e sessenta) refeições prontas** dos tipos: **café, almoço e sopa (ceia)**.

2.12. 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.

2.13. A contratação visa assegurar o fornecimento de refeições prontas, tipo quentinha, no município de Mossoró (Centro), respeitando-se a divisão regional baseada nos Territórios da Cidadania, conforme tabela a seguir:

ITEM	TERRITÓRIO	MUNICÍPIO	Nº DE REFEIÇÕES/DIA		Nº TOTAL MENSAL DE REFEIÇÕES (09/DIAS)	Nº TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES (108/DIAS)
01	Assú/Mossoró	Mossoró	Café	215	1.935	23.220
			Almoço	215	1.935	23.220
			Sopa	215	1.935	23.220
Total:				645	5.805	69.660

2.14. Para a execução dos serviços no município, foi adotado o número mínimo de profissionais recomendados pelo Manual do Programa Restaurante Popular (MDS, 2004), conforme detalhado no subitem 5.3 deste Termo de Referência: Mossoró – **07 (sete) profissionais**.

2.15. A principal fonte de financiamento do Programa é o Fundo Estadual de Combate à Pobreza (FECOP), instituído pela Lei Complementar Nº 261/2003.

2.16. A adoção da Dispensa de Licitação na modalidade Emergencial, com critérios de julgamento por menor preço global por item, busca garantir maior economicidade e transparência ao certame. O objeto, respeitando os territórios de identidade e a estrutura operacional do Programa, assegura uma gestão mais eficiente, com maior controle técnico, orçamentário e fiscal. Além disso, será assegurada a competitividade, possibilitando a participação de empresas de diferentes portes e regiões do Estado.

2.17. 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

4.1.1. A presente contratação será realizada na modalidade **Dispensa de Licitação**, em caráter **Emergencial**, 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.

4.1.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência e no Edital, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, em conformidade com o disposto nos artigos 59 e 60 da Lei Nº 14.133/2021.

4.2. DURAÇÃO DO CONTRATO

4.2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados da assinatura do Contrato, **improrrogável**, na forma do art. 75, VIII da Lei Nº 14.133/2021, **ou até a conclusão do certame licitatório** presente no processo (SEI Nº 02010009.000574/2026-70).

4.3. SUSTENTABILIDADE

4.3.1 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;
- 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

4.4.1. A empresa contratada deverá assegurar a produção e distribuição de refeições em conformidade com as Normas Técnicas Brasileiras e os regulamentos da ANVISA, considerando que, tanto a unidade Produtora, quanto a unidade Distribuidora, sob sua gerência, caso sejam Equipamentos distintos, deverão manter as condições seguras para o seu funcionamento, respeitando-se, 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.

4.4.2. Deverá apresentar, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após a assinatura do Contrato, referente às unidades de Produção e Distribuição, em que se apliquem:

- Alvará Sanitário expedido por órgão competente;
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para o(s) Equipamento(s);
- 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) o(s) Equipamentos(s), em que se apliquem.

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. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.6.1. 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, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos, 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.

4.6.2. 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.

4.6.3. 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.

4.6.4. 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.

4.6.5. 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).

4.6.6. Em caso de alteração do valor contratado, 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.

4.6.7. 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.

4.6.8. 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.

4.6.9. 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.

4.6.10. 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.

4.6.11. 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.

4.6.12. A contratada autoriza expressamente a Administração Pública Estadual a reter e executar a garantia sempre que verificado descumprimento contratual nos termos deste Termo.

4.6.13. O garantidor não integrará os processos administrativos instaurados para apurar a responsabilidade da contratada ou aplicar-lhe sanções.

4.6.14. A garantia de execução contratual é distinta e independente de eventuais garantias legais ou contratuais sobre produtos ou serviços prestados no âmbito da contratação.

4.7. **VISTORIA PRÉVIA E INSTALAÇÃO DO(S) EQUIPAMENTO(S)**

A CONTRATADA terá até **30 (trinta) dias corridos**, contados da assinatura do Contrato, para que o(s) Equipamento(s), localizado(s) em Mossoró (Centro) esteja(m) plenamente em funcionamento. Nesse prazo:

- a) Deverá ser agendada vistoria técnica junto à CONTRATANTE, com registro documental constantes do(s) local(is) onde funcionará(ão) a Produção/Distribuição das refeições ou unidade Produtora e respectivo Ponto de Distribuição, caso as refeições sejam transportadas;
- b) A empresa contratada deverá comprovar adequação sanitária conforme os critérios descritos no subitem 4.4;
- c) Deverá manter base operacional no município onde prestará o serviço.

4.7.1. O descumprimento poderá ensejar a convocação de outro fornecedor habilitado, conforme a ordem de classificação do certame, e aplicação das sanções previstas em Lei.

4.7.2. 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.

4.8. **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 Pública;
- 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 na unidade a ser instalada no município de **Mossoró/Centro**, situada no Estado do Rio Grande do Norte, serão do tipo: **café, almoço e ceia (sopa)**, a serem produzidas, do tipo **quentinha**, devendo ser **distribuídas no mesmo local da sua Produção** ou em **Ponto de Distribuição distinto ao da sua Produção (alimentação transportada)**, desde que autorizado pela **CONTRATANTE**, condição expressamente prevista neste Termo de Referência.

5.1.1.2. Em caso de autorização destinada ao transporte das quentinhas a serem ofertadas em um Ponto de Distribuição, distinto ao local de sua Produção, a CONTRATADA deverá manter todos os critérios sanitários exigidos, em conformidade com a legislação em vigor.

5.1.2. **Da localização e horário de funcionamento do(s) Equipamento(s)**

5.1.2.1. Com o objetivo de garantir que o(s) Equipamento(s) esteja(m) estrategicamente em local de fácil acesso para o público alvo do Programa, e em proximidade à região onde identificou-se maior concentração da população em situação de rua, a empresa prestadora de serviços deverá dispor de uma área coberta para distribuição de refeições nas proximidades do endereço **atual de funcionamento do Restaurante Popular, qual seja: Rua Felipe Camarão, 718 - Centro (Mossoró)**, devendo manter um perímetro de **até 500m** do referido local;

5.1.2.2. **Em se tratando de refeições transportadas**, a empresa contratada deverá considerar, ainda, a média de **até 01 Km (um quilômetro) entre a localização da unidade Produtora e o Ponto de Distribuição**, , respeitando-se todas as prerrogativas inerentes à atividade:

ITEM	TERRITÓRIO	MUNICÍPIO	ENDEREÇO ATUAL
01	Assú/Mossoró	Mossoró	Centro: Rua Felipe Camarão, 718

5.1.2.3. O(s) local(is) para funcionamento do(s) Equipamento(s) será(ão) de inteira responsabilidade da CONTRATADA. Contudo, mediante interesse público justificado e autorização da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá se utilizar de prédios públicos ociosos mediante Instrumento Contratual de Permissão de Uso Com Ônus.

5.1.2.4. Cabe ressaltar que a empresa deverá 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 equipamento junto à CONTRATADA.

5.1.2.5. 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.

5.1.3. **Horários de distribuição das refeições e especificações básicas:**

Descrição	Dia	Horário de Distribuição das Refeições
Café	Sábado e Domingo	06 horas às 07 horas.
Almoço	Sábado e Domingo	11 horas às 12 horas.
Ceia (Sopa)	Sábado e Domingo	16 horas às 17 horas.

5.1.3.1. O(s) Equipamento(s) funcionará(ão) no **sábado e domingo**, nos horários acima citados e conforme o tipo de serviço prestado.

5.1.3.2. Excepcionalmente, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE, poderá a CONTRATADA utilizar horário especial para abertura e fechamento do(s) Equipamento(s), mediante justificativa.

5.2. **DO PROGRAMA ESTADUAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA (PECAFES)**

5.2.1. 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.

5.2.2. A CONTRATADA poderá, excepcionalmente, deixar de cumprir o percentual mínimo previsto no subitem

5.2.1., 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.

5.2.3. A empresa ganhadora deverá 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.

5.2.4. A empresa deverá 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.

5.2.5. 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.

5.2.6. A empresa Contratadas deverá celebrar contrato ou outro instrumento equivalente com os agricultores familiares e/ou suas organizações habilitadas, conforme resultado da Chamada Pública Paralela Nº 03/2021 (SEI Nº 02010009.001347/2021-57), para fins de aquisição dos produtos que comporão os cardápios.

5.2.7. 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 empresa fornecedora de refeições ao Programa Restaurante Popular, conforme modelo (Anexo I deste Termo de Referência).

5.3. DO NÚMERO DE PROFISSIONAIS PREVISTOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS POR MUNICÍPIO/UNIDADE DE RESTAURANTE

ITEM 01 - ASSÚ/MOSSORÓ	
Mossoró (Centro)	
Profissionais	Produção e Distribuição de: 250 refeições/dia - Café 250 refeições/dia - Almoço 250 refeições/dia - Sopa
Nutricionista	01
* Operador de Caixa (Agente de Fluxo)	01
Cozinheiro	01
Auxiliar de Cozinha	02
Auxiliar de Serviços Gerais	01
*Motorista	01
TOTAL	07

5.3.1. A empresa contratada deverá garantir a presença diária de 01 (um) profissional Nutricionista, com Certificado de Registro expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), o qual deverá responder junto à unidade Produtora, com objetivo de **acompanhar durante a execução de todo o serviço**, compreendendo a produção, **linha de montagem e supervisão adequada do transporte** das refeições prontas.

5.3.2. 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.

5.3.3. 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).

5.3.4. * Motorista, condicionado à necessidade de transporte das refeições prontas.

5.3.5. No Ponto de Distribuição, a CONTRATADA deverá manter adequado o número de profissionais, de modo a manter o fluxo ordenado durante toda a distribuição, sendo, no mínimo, 03 (três) colaboradores: * Agente de Fluxo e 02 (dois) Auxiliares de Cozinha.

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

5.4.1. 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 do(s) Equipamento(s), incluso o Ponto de Distribuição, caso sejam distintos;
- 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 a padronização das preparações dispostas em quentinhas;
- X - Fazer a previsão dos gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do(s) Equipamento(s);
- XI - Elaborar e executar os cardápios previamente aprovados pela CONTRATANTE;
- XII - 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 do(s) Equipamentos(s);
- XIII - Coordenar e controlar as atividades relacionadas aos serviços de produção e distribuição de refeições preparadas no(s) Equipamento(s), assegurando o bom funcionamento e a normalidade destes serviços;
- XIV - Orientar e controlar o desempenho e frequência dos funcionários e mantê-los em bom nível de produtividade;
- XV - Elaborar as rotinas de trabalho e escalas de serviços dos funcionários;
- XVI - Exigir e orientar o uso correto de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual - EPIs;
- XVII - 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;
- XVIII - 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;
- XIX - Fornecer à equipe de Nutricionistas da SETHAS todas as informações solicitadas e necessárias ao ato de fiscalização e monitoramento do serviço prestado pela CONTRATADA.

5.4.2. * **OPERADOR DE CAIXA (AGENTE DE FLUXO)**

- I - Apresentar-se ao trabalho uniformizado;
- II - Realizar a organização da fila, em conformidade com a Lei 10.048/2000, que garante atendimento prioritário em bancos, supermercados e serviços públicos para idosos (60+), deficientes, gestantes, lactantes, pessoas com crianças de colo e obesos. Além da Lei 14.626/2023, que ampliou para autistas e doadores de sangue, estabelecendo que idosos com 80+ anos têm preferência sobre os demais;
- III - Realizar o acompanhamento de usuários, conforme mecanismos e sistemas disponibilizados e a pedido da CONTRATANTE;
- IV - Controlar e contabilizar o quantitativo de refeições diárias (quentinhas) fornecidas;
- V - Produzir e enviar, à CONTRATANTE, mensalmente ou quando for solicitado, relatórios operacionais informando o número de refeições fornecidas, devendo, para tanto arquivar os registros diários;
- VI - Participar de quaisquer capacitações e treinamentos oferecidos pela CONTRATANTE;
- VII - Fornecer a qualquer tempo informações sobre o funcionamento da unidade, quantitativos de refeições servidas, sobras registradas, dentre outras informações necessárias ao perfeito exercício da fiscalização da execução dos serviços e do Contrato;
- VIII - Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

5.4.3. **COZINHEIRO (A):**

- I - Apresentar-se ao trabalho uniformizado;
- II - Observar e conferir o cardápio diário, e responsabilizar-se pela execução do mesmo, sob supervisão do profissional Nutricionista;
- III - Participar dos cursos de capacitação e treinamentos oferecidos pela CONTRATADA;
- IV - Atender as orientações, normas e procedimentos fornecidos pela Nutricionista responsável, como também dos Nutricionistas e Supervisores da CONTRATANTE;
- V - Executar outras atividades correlatas e afins;
- VI - Zelar pela limpeza da área de trabalho;

- VII - Apresentar requisição de gêneros alimentícios ao Nutricionista responsável;
- VIII - Observar o paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade;
- IX - Coordenar os auxiliares de cozinha e de serviços gerais fazendo a distribuição das atividades necessárias à execução do cardápio, conforme orientação do Nutricionista.

5.4.4. **AUXILIAR DE COZINHA:**

- I - Apresentar-se ao trabalho uniformizado;
- II - Atender às solicitações do Nutricionista, Cozinheiro(a) e Supervisores;
- III - Zelar pelo uso adequado dos equipamentos, responsabilizando-se por possíveis falhas ou quebras decorrentes do mal uso dos mesmos;
- IV - Transportar internamente e entregar os gêneros, conforme orientação do Nutricionista e/ou Cozinheiro(a);
- V - Auxiliar na distribuição de refeições no Equipamento;
- 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.

5.4.5. **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, serviço de alimentos e distribuição, 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.

5.4.6. *** MOTORISTA:**

- I - Apresentar-se ao trabalho uniformizado;
- II - Atender às solicitações do Nutricionista, Cozinheiro(a) e Supervisores;
- III - Zelar pelo uso adequado do veículo, responsabilizando-se por possíveis quebras ou danos decorrentes do transporte às refeições;
- IV - Transportar e entregar as refeições prontas local destino, conforme orientação do Nutricionista e/ou Cozinheiro(a);
- V - Organizar, controlar e observar todas as fases operacionais do trabalho durante o transporte e descarga das refeições, cumprindo as boas práticas previstas neste Termo de Referência;
- VI - Zelar pelos equipamentos de trabalho;
- VII - Manter adequadas todas as condições de higiene e organização do veículo, em conformidade com a Legislação vigente;
- VIII - Permitir o acesso às equipes de fiscais da CONTRATANTE e/ou demais órgãos de fiscalização, ao veículo, sempre que solicitado;
- IX - Manter sob sua posse e atualizados os documentos obrigatórios ao veículo destinado ao transporte das refeições, os quais deverão ser disponibilizados à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

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

5.5.1. **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(s) Equipamento(s) vinculados ao Programa 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 gastrintestinais 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 lavatório 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, aventais e demais itens necessários à execução adequada das atividades inerentes a cada cargo.

5.5.2. **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 - Será 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 os alimentos;

IV - O uso de luva nitrílica (borracha) de cano longo será 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 pias 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.

5.5.3. 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.

5.5.4. 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.

6. DA APRESENTAÇÃO, APROVAÇÃO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

6.1. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, conforme o(s) tipo(s) de serviço(s) contratado(s), as sugestões de cardápios, 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 Equipamento.

6.2. As sugestões de cardápios 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, devendo considerar que:

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 equipamento;

II - Os cardápios devem considerar os hábitos alimentares da população, priorizando a produção de alimentos regionais, e padronização na sua composição diária;

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 e, 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: CONTÉM 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, OBRIGATORIAMENTE, em mural e ao lado da área de distribuição 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 no item 9., que trata dos critérios de medição e pagamento e 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 - Poderão ser 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;

XIII - É VEDADA a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, amaciantes de carne de origem industrial no preparo das refeições, bem como produtos industrializados utilizados para o preparo de sopas, devido à grande quantidade de sódio presente nesses compostos, podendo ser usados nas preparações os condimentos naturais;

XIV - É VEDADA a utilização de Proteína Texturizada de Soja - PTS, na composição do cardápio do café da manhã, almoço e sopa, sob pena de implicar em descumprimento de cardápio, passível de glosa;

XV - É VEDADA a utilização de Embutidos, tais como: Mortadela e Salsicha, na composição do cardápio do almoço e sopa, sob pena de implicar em descumprimento de cardápio, passível de glosa;

XVI - É VEDADA a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação.

6.3. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO: CAFÉ DA MANHÃ

6.3.1. O cardápio diário da refeição do tipo café da manhã deverá ser constituído, OBRIGATORIAMENTE, de:

PRATO PRINCIPAL	Porção mais importante do cardápio, constituído por uma fonte de proteína
COMPLEMENTO DO PRATO PRINCIPAL	Prato constituído por uma fonte de carboidrato
ACOMPANHAMENTO	Deve estar harmonizado com o prato principal e o complemento
SUCO OU FRUTA	Natural, produzido com polpa de fruta ou fruta fresca; ou fruta <i>in natura</i>
CAFÉ	Infusão

6.3.2. PRATO PRINCIPAL

6.3.2.1. O prato principal deve ser constituído por uma fonte proteica.

6.3.2.2. A tabela abaixo estabelece especificações do tipo de proteína, porção e frequência a ser servida do prato principal:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em gramas)	FREQUÊNCIA MÍNIMA
CARNE MOÍDA	Bovina: Patinho, Acém, Músculo	80g	03 vezes por mês
FRANGO	Peito de Frango	100g	03 vezes por mês
SALSICHA	Mista ou Frango	50g	02 vezes por mês
MORTADELA	Suína ou Frango	40g	até 01 vez por mês

6.3.3. COMPLEMENTO DO PRATO PRINCIPAL

6.3.3.1. O Complemento do prato principal deve ser constituído por uma fonte de carboidrato. A tabela abaixo especifica as preparações, a porção e a frequência em que poderão ser ofertadas mensalmente:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em gramas)	FREQUÊNCIA MÍNIMA
CUSCUZ	Flocos de Milho Cozidos	150g	04 vezes por mês
TUBÉRCULOS	Batata Doce	100g	até 05 vezes por mês
	Macaxeira		

6.3.4. PRATOS COMPOSTOS

6.3.4.1. A tabela abaixo expõe preparações de pratos compostos com porções e frequência a ser incluída no cardápio mensal:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em gramas)	FREQUÊNCIA MÍNIMA
TORTA SALGADA	Carne	120g	03 vezes por mês
	Frango		
	Frios		
CUSCUZ	Temperado	150g	02 vezes por mês
CACHORRO QUENTE	Com Carne Moída e Salsicha	100g	02 vez por mês
SANDUÍCHE	Frango	100g	até 02 vezes por mês
	Mortadela		

6.3.5. ACOMPANHAMENTO

6.3.5.1. O acompanhamento deve ser harmonizado com o prato principal e o complemento do prato principal. A tabela abaixo especifica as preparações, a porção e a frequência em que serão ofertadas mensalmente:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em gramas, mL ou unidade)	FREQUÊNCIA MÍNIMA
BISCOITO	Salgado	06 unidades	02 vezes por mês
	Doce		
TORRADA	Amanteigada	50g (02 unidades)	02 vezes por mês

PÃO	Francês	150g	02 vezes por mês
	Carteira		
	Pão de Leite		
BOLO	Ovos	90g	03 vezes por mês
	Chocolate		
	Milho		

6.3.6. SUCO OU FRUTA

6.3.6.1. Todos os dias deverá constar no cardápio um tipo de suco que será produzido, utilizando a própria fruta ou polpa de fruta natural.

6.3.6.2. A diluição da polpa utilizada no preparo do suco e do concentrado in natura de fruta deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante.

6.3.6.3. É VEDADA a utilização de refrescos em pó e sucos concentrados industrializados, dada a alta concentração de açúcares e corantes encontrados nesses produtos alimentícios.

6.3.6.4. A CONTRATADA deverá oferecer uma opção de suco sem açúcar, disponibilizando adoçante em sachê aos usuários que optarem por essa versão, que deverá ser informado no ato do cadastramento junto ao município (Órgão Requisitante).

6.3.6.5. A tabela abaixo especifica as preparações, a porção e a frequência que em que serão ofertadas mensalmente:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em gramas, mL ou unidade)	FREQUÊNCIA MÍNIMA
SUCO	Natural, produzido com Polpa de Fruta ou Fruta Fresca	Garrafa de 250mL	09 vezes por mês
FRUTA	Fruta tropical da época, na sua forma íntegra (mantendo-se a casca: banana, maçã, goiaba...)	01 unidade	04 vezes por mês

6.3.7. CAFÉ

6.3.7.1. O café deve ser fornecido diariamente, sendo ofertada uma opção sem açúcar, disponibilizando adoçante em sachê aos usuários.

6.3.7.2. A tabela abaixo especifica a frequência semanal:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em mL)	FREQUÊNCIA MÍNIMA
CAFÉ	Tipo 2	150mL	Diariamente

6.4. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO: ALMOÇO

6.4.1. PRATO PRINCIPAL

6.4.1.1. O cardápio diário da refeição do tipo almoço deverá ser constituído, OBRIGATORIAMENTE, de:

ENTRADA	SALADA COM VEGETAIS COZIDOS
GUARNIÇÃO	Vegetais Cozidos; Cuscuz; Macarrão; Farofa
PRATO PROTEICO	01 (uma) opção
ACOMPANHAMENTOS	Arroz e Feijão
SUCO	Da fruta <i>In Natura</i> ou Polpa de Fruta
SOBREMESA	Rapadura; Pé-de-Moleque; Doce de Fruta (caseiro ou industrializado); Doce de Leite.

6.4.2. ENTRADA

6.4.2.1. Com relação à composição das Saladas Cozidas, 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, Couve, Coentro, Espinafre, Maxixe	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	

6.4.3. GUARNIÇÃO

6.4.3.1. 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	Batata Doce	100g	02 vezes no mês
	Jerimum		
	Macaxeira		
MACARRÃO	Massa de Espaguete	80g	02 vezes no mês
CUSCUZ	Flocos de Milho	80g	01 vezes no mês
FAROFA	Farinha Refogada	40g	04 vezes no mês

6.4.4. PRATO PROTEICO

6.4.4.1. Deverá ser oferecido 01 (um) tipo de prato proteico, em que a opção deverá atender a 100% (cem por cento) da meta diária, com ressalvas para excepcionalidades que sejam devidamente justificadas, previamente autorizadas pela CONTRATADA.

6.4.4.2. As opções proteicas deverão, OBRIGATORIAMENTE, vir em preparações **que não exijam cortes**, devendo apresentar-se sempre **cortadas, trinchadas, desfiadas, de modo a não exigir o uso de facas.**

6.4.4.3. Tipos de proteínas, porção e frequência a ser servida do prato proteico:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em gramas)	FREQUÊNCIA
CARNE SEM OSSO	Bovina: Acém, Músculo, Patinho, Coxão Mole, Coxão Duro, Paleta	120g	02 vezes ao mês
	Suína: Lombo, Filé	120g	02 vezes ao mês
	Aves: Peito de Frango	120g	02 vezes ao mês
VÍSCERAS BOVINAS	Fígado	120g	01 vez ao mês
VÍSCERAS DE AVE	Moela	120g	01 vez ao mês
EMBUTIDOS	Linguiça: Toscana, Frango, Calabresa	100g	01 vez ao mês

6.4.4.4. 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
MASSAS	Espaguete	180g	05 vezes ao mês
	Carne Moída; Frango		
	Molho de Tomate		
FRICASSÊ DE FRANGO	Peito de Frango	180g	04 vezes ao mês
	Cenoura		
	Chuchu		
	Milho Verde		
	Ervilha		
	Batata Palha		

6.4.5. ARROZ

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em gramas)	FREQUÊNCIA
ARROZ	Simples	150g	05 vezes ao mês
	Composto (colorido, refogado com cenoura, refogado com açafrão, refogado com espinafre)	150g	04 vezes ao mês

6.4.6. FEIJÃO

6.4.6.1. 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 120g	05 vezes ao mês
	Branco	Simples 120g	04 vezes ao mês

* O item **FEIJÃO** deverá ser servido sem o caldo ou o mínimo de caldo possível.

6.4.7. SOBREMESA

6.4.7.1. Deverão ser oferecidos, fruta ou doce, conforme tabela abaixo:

	Termo de Referência 41141821	SEI 02010009.000563/2026-90 / pg. 15	PORÇÃO	
--	------------------------------	--------------------------------------	--------	--

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARADA (em gramas)	FREQUÊNCIA
DOCE	Rapadura; Pé-de-Moleque; Doce de Fruta (caseiro ou industrializado); Doce de Leite	20g	09 vezes por mês

6.4.8. SUCO

6.4.8.1. Deverão ser oferecidos opções de Suco de Fruta, conforme tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em mL)	FREQUÊNCIA
SUCO DE FRUTA	Polpa de Fruta ou de Fruta <i>In Natura</i>	250 mL	09 vezes por mês

6.4.8.2. O suco será servido em garrafa descartável com tampa e capacidade de 250mL (duzentos mililitros), sendo uma unidade por usuário.

6.4.8.3. 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.

6.4.8.4. A diluição da polpa do suco e do concentrado *in natura* de fruta deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante.

6.4.8.5. É VEDADA a utilização de refrescos em pó e sucos concentrados industrializados, dada à alta concentração de açúcares e corantes encontrados nesses produtos alimentícios.

6.4.8.6. A CONTRATADA deve oferecer a opção de suco sem açúcar, disponibilizando adoçante aos usuários que optarem por esta versão, a qual deverá ser informada no ato do cadastro junto ao órgão municipal responsável pela sua inclusão junto ao Programa.

6.5. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO: SOPA

6.5.1. O cardápio diário da refeição do tipo sopa deverá ser constituído, OBRIGATORIAMENTE, de:

PRATO PRINCIPAL	Porção mais importante do cardápio: um tipo de Sopa
ACOMPANHAMENTO	Complemento do Prato Principal
LÍQUIDO	Café: Infusão

6.5.2. PRATO PRINCIPAL

6.5.2.1. O prato principal deverá ser constituído por um dos tipos de sopa, de acordo com a preparação e ingredientes especificados na tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PREPARADA (em mL)	FREQUÊNCIA
SOPA DE CARNE	Carne Bovina com Osso	300g	04 vezes na semana
	Macarrão		
	Legumes, verduras e tubérculos diversos (batatinha, cenoura, chuchu, jerimum, pimentão, cebola, alho, coentro, tomate)		
	Sal		
CANJA DE GALINHA	Galinha	300g	02 vez na semana
	Arroz		
	Legumes, verduras e tubérculos diversos (batatinha, cenoura, chuchu, jerimum, pimentão, cebola, alho, coentro, tomate)		
	Sal		
SOPA DE FEIJÃO COM CARNE	Feijão	300g	02 vez na semana
	Macarrão		
	Carne Seca		
	Sal		
	Calabresa		
	Macaxeira ou		

CALDO VERDE	Batata Inglesa	300g	01 vez na semana
	Couve manteiga, cebola, alho, coentro		
	Sal		

6.5.3. ACOMPANHAMENTO

6.5.3.1. O acompanhamento deverá ser **embalado individualmente**, sendo distribuído separado à embalagem do Prato Principal.

6.5.3.2. A opção de acompanhamento deve ser constituída de alimentos fonte de carboidrato, conforme especificações abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (gramas)	FREQUÊNCIA
PÃO	Francês ou Seda	50g (01 unidade)	09 vezes por mês

6.5.4. LÍQUIDO: CAFÉ

6.5.4.1. O café deve ser fornecido diariamente, na porção de 150mL, sendo ofertada uma opções sem açúcar, disponibilizando adoçante em sachê aos usuários.

6.6. CARDÁPIOS FESTIVOS

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

DATAS COMEMORATIVAS	Páscoa
	São João
	Natal
	Ano Novo

6.7. DETALHAMENTO COMPLEMENTAR DO CARDÁPIO:

6.7.1. Na unidade de Distribuição, em complementação ao cardápio principal, deverão ser oferecidos os seguintes produtos diariamente:

- a) Para as modalidades café da manhã e almoço, serão distribuídos **conjunto de talheres descartáveis**, composto por: **garfo, colher e guardanapo de boa absorção, devidamente embalados em invólucros apropriados**. Já na modalidade sopa, será distribuído **conjunto de talheres descartáveis**, composto por: **colher e guardanapo de boa absorção, igualmente embalados em invólucros apropriados**;

b) Adoçante em sachê.

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

6.7.3. As proteínas deverão ser fornecidas, OBRIGATORIAMENTE, considerando a sua apresentação já em **porcionamentos adequados quanto aos cortes, não devendo ser composto por preparações tais como, bifes ou outras proteínas que necessitem de corte no ato do consumo**.

6.7.4. Será VEDADA a oferta de preparações proteicas a base de molhos ou excesso de caldos, dada a **perecibilidade e risco de extravasamento das embalagens** (quentinhas).

6.7.5. Não será permitida a utilização de aparas de carne, do corte denominado "sangria", nem de miúdos ou outras vísceras que não estejam expressamente previstas nos subitens 6.3.2.2 (café), 6.4.4.3 (almoço) e 6.5.2.1 (sopa).

6.7.6. Durante todo o período de distribuição do café da manhã, bem como da sopa, a CONTRATADA deverá manter disponível garrafas térmicas ou bombonas para o item (café), constando as opções (Com e Sem Açúcar), o qual será distribuído aos comensais no local.

6.8. DA MANIPULAÇÃO SEGURA DOS ALIMENTOS

6.8.1. PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

I - A produção e montagem das refeições em quentinhas deverão ser OBRIGATORIAMENTE realizadas na unidade Produtora, salvo exceções previamente solicitadas, justificadas e autorizadas pela CONTRATANTE;

II - A CONTRATANTE terá livre acesso às instalações do(s) Equipamento, incluindo sua cozinha produtora, no caso em que couber, para fins de fiscalização de obediência às condições higiênico-sanitárias.

6.8.2. RECEPÇÃO

I - Os entregadores de gêneros alimentícios, assim como os seus veículos de transporte, devem se

apresentar em adequadas condições de higiene e demais exigências, em conformidade com a legislação vigente;

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.

6.8.3. **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.

6.8.4. **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) 10mL (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) 20mL (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.

6.9. **MONTAGEM DAS REFEIÇÕES PRONTAS**

6.9.1. As refeições prontas deverão ser embaladas em recipientes próprios, tipo quentinhas, destinados à conservação das preparações, contendo, OBRIGATORIAMENTE, etiquetas com as seguintes informações: **data de preparo, consumo imediato, proibida a venda.**

6.9.2. As embalagens do tipo quentinhas, após a sua montagem deverão ser **lacradas** ou **filmadas (PVC Filme)**, de modo a evitar o vazamento do seu conteúdo.

6.9.3. **EMBALAGENS PARA CAFÉ DA MANHÃ E ALMOÇO:**

6.9.3.1. As embalagens do tipo quentinhas, deverão ser de material **Poliestireno Expandido (EPS/Isopor) atóxico**, 100% reciclável, com capacidade volumétrica equivalente à **500mL (Nº 07)** para o **café da manhã** e **1.100mL (Nº 09)** para as refeições do tipo **almoço**.

6.9.3.2. As garrafas destinadas ao armazenamento do suco, tanto para o café da manhã, quanto para o almoço, deverão ser do tipo descartáveis, **Polietileno Tereftalato**, 100% reciclável, com tampa e capacidade de armazenamento de **250mL**.

6.9.3.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar **conjuntos de talheres descartáveis**, compostos por: garfo, colher e guardanapo de boa absorção, embalados em invólucros próprios.

6.9.3.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar para o café da manhã, **copos descartáveis** de material resistente à altas temperaturas, para a distribuição do item (café), com capacidade para **150mL**.

6.9.4. **EMBALAGENS PARA A SOPA**

6.9.4.1. As embalagens destinadas ao armazenamento e transporte das preparações do tipo sopa deverão ser de material do **tipo polipropileno (PP), identificado pelo código 05, com tampa de encaixe firme ou lacre de**

segurança, que permita a perfeita vedação, de modo a manter a temperatura adequada e evitar extravasamento das preparações, com capacidade de 300mL e 100% reciclável.

6.9.4.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar para a sopa, **copos descartáveis** de material resistente à altas temperaturas, para a distribuição do item (café), com capacidade para **150mL**.

6.9.4.3. Para as preparações do tipo sopa, deverão disponibilizar: **colher e guardanapo de boa absorção, embalados em invólucros próprios**.

6.10. 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 no equipamento;

II - Os alimentos devem ser coletados durante a montagem das quentinhas, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na montagem, 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 100g (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 4°C (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 -18°C (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.

6.11. TRANSPORTE DE REFEIÇÕES PRONTAS, EMBALADAS EM QUENTINHAS

6.11.1. É OBRIGATÓRIO o uso de **veículos fechados, limpos e com controle de temperatura (aprox. 4°C ou acima de 65°C)**, além de recipientes herméticos, garantindo a integridade do alimento até o destino final, devendo seguir rigorosas normas sanitárias, com destaque para a Portaria CVS-15/91 e legislações da ANVISA (Portaria 326/1997, RDC 275/2002).

6.11.2. Os veículos destinados ao transporte, devem se apresentar rigorosas condições de higiene.

6.11.3. A CONTRATADA deverá manter atualizados os **alvarás de licença sanitária dos veículos destinados ao transporte das refeições**, os quais devem ser renovados anualmente, OBRIGATORIAMENTE.

6.11.4. É VEDADO o **uso de caixas, do tipo isopor, ou quaisquer outros meios inadequados ao transporte e conservação de preparações prontas**.

6.11.5. As refeições prontas e embaladas em quentinhas deverão ser acondicionadas e transportadas em **Termo Box**, em perfeito estado de conservação e higiene, 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.

6.11.6. A CONTRATADA deverá manter atualizadas planilhas de controle e monitoramento de temperaturas durante o transporte até o seu destino final, as quais poderão ser requisitas, sem aviso prévio, pela CONTRATANTE ou órgãos de fiscalização.

6.11.7. No caso do transporte de refeições prontas para o consumo, estas deverão ser ofertadas em um Ponto de Distribuição autorizado pela CONTRATANTE, distinto da sua unidade Produtora.

6.11.8. No caso de necessidade de alteração de localização do Ponto de Distribuição, mediante justificativa de interesse público e desde que pertença ao mesmo município/item apresentado neste Termo de Referência, a mesma deverá ser solicitada pela CONTRANTE, mantido o perímetro apresentado de até 01 Km da sua unidade Produtora.

6.11.9. 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.

6.11.10. 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.

6.11.11. 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.

6.11.12. 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 paletes.

6.11.13. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento, realizar a fiscalização dos veículos destinados ao transporte de gêneros alimentícios e/ou refeições prontas, com vistas a averiguar as condições higiênico-sanitárias dos mesmos.

6.11.14. 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.

6.11.15. Constatada irregularidade grave nas condições higiênico-sanitárias da unidade Produtora, Distribuidora ou veículos destinados ao transporte, 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.

6.12. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DO TIPO QUENTINHAS

I - A CONTRATADA deverá dispor de 01 (um) Ponto de Distribuição, no caso em que a distribuição não ocorra no mesmo local em que serão produzidas as refeições;

II - A CONTRATADA deverá distribuir o quantitativo de **01 (uma) quentinha por pessoa**;

III - A CONTRATADA deverá manter, OBRIGATORIAMENTE, no Ponto de Distribuição de refeições prontas, uma **pia exclusiva para a lavagem de mãos**, mantendo disponíveis: sabonete antisséptico e papel toalha não reciclado;

IV - A CONTRATADA deverá disponibilizar **Garrafas Térmicas** ou **Bombonas Industriais** para a distribuição do item (café);

V - 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
ALIMENTOS FRIOS	Até 10º	Máximo 4
	Entre 10º e 21º	Máximo 2

VI - A distribuição das refeições prontas será realizada em quentinhas, do tipo isopor, sendo para o (café) embalagens (Nº 7), para o (almoço) embalagens (Nº 9), e para a (sopa) copos com tampa, com capacidade para 300mL, conforme especificações no item 6.9.;

VII - Para a distribuição das **bebidas**, a CONTRATADA deverá disponibilizar copos descartáveis de material resistente (atóxico), com capacidade mínima de 150mL (cento e cinquenta mililitros) para os itens (café e água). O item (suco), deverá ser embalado em garrafas plásticas descartáveis com tampa e capacidade de 250mL;

VIII - A CONTRATADA deverá disponibilizar conjunto descartável composto por garfos, colheres e guardanapo de alta absorção, embalados individualmente, de modo a garantir maior controle higiênico-sanitário e evitar contaminações, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA; em quantidade suficiente, na proporção de 100% (cem por cento) do total a ser distribuído;

IX - Durante todo o horário de distribuição aos usuários será obrigatória a permanência de funcionários responsáveis pela limpeza dos ambientes, bem como, pela distribuição das quentinhas/talheres/copos e etc.;

X - O Ponto de Distribuição deverá dispor de **bebedouro coletivo** em condições de uso adequado, mantido em bom estado de conservação e limpeza. Com água gelada e natural, além de copos descartáveis, conforme previsto no [item VII](#) deste Termo de Referência.

6.13. DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS

6.13.1. 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.

6.13.2. 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.

6.14. DO SUPORTE OPERACIONAL

6.14.1. 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.

6.14.2. **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.

6.14.3. **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.

6.14.4. **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.

6.14.5. **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS**

I - Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas, tanto na unidade Produtora, quanto na Distribuidora, 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.

6.15. **DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

6.15.1. 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 Nº 12.047, de 12 de setembro de 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.

IV - DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

a) A CONTRATADA deverá manter cartazes orientativos acerca da destinação final dos resíduos sólidos, como embalagens (quentinhas, copos/talheres/garrafas descartáveis e guardanapos), de modo a minimizar o impacto desses materiais desprezados diretamente no meio ambiente.

6.16. DAS EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

6.16.1. Compete à CONTRATADA viabilizar o completo funcionamento das unidades do Programa, desde a locação e padronização do prédio para implantação da(s) unidade(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.

6.16.2. A pedido da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar sinal de internet permanente no local de funcionamento do equipamento, 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.

6.16.3. 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.

6.16.4. Manter em perfeitas condições de uso as instalações do(s) equipamento(s), 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.

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

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

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

6.16.8. 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.

6.16.9. ORGANIZAÇÃO E ACOMODAÇÃO DE FILA DE USUÁRIOS

I - O(s) equipamento(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 (SEI Nº 40761716) e 13.466/17 (SEI Nº 40761730).

6.16.10. 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.

6.16.11. 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.

6.16.12. **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.

6.16.13. **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 anti-quebras 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.

6.16.14. **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.

6.16.15. **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.

6.16.16. **LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS, NA UNIDADE PRODUTORA E DISTRIBUIDORA**

- I - Em todas as áreas de manipulação e preparação dos alimentos deve haver pias para lavagem exclusiva das mãos;
- II - Antes da área de Distribuição de alimentos, deve ser instalado, OBRIGATORIAMENTE, um lavatório exclusivo para higienização das mãos, tanto de usuários, quanto de funcionários;
- 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.

6.16.17. **ESTRUTURA DE FUNCIONAMENTO DO CONTROLE DE DISTRIBUIÇÃO**

- I - A unidade Distribuidora deverá ter espaço adequado e reservado ao controle de acesso às refeições, 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.

6.16.18. **ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO**

- I - As instalações físicas das unidades do Programa deverão 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, caso seja identificado a necessidade;
- III - A(s) porta(s) da(s) unidade(s) deverá(ão) 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 - A CONTRATADA deverá dispor de pelo menos 01 (um) funcionário (* Operador de Caixa/ Agente de Fluxo) 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 Programa, desde que autorizado ou solicitado pelo usuário.

6.17. DO CONTROLE E MONITORAMENTO DO PROGRAMA

6.17.1. Visando a ampliação da fiscalização e monitoramento do Programa, com vistas à melhoria contínua da sua gestão, a CONTRATANTE poderá celebrar Acordo de Cooperação com a Prefeitura Municipal de Mossoró, Conselhos Setoriais de Segurança Alimentar e/ou de Assistência Social ou Organizações da Sociedade Civil (OSC);

6.17.2. O Acordo de Cooperação, de que trata no subitem anterior, deverá compreender o mapeamento e atualização da lista de beneficiários a serem atendidos através do Programa; o controle diário das refeições efetivamente ofertadas pela empresa contratada, mantendo planilhas atualizadas de seu recebimento e distribuição/sobras; a serem encaminhadas à CONTRATANTE;

6.17.3. 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).

6.17.4. 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;

6.17.5. 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;

6.17.6. Será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e disponibilização de equipamentos necessários ao monitoramento e controle de acesso às unidades, tais como: celular(es) e/ou computador(es), bem como a garantia de um ponto de internet para tal finalidade, conforme subitem 6.17.5. para implantação de sistema de controle on-line desenvolvido pela CONTRATANTE.

6.18. DO QUADRO DE PESSOAL

6.18.1. 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).

6.18.2. 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.

6.18.3. 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.

6.18.4. 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 equipamento.

6.18.5. 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 para a unidade, que deverá estar presente durante todo o horário, compreendendo desde a produção até a montagem e monitoramento do transporte das refeições prontas.

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

6.18.7. 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).

6.19. DA DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

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

I - Os Equipamentos 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.

6.20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.20.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 6.20.2. Garantir o pagamento correspondente à meta diária contratada.
- 6.20.3. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço prestado fora das especificações deste Termo de Referência e seus Anexos.
- 6.20.4. Proporcionar todas as facilidades para que o prestador de serviço possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste processo.
- 6.20.5. Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado na Minuta do Contrato.
- 6.20.6. Fornecer Atestados de Capacidade Técnica e regularidade perante os órgãos de Controle Sanitário, quando solicitado, desde que atendidas as obrigações pactuadas.
- 6.20.7. Exercer permanente fiscalização dos serviços, por intermédio de um servidor designado pela Administração Pública, o qual anotarà em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução dos serviços, determinando as medidas necessárias à regularização das falhas observadas.
- 6.20.8. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução contratual para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- 6.20.9. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência e Contrato.
- 6.20.10. Garantir o acesso, cadastramento e capacitação para uso do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) inerentes à execução do Contrato.
- 6.20.11. Suspender os pagamentos devidos à CONTRATADA, caso haja descumprimento de qualquer uma das obrigações contidas neste Termo de Referência.

6.21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.21.1. 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.
- 6.21.2. 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 as sanções cabíveis.
- 6.21.3. 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.
- 6.21.4. 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.
- 6.21.5. 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.
- 6.21.6. Executar os serviços em horários que não interfiram com o bom andamento da rotina de funcionamento da Administração.
- 6.21.7. 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.
- 6.21.8. 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.
- 6.21.9. 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.
- 6.21.10. Disponibilizar espaço adequado, estrutura e funcionário operador de caixa da unidade para realização das atribuições e atividades especificadas no item 5.4., 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.

6.21.11. Disponibilizar sinal de internet permanente no local de funcionamento do Equipamento 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.

6.21.12. Adquirir e disponibilizar equipamentos necessários ao monitoramento e controle de acesso às unidades do Programa, tais como: celular(es) e/ou computador(es), bem como a garantia de um ponto de internet para tal finalidade, conforme subitens 6.17.5. e 6.17.6. para implantação de sistema de controle on-line desenvolvido pela CONTRATANTE.

6.21.13. 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).

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

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

6.21.16. Responsabilizar-se pela execução dos serviços objeto desta contratação.

6.21.17. Manter durante toda a execução do Contrato as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação técnica.

6.21.18. 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.

6.21.19. 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.

6.21.20. 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.

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

6.21.22. 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.

6.21.23. Deverá exibir os instrumentos de rescisão dos Contratos de trabalho vinculados à execução do contrato de prestação de serviços.

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

6.21.25. 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) Programa sob sua gerência.

6.21.26. 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 item 5.2. deste Termo de Referência.

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

6.21.28. A CONTRATADA, em cumprimento ao item 5.2., 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.

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

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

6.21.31. A CONTRATADA deverá comprovar o cumprimento das Normas Sanitárias, determinadas pela Agência

- 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.

6.21.32. 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.

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

- I - 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;
- II - 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;
- III - É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei;
- IV - 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 pela CONTRATADA;
- V - Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da CONTRATADA 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;
- VI - É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD;
- VII - A Contratada deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância;
- VIII - A CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados;
- IX - A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pela CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado;
- X - 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;
- XI - 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.

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

6.22. DO CONTROLE SOCIAL SOBRE O PROGRAMA

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

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

6.22.3. 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 limite máximo de refeições; o cardápio do dia e/ou do mês; o número de telefone da Ouvidoria do Programa Restaurante Popular, o qual será disponibilizado pela SETHAS.

6.23. DA META DIÁRIA, MENSAL E ANUAL CONTRATADA

6.23.1. A tabela abaixo especifica a meta diária e quantidade mensal e anual de refeições a serem contratadas, que corresponde ao total anual estimado de 108 (cento e oito):

ITEM 01: ASSU/MOSSORÓ			
MUNICÍPIO	CAFÉ/ALMOÇO/SOPA		
	META DIÁRIA	META MENSAL (09 dias - sábados e domingos)	META ANUAL (108 dias - finais de semana)
Mossoró (Centro)	215 - Café	1.935	23.220
	215 - Almoço	1.935	23.220
	215 - Sopa	1.935	23.220

TOTAL DE REFEIÇÕES	645	5.805	69.660
---------------------------	------------	--------------	---------------

6.23.2. A CONTRATADA faturará mensalmente a quantidade de refeições preparada, até o limite da meta diária de refeições pactuada em Contrato, da respectiva Unidade/Item, conforme quadro do subitem 6.23.1. multiplicada pela quantidade de dias (sábados e domingos) do mês de referência, ou seja, do mês de execução do serviço.

6.23.3. 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.

6.23.4. 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. O quantitativo de refeições extras não poderá ultrapassar o total anual de refeições contratadas.

6.23.5. 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 item 6.23.

6.23.6. A CONTRATANTE **isentará os usuários do pagamento da taxa de contribuição por refeições fornecidas**, por se tratar de pessoas em situação de rua. Nesse caso, a CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA, **encaminhando lista nominal dos beneficiários da gratuidade**, indicando que poderão efetuar suas refeições, a quantidade máxima de refeições por pessoa (**01 unidade de quentinha**) e o período de vigência da autorização.

6.23.7. 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.

6.23.8. O valor unitário de cada refeição contratual será definido pela média ponderada entre o lance da proposta vencedora e o quantitativo anual de refeições por Item (modalidade da refeição: café, almoço e sopa).

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

6.24.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados da assinatura do Contrato, **improrrogável**, na forma do art. 75, VIII da Lei Nº 14.133/2021, **ou até a conclusão do certame licitatório** presente no processo (SEI Nº 02010009.000574/2026-70).

6.24.2. 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.

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

6.25.1. 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.

6.25.2. **DO REAJUSTE**

I - Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis 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.

6.26. DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.26.1. 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 03 (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.

6.26.2. 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.

6.26.3. 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.

6.26.4. 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.

6.26.5. 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.

6.26.6. 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.

6.26.7. A ocorrência de irregularidades nos serviços será objeto de penalidade, com previsão de aplicação de advertência, multa pecuniária, suspensão para contratar com a Administração Pública por até 03 (três) anos e/ou declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública.

6.26.8. 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.

6.26.9. A multa eventualmente aplicada é proporcional ao valor pago no mês, e não ao valor global do contrato.

6.26.10. 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)

6.26.11. 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 5.5.2.;

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, isenção do valor da contribuição paga por refeição pelos beneficiários, cardápio mensal, gramaturas das porções de cada preparação do cardápio, contato da Ouvidoria do Programa 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 Equipamento;

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 Programa, 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 6.4.8.5. 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 Equipamento, em conformidade com o Termo de Referência;
- n) Cumprir irregularmente o horário de funcionamento estabelecido para a prestação dos serviços;
- 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, copos ou outros itens necessários ao funcionamento do Equipamento;
- 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 aos usuários do Programa qualquer valor pelas refeições ofertadas, tendo em vista o acesso, OBRIGATORIAMENTE GRATUITO, conforme critérios previstos neste Termo de Referência;
- d) Desobediência às normas estabelecidas, assim como não manter em condições adequadas a higienização dos equipamentos, utensílios e instalações do Programa, 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) 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;
- k) A ausência ou indisponibilidade de proteína, bem como de arroz ou feijão 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;

l) As infrações descritas acima possuem caráter exemplificativo, podendo ser consideradas outras situações análogas, **desde que previamente 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**;

m) 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;

n) Deixar de disponibilizar aos funcionários, em quantidade suficiente, todos os insumos de proteção necessários, tais como o fardamento e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's);

o) Omitir ou prestar informação inverídica quanto ao quantitativo de refeições fornecidas no dia/mês da respectiva unidade.

6.26.12. 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.

6.26.13. 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.

6.27. DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DOS CONTRATOS

6.27.1. 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.

6.27.2. 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.

6.27.3. 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.

6.27.4. 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.

6.27.5. A rescisão do Contrato terá lugar de pleno direito, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial, desde que praticado qualquer dos atos previstos nos incisos do art. 137 da Lei Nº 14.133/2021:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editais 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 - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

6.27.6. Está prevista a rescisão, ainda para os casos:

I - Supressão, por parte da CONTRATANTE, acarretando modificação do valor inicial do contrato, além do limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado, estabelecido à época da celebração do Contrato, devidamente corrigido à data da supressão;

II - Suspensão de sua execução, por ordem escrita da CONTRATANTE, por prazo superior a 120 (cento e vinte dias) dias corridos, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou, ainda, por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente, do pagamento obrigatório de indenizações sucessivas e contratualmente

imprevistas, desmobilizações e imobilizações e outras previstas, assegurado à CONTRATANTE, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

III - Atraso superior a 90 (noventa) dias corridos dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE, salvo em caso de calamidade pública ou financeira, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado a CONTRATADA, o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

IV - Descumprimento pela CONTRATADA de normas trabalhistas, previdenciárias ou do disposto no art. 63 da Lei Nº 14.133/2021, relativas à regularidade fiscal, social e trabalhista.

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

6.27.8. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE no caso de rescisão 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.

7. DOS CASOS OMISSOS

7.1. 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.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

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

8.6. 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.

8.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais de contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

8.8. 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).

8.9. 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 (Lei Nº 14.133, de 2021, art. 117, § 1º, e Decreto Estadual Nº 32.449, de 2023, art. 48, II).

8.10. 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).

8.11. 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.

8.12. 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.

8.13. 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.

8.14. 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.

8.15. 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.

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

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. 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.

8.20. A indicação, pela CONTRATANTE, do Gestor e respectivo(s) Fiscal(is) deverá ocorrer após formalização contratual.

8.21. A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do Contrato.

8.22. 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.

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

8.23.1. 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:

I - Fiscalizar, controlar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

II - Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, a qualquer momento que achar necessário ou em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

III - Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, por meio do operador de caixa (agente de fluxo) da unidade (subitem 5.4.2.), através do envio de relatórios operacionais ou de qualquer outro meio complementar disponibilizado pela CONTRATANTE;

IV - Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

V - Comunicar formalmente à CONTRATADA, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

VI - 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;

VII - 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;

VIII - 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;

IX - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios;

X - 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).

8.24. A CONTRATANTE poderá celebrar Acordo de Cooperação com a Prefeitura Municipal de Mossoró, 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 em que funcionará(ão) o(s) Equipamento(s), considerando os subitens 6.17.1. e 6.17.2.

8.25. 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.

8.26. 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.

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

8.28. 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.

8.29. 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.

8.30. 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.

8.31. 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.

8.32. 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.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

9.1.1. 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 6.3., 6.4., 6.5. 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 6.2. - inciso XII e XVI 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 6.2. - incisos XIV e XV 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.

9.1.2. 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%

9.1.3. 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.

9.1.4. 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.

9.1.5. 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.

9.1.6. 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.

9.1.7. 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.

9.1.8. 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.

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

9.1.10. 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.

9.1.11. 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 no quadro do subitem 6.23.1. do Termo de Referência, desde que estas tenham sido efetivamente cumpridas, e preços que forem homologados ao final do Certame Licitatório.

9.1.12. 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.

9.1.13. 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.

9.1.14. A CONTRATANTE deverá fiscalizar, controlar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação dos serviços através do Programa Restaurante Popular, por meio de inspeções periódicas.

9.1.15. 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.

9.2. DO RECEBIMENTO

9.2.1. A prestação de contas referente aos serviços ofertados será recebida 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).

9.2.2. 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.

9.2.3. 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.

9.2.4. 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.

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

9.2.6. A CONTRATADA **não efetuará o recebimento das taxas de contribuição pagas pelos usuários**, cujo valor atual para as refeições do tipo café, equivale a 0,50(cinquenta centavos); almoço, R\$ 1,00 (um real); e sopa, 0,50 (cinquenta centavos) por refeição, **não podendo a CONTRATADA, em nenhuma hipótese, efetuar qualquer tipo de cobrança aos usuários do Programa.**

9.2.7. A CONTRATANTE pagará a parcela mensal à CONTRATADA, aplicando-se a seguinte Fórmula:

Valor total correspondente ao quantitativo de refeições servidas [*] total de dias/mês [*] valor unitário da refeição
(Considerando a Modalidade: café/almoço/sopa) = VALOR LÍQUIDO A SER PAGO:

EX.: Considerando o valor fictício da Refeição (Modalidade: café) de R\$ **4,00** (quatro reais); (Modalidade: almoço) de R\$ **7,00** (sete reais) e, (Modalidade: sopa) de **4,00** (quatro reais):

215 refeições/dia x 09 dias/mês (sábado e domingo) = 1.935 refeições/mês x R\$ 4,00 (quatro reais) = R\$ 7.740,00
(sete mil setecentos e quarenta reais)

215 refeições/dia x 09 dias/mês (sábado e domingo) = 1.935 refeições/mês x R\$ 7,00 (sete reais) = R\$ 13.545,00
(treze mil quinhentos e quarenta e cinco reais)

215 refeições/dia x 09 dias/mês (sábado e domingo) = 1.935 refeições/mês x R\$ 4,00 (quatro reais) = R\$ 7.740,00
(sete mil setecentos e quarenta reais)

EXEMPLO DA FÓRMULA APLICADA: [café] R\$ **7.740,00/mês** **[+]** [almoço] **13.545,00/mês** **[+]** [sopa] **7.740,00/mês** = R\$ **29.025,00** (vinte e nove mil vinte e cinco reais) [VALOR LÍQUIDO A SER PAGO]

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

9.2.9. 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".

9.2.10. 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: http://localhost/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&id_orgao_acesso_externo=0.

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

9.2.12. 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.

9.2.13. 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.

9.2.14. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 68, da Lei Nº 14.133, de 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.

9.2.15. 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.

9.2.16. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório (art. 119 c/c art. 140, da Lei Nº 14.133, de 2021).

9.2.17. 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.

9.2.18. 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.

9.2.19. 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.

9.2.20. 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.

9.3. **DA LIQUIDAÇÃO**

9.3.1. 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; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.3.2. 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.

9.3.3. 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 68, da Lei Nº 14.133, de 2021.

9.3.4. 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.

9.3.5. 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.

9.3.6. 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.

9.3.7. 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.

9.3.8. 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.

9.4. **PRAZO DE PAGAMENTO**

9.4.1. 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, de 2021.

9.4.2. 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 conforme estabelece a legislação vigente.

9.4.3. 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.

9.5. **FORMA DE PAGAMENTO**

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

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

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

9.5.4. 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.

9.5.5. O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar Nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

10.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço ou maior desconto.

10.2. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

10.2.1. 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);
- 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/>).

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

10.2.3. 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 05 (cinco) dias úteis, 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.

10.2.4. 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.

10.2.5. 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.

10.2.6. 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 05 (cinco) dias úteis, sob pena de inabilitação.

10.2.7. 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.

10.2.8. 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.

10.2.9. 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.

10.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA

10.3.1. 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;

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

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

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

10.4. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

10.4.1. 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:

- A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- A regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- A regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da constituição federal.

10.4.2. 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 Decreto Estadual nº 32.449/2023.

10.4.3. 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.

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

10.4.5. 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.

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

10.4.7. 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.

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

10.4.9. 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.

10.4.10. 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.

10.4.11. A declaração da vencedora será feita imediatamente após a fase de habilitação.

10.4.12. 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.

10.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.5.1. 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.

10.5.2. 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.

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

10.5.4. 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):

$LC = \frac{AC}{PC}$	Onde, LC = liquidez corrente AC = ativo circulante PC = passivo circulante
----------------------	--

- Índice de Liquidez Geral (LG):

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

- Índice de Solvência Geral (SG):

$SG = \frac{AT}{PC + PnC}$	Onde, SG = solvência geral PC = passivo circulante PnC = passivo não circulante AT = ativo total
----------------------------	---

10.5.5. 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.

10.5.6. 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.

10.5.7. 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.

10.6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.6.1. 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 (no caso de pessoa jurídica de direito privado, obrigatoriamente com firma reconhecida), em conformidade com a 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 - 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;

IV - Certidão de regularidade do profissional Nutricionista no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em plena validade;

V - Certidão de registro e quitação - CRQ da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, em plena vigência.

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

10.6.3. A empresa deve 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.

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

10.6.5. 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.

10.6.6. 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.

10.7. OUTRAS COMPROVAÇÕES OU DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS

10.7.1. 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.

10.7.2. 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.

10.7.3. 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.

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

10.7.5. 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.

10.7.6. 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.

10.7.7. 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.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando que o **valor global estimado** para esta contratação é de **R\$ 964.326,60 (novecentos e sessenta e quatro mil trezentos e vinte e seis reais e sessenta centavos)** o certame observará o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP), em estrita observância ao **Art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021** e à **Lei Complementar Federal nº 123/2006**.

a) Regularização Fiscal e Trabalhista Tardia: Fica assegurado às ME/EPP o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, para a regularização de eventuais restrições nos documentos de habilitação fiscal e trabalhista, nos termos dos Arts. 42 e 43 da LC nº 123/2006.

b) Prioridade de Contratação: Persistem os benefícios de preferência previstos nos Arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006 (empate ficto), caso aplicáveis no âmbito da disputa entre os beneficiários da lei.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado;

12.1.1. 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: 3.3.3.9.0.39.41.00 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO;

V - Classificação Funcional Programática: 08.306.0313.1937 - PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR.

12.2. 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

13. 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.

Executora

Agricultor/a Familiar Fornecedor/a



Documento assinado eletronicamente por **GILMA BEZERRA DA SILVA, Subcoordenadora de Apoio Nutricional e Proteção a Família**, em 22/05/2026, às 14:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ROMMEL DA COSTA RODRIGUES, Coordenador**, em 22/05/2026, às 15:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **41141821** e o código CRC **A2EDEAF8**.