MINUTA DE EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 19/2026-SMS

Torna-se público que a Secretaria Municipal de Saúde realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR LOTE nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Federal 8.538, de 6 de outubro de 2015, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, da Lei Complementar Municipal n° 190, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

ÓRGÃOS INTERESSADOS:	**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**
DATA E HORA DE INICIO DAS PROPOSTAS:	**29/10/2026 Às 09h00min.**
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTOS:	**11/11/2026 Às 23h59min.**
DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:	**16/11/2026 Às 08h59min.**
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	**16/11/2026 Às 09h00min.**
LOCAL:	**https://www.portaldecompraspublicas.com.br/**
MODO DE DISPUTA	**ABERTO**

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha mais vantajosa para a futura e eventual contratação de empresa especializada para prestações de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais (pacientes, servidores e acompanhantes) e dietas terapêuticas (dietoterapia), abrangendo a administração completa dos serviços, bem como todas as etapas de operacionalização inerentes à produção, acondicionamento, transporte das refeições no âmbito das unidades de saúde do Município de Mossoró.

1.2. A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3 Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no site https://www.portaldecompraspublicas.com.br/, e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência o licitante deverá obedecer a este.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO:

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no Portal de Compras Públicas, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória PREGÃO, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio https://www.portaldecompraspublicas.com.br/.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, os que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

4.2. **A presente licitação observará, quando cabível, o tratamento favorecido às microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP), microempreendedores individuais (MEI), agricultores familiares, produtores rurais pessoa física e sociedades cooperativas equiparadas, na forma da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 8.538/2015 e da Lei Complementar Municipal nº 190/2023.**

4.2.1. A aplicação dos benefícios previstos neste Edital observará a forma definida no Termo de Referência, podendo ocorrer mediante:

4.2.1.1. participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte para os itens cujo valor estimado individual seja de até R$ 80.000,00, observado o disposto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006;

4.2.1.2. reserva de cota de até 25% do quantitativo do objeto para contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, quando se tratar de bens de natureza divisível;

4.2.1.3. aplicação do direito de preferência previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, nas hipóteses legalmente cabíveis;

4.2.1.4. prioridade de contratação para ME/EPP sediadas no Município de Mossoró, observada a margem de preferência de 10% prevista na Lei Complementar Municipal nº 190/2023.

4.2.2. Quando adotada a participação exclusiva, somente poderão apresentar propostas as microempresas e empresas de pequeno porte enquadradas na forma da Lei Complementar nº 123/2006.

4.2.3. Quando adotada reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.2.3.1. os quantitativos destinados à cota reservada e à cota principal constarão expressamente no Termo de Referência;

4.2.3.2. a participação observará as regras específicas previstas neste Edital e no Termo de Referência;

4.2.3.3. a inexistência de propostas válidas para a cota reservada permitirá sua adjudicação à ampla concorrência, observado o disposto na legislação aplicável.

4.2.4. A obtenção dos benefícios previstos neste Edital fica limitada às microempresas e empresas de pequeno porte que, no ano-calendário da realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

4.2.5. Nos itens destinados à ampla concorrência, será assegurado o tratamento diferenciado previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, observado o procedimento de desempate estabelecido neste Edital.

4.2.6. Será assegurada prioridade de contratação à microempresa ou empresa de pequeno porte sediada no Município de Mossoró, melhor classificada, dentro da margem prevista na Lei Complementar Municipal nº 190/2023.

4.3. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

4.3.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.3.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

4.4. O impedimento de que trata o item 4.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA:

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

5.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

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

5.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição, acompanhada da certidão de infrações trabalhistas emitida pelo ministério do trabalho.

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

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

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

5.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir

do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

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

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

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

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

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

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

6.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (NOVENTA) DIAS,** a contar da data de sua apresentação.

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

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

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário de cada item.

7.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 0,01 (um centavo).**

7.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"aberto"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente **após decorridas vinte e quatro horas** da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.19.5. A ME ou EPP local, melhor classificada dentro da margem de 10%, será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação.

7.19.5.1. No caso das microempresas e empresas de pequeno porte **sediadas no município de Mossoró** que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.5.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.19.5.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte LOCAL melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de **10% (dez por cento)**, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19.5.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.20.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.20.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.20.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.20.2.2. empresas brasileiras;

7.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.21.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

7.21.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.21.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.21.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.21.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, **no prazo de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.21.6. Se for o caso, poderá ser necessário o envio do **catálogo ou prospecto** do produto ofertado, juntamente com a proposta de preços.

7.21.7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.22. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO:

8.1. O pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF, se for o caso;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep);

8.1.4. Sanções administrativas inseridas no Portal da Transparência do Município de Mossoró (https://prefeiturademossoro.com.br/transparencia/compras/sancoes-administrativas/emitir-certidao).

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

8.3.3. Constatada a existência de sanção que implique impedimento de licitar ou contratar com a Administração Pública competente, observada a abrangência prevista na Lei nº 14.133/2021, o licitante será inabilitado por ausência de condição de participação.

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.2.1 e 5.5 deste edital.

8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. contiver vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta, através de notas fiscais, ordens de serviços, empenhos, cópia do contrato, e outros documentos comprobatórios.

8.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de **amostra**, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no chat da sessão pública.

8.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original por cópia.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. Para fins de habilitação neste pregão, o licitante deverá enviar os seguintes documentos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando o procedimento disposto neste Edital:

9.10.1. **Habilitação jurídica:**

9.10.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

9.10.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.10.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

9.10.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.10.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

9.10.2. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.10.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.10.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.10.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

9.10.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.10.2.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.10.3. **Qualificação Econômico-Financeira**

9.10.3.1. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

9.10.3.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando:

a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

b) 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; e

c) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

d) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.10.3.4. Comprovação de índice igual ou superior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), e possuir patrimônio líquido mínimo de R$ 940.869,75 (novecentos e quarenta mil, oitocentos e sessenta e nove reais e setenta e cinco centavos).

9.10.3.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

9.10.4. **Qualificação Técnica**

9.10.4.1. Para assegurar a adequada execução do objeto, à proponente deverá comprovar:

9.10.4.1.1. A documentação relativa à qualificação técnica-operacional nos termos do art. 67 da Lei nº. 14.133/2021 será restrita a:

9.10.4.1.1.1. Registro ou inscrição da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN na sede em que a licitante estiver vinculada, contendo o nome do Nutricionista responsável com a atividade em questão, conforme § único, art. 15 da Lei Federal n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, art. 18 do Decreto Federal n.º 84.444/80, Lei Federal n.º 6.839/80 e Resolução CRN n.º 378/2005;

9.10.4.1.1.2. Comprovação da aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) a execução de serviços de natureza semelhante, devendo comprovar o fornecimento mensal mínima de 495 unidades, correspondente a aproximadamente 5% (cinco por cento) do quantitativo do item 8, considerado a parcelas de maior relevância, nos termos do art. 67, §2º da Lei nº 14.133/2021.

9.10.4.1.2. O atestado, devidamente datado e assinado, deverá ser emitido em papel timbrado do emitente;

9.10.4.1.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou filial do licitante;

9.10.4.1.4. O contratado disponibilizará todas as informações à comprovação de legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

9.10.4.1.5. Por tratar-se de alimentos, à empresa vencedora do certame deverá ser exigido:

9.10.4.1.6. Documento de habilitação Alvará sanitário ou licença expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Lei Complementar nº 31/1982, art. 136 a qual trata da Autorização das Empresas e do Licenciamento do Estabelecimentos.

9.10.4.1.7. Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004/ ANVISA).

9.10.4.1.8. Do Transporte dos Alimentos

9.10.4.1.8.1. A futura contratada deverá ser integralmente responsável pelo transporte dos alimentos, o qual deverá ser realizado em veículo próprio ou contratado, devidamente habilitado, licenciado e regular junto aos órgãos competentes, atendendo rigorosamente às normas sanitárias municipais e/ou estaduais vigentes.

9.10.4.1.8.2. Para fins de comprovação de que trata o item anterior, o licitante deverá apresentar documento do veículo, no caso de veículo próprio, ou contrato de locação de veículo, no caso de veículo locado, sendo que em todos os caos deverá ser apresentado documento hábil a demonstrar que o veículo está devidamente licenciado para transporte de alimentos.

9.10.4.1.8.3. Fica facultado ao licitante, em substituição à apresentação imediata da documentação veicular, declarar que no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da convocação para assinatura do contrato, apresentará os documentos do veículo. A documentação deverá estar em seu nome, no caso de veículo próprio, ou acompanhada de contrato de locação, no caso de veículo de terceiro, bem como da licença específica para transporte de gêneros alimentícios, nos termos das normas sanitárias aplicáveis.

9.10.4.1.8.4. O transporte deverá assegurar condições adequadas de higiene, conservação e segurança dos alimentos, de modo a preservar sua qualidade, integridade e inocuidade até o local de entrega, sendo vedada qualquer prática que possa comprometer a segurança alimentar.

9.10.4.1.9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO PROFISSIONAL

9.10.4.1.9.1. Comprovante fornecido pelo Proponente de que possui em seu quadro, profissionais de nível superior na área de Nutrição, detentor de Certificado de Responsabilidade Técnica, comprovando que tenha realizado ou venha realizando serviços compatíveis em características com o objeto da contratação, devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN).

9.10.4.1.9.2. O documento comprobatório do vínculo empregatício do profissional pode ser realizada das seguintes formas: O sócio que comprove seu vínculo por intermédio de

contrato social/estatuto social; O administrador, o diretor ou o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social ou contrato de trabalho;

9.10.4.1.9.3. O prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou ainda ou ainda por meio de declaração de compromisso de vinculação contratual futura devidamente assinada pelo profissional detentor do acervo técnico referido no item 9.10.4.1.1.

9.10.4.1.10. Do local de preparo de alimentos no Município de Mossoró

9.10.4.1.10.1. A licitante deverá comprovar, quando da apresentação dos documentos de habilitação, a disponibilidade de unidade destinada ao preparo e manuseio dos alimentos localizada no Município de Mossoró/RN.

9.10.4.1.10.2. Caso não disponha de unidade instalada no momento da licitação, poderá apresentar declaração de compromisso de instalação, devendo comprovar a efetiva disponibilidade e funcionamento da unidade no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da convocação para assinatura do contrato.

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

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

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

9.10.5.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.10.5.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.10.5.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

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

9.10.5.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

9.11. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos de habilitação mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

9.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.13. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, **no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.**

9.13.1. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

9.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

9.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.15. No caso de diligência, o envio dos documentos para habilitação deverá observar o prazo disposto no item 9.13.

9.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.17. O Agente de Contratação poderá solicitar a apresentação de documentos que comprovem condições preexistentes à data de abertura da sessão pública, desde que sua ausência decorra de erro material, equívoco ou falha na juntada pelo licitante, conforme entendimento da Advocacia-Geral da União, expresso no Parecer nº 00002/2025/CNLCA/CGU/AGU. A diligência não poderá

ser utilizada para a inclusão de documentos com data posterior à abertura do certame. A complementação documental deverá ser realizada em um prazo mínimo de 02 (duas) horas e máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sendo o prazo exato determinado conforme análise do Agente de Contratação.

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.

9.19. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.20. A licitante deverá, sob pena de inabilitação, apresentar declaração detalhando os equipamentos, maquinários, veículos e corpo técnico disponíveis para a execução do objeto licitado.

9.22 Antes de declarar o licitante habilitado, a comissão ou pessoa designada, poderá realizar diligências à sede da licitante para verificar, quando for o caso, a disponibilidade e adequação dos equipamentos, maquinários, veículos, corpo técnico e infraestrutura necessária à execução do objeto licitado.

9.22.1 A não permissão da visita ou a constatação de inconformidades com o objeto licitado, ensejará a inabilitação da licitante.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

10.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

10.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. A contratação decorrente da Ata de Registro de Preços será formalizada mediante contrato administrativo, quando exigido, ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Quando houver necessidade de celebração de contrato, o fornecedor será convocado para assiná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento da convocação.

11.3. O prazo poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação devidamente justificada e aceita pela Administração.

11.4. A recusa injustificada em assinar o contrato caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando o contratado às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 41 a 43 da Lei Municipal 190 de 2023.

12.3.3. convocados para compor o cadastro de reserva, os licitantes deverão manifestar aceite e apresentar a documentação eventualmente exigida no prazo mínimo de 02 (duas) horas e máximo de 24 (vinte e quatro) horas, conforme prazo fixado pela Administração no momento da convocação, contado do envio da comunicação oficial pelo sistema eletrônico.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante neste Edital

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante, o adjudicatário ou o contratado que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou deixar de entregar qualquer documento solicitado pelo(a) Pregoeiro(a) durante a licitação;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta, quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra, quando exigida;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3. não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, a Ata de Registro de Preços ou a aceitar ou retirar instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

14.1.11. advertência;

14.1.12. multa;

14.1.13. impedimento de licitar e contratar;

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

14.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.2.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.2.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.2.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.2.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.3. A sanção de multa será aplicada em percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento), observado o disposto no art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, considerando-se, para sua fixação, os critérios previstos no item 14.2 deste Edital.

14.3.1. Para as infrações praticadas durante o procedimento licitatório ou antes da formalização da contratação, inclusive aquelas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, a

multa incidirá sobre o valor estimado da contratação correspondente ao item, lote ou grupo objeto da infração.

14.3.2. Para as infrações praticadas após a formalização da contratação, a multa incidirá sobre o valor atualizado do contrato.

14.3.3. A multa deverá ser recolhida no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da comunicação oficial, observado o disposto no Decreto Municipal nº 7.366/2025.

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

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

14.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar em decorrência da prática das infrações previstas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando estas justificarem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o disposto no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021.

14.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

14.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à

autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

15.3. A IMPUGNAÇÃO poderá ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA, no site www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

15.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://www.portaldecompraspublicas.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos na Sala da Diretoria de Licitação, no Endereço Rua Idalino de Oliveira nº 106, Centro, Mossoró/RN, 1° andar, nos dias úteis, no horário das 07:30 às 13:30.

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS.

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

SERVIDOR REPONSÁVEL PELA CONFECÇÃO DAS MINUTAS DE EDITAL, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATO

_____

ALESSANDRA KAROLINE SOUSA TEIXEIRA

COORDENADORA DE ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

Matrícula nº 52136103

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente contratação de empresa especializada para prestações de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais (pacientes, servidores e acompanhantes) e dietas terapêuticas (dietoterapia), abrangendo a administração completa dos serviços, bem como todas as etapas de operacionalização inerentes à produção, acondicionamento, transporte das refeições no âmbito das unidades de saúde do Município de Mossoró.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. DA DESCRIÇÃO DA SITUAÇÃO ATUAL:

2.1.1. A prestação contínua de serviços de nutrição e alimentação hospitalar constitui atividade essencial ao adequado funcionamento das unidades de saúde, estando diretamente relacionada à assistência integral ao paciente, à recuperação clínica, à segurança alimentar e ao atendimento das necessidades nutricionais específicas de pacientes, acompanhantes e servidores.

2.1.2. Conforme demonstrado no Documento de Formalização da Demanda e no Estudo Técnico Preliminar, a Administração Municipal possui demanda permanente por refeições e dietas hospitalares, incluindo dietas gerais e terapêuticas, cuja interrupção ou execução inadequada pode comprometer a qualidade do atendimento em saúde, gerar riscos sanitários e acarretar prejuízos ao interesse público.

2.1.3. Dessa forma, evidencia-se a necessidade de contratação de empresa especializada, devidamente registrada nos órgãos competentes, com capacidade técnica, operacional e sanitária para executar, de forma contínua e padronizada, todas as etapas do serviço, em conformidade com as normas da vigilância sanitária e da legislação profissional aplicável, atendendo às diretrizes da Lei Complementar nº 190/2023 quanto ao planejamento, eficiência e continuidade dos serviços públicos.

2.2. DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA:

2.2.1. As quantidades a serem contratadas foram estimadas com base nas informações constantes no Documento de Formalização da Demanda e no Estudo Técnico Preliminar, a partir de levantamento realizado junto às unidades assistenciais do Município, considerando-se a capacidade operacional de cada equipamento de saúde, o número de leitos disponíveis, a estimativa de pacientes, acompanhantes e servidores atendidos, bem como as especificidades dos serviços prestados e a natureza variável

da demanda assistencial. Em razão da inexistência de histórico consolidado ou registro formal das quantidades de refeições anteriormente produzidas, os quantitativos foram definidos mediante metodologia prospectiva de planejamento, complementada por margens estimativas de segurança destinadas a assegurar a continuidade da assistência nutricional e a adequada execução contratual.

2.2.2. Ressalte-se que os quantitativos possuem caráter estimativo, nos termos da legislação vigente, podendo sofrer variações para mais ou para menos, em razão de fatores como sazonalidade, sem que isso configure alteração indevida do objeto, observados os limites legais e contratuais.

2.3. DOS RESULTADOS ESPERADOS COM A CONTRATAÇÃO:

2.3.1. Com a presente contratação, espera-se assegurar a prestação contínua, eficiente e segura dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, garantindo refeições balanceadas, nutricionalmente adequadas e compatíveis com as prescrições dietoterápicas, em conformidade com os padrões técnicos, sanitários e legais aplicáveis.

2.3.2. Busca-se, ainda, promover a melhoria da qualidade da assistência à saúde, a segurança alimentar e nutricional dos usuários, a padronização dos processos produtivos e a racionalização dos recursos públicos, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei Complementar Municipal nº 190/2023 e na Lei Federal nº 14.133/2021.

2.3.3. A contratação permitirá, por fim, maior controle técnico e sanitário da execução dos serviços, mitigação de riscos operacionais e garantia da continuidade de um serviço essencial à Administração Pública municipal e à população atendida.

2.4. DOS CONTRATOS OU AJUSTES VIGENTES OU VENCIDOS PARA O MESMO OBJETO

2.4.1. Considerando a necessidade de assegurar a observância aos princípios da legalidade, da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, cumpre registrar que não há qualquer contrato ou ajuste vigente ou vencido para o mesmo objeto do presente processo administrativo. Tal declaração encontra respaldo no art. 106, inciso II, alínea *d*, da Lei Complementar Municipal nº 190/2023, que veda a celebração de novos contratos quando já houver instrumento contratual ativo referente ao mesmo objeto.

2.4.2. Assim, a inexistência de vínculo contratual anterior ou em curso confere segurança jurídica ao procedimento, reforçando a legitimidade da contratação pretendida e a aderência às normas legais aplicáveis.

3. FORMA DE CONTRATAÇÃO

3.1. TIPO DE CONTRATAÇÃO:

3.1.1. Considerando a natureza do objeto, a presente contratação será realizada mediante procedimento licitatório, nos termos do art. 23, §1º, da Lei Complementar Municipal nº 190/2023 e da Lei nº 14.133/2021.

3.2. MODALIDADE DE LICITAÇÃO OU DE CONTRATAÇÃO DIRETA:

3.2.1. No caso específico, a Administração adotará o modelo de **PREGÃO ELETRÔNICO**, nos termos do art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

3.3. INDICAÇÃO JUSTIFICADA DA ADOÇÃO OU NÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP:

3.3.1. Após análise da natureza e das condições de execução do objeto, verifica-se adequada e necessária a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP para a presente contratação, considerando que os serviços de nutrição e alimentação hospitalar apresentam demanda permanente, variável e de difícil definição exata, sendo remunerados de acordo com os quantitativos efetivamente fornecidos.

3.3.2. A contratação abrangerá diversas unidades de saúde distribuídas no território do Município de Mossoró/RN, com diferentes perfis assistenciais, capacidades operacionais, rotinas de funcionamento e necessidades nutricionais. Além disso, a demanda poderá sofrer variações em razão da ocupação de leitos, do fluxo de pacientes, acompanhantes e servidores, das prescrições dietoterápicas e da reorganização da rede municipal de saúde.

3.3.3. Considerando a abrangência territorial e a complexidade operacional do objeto, a Administração realizará a implementação dos serviços de forma gradual e planejada, conforme a ordem de prioridade estabelecida neste Termo de Referência. A ativação das unidades ocorrerá por etapas, de acordo com a necessidade assistencial, a disponibilidade orçamentária e financeira, as condições estruturais dos estabelecimentos e a capacidade operacional necessária à adequada prestação dos serviços.

3.3.4. Nesse contexto, o SRP permitirá o registro prévio dos preços e das condições de execução, possibilitando que as contratações sejam formalizadas progressivamente,

conforme a efetiva necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de contratação imediata ou integral dos quantitativos estimados. O pagamento ficará condicionado aos serviços efetivamente autorizados, executados, recebidos e atestados pela Contratante.

3.3.5. A adoção do SRP encontra fundamento nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 3º, incisos I, II, V e VI, do Decreto Municipal nº 7.539/2026, uma vez que o objeto envolve necessidade permanente e frequente, contratação de serviços remunerados por unidade de medida, execução gradual e impossibilidade de definição prévia e exata dos quantitativos que serão efetivamente demandados.

3.3.6. Ressalta-se que a existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos constantes da Ata de Registro de Preços, conforme estabelece o art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021. As contratações decorrentes da ata observarão a demanda efetivamente apurada, os saldos registrados, a disponibilidade orçamentária e financeira e a formalização dos instrumentos contratuais correspondentes.

3.3.7. Dessa forma, o Sistema de Registro de Preços apresenta-se como a solução mais adequada, eficiente e vantajosa, por proporcionar flexibilidade na implementação dos serviços, controle dos quantitativos efetivamente executados, racionalização dos recursos públicos, redução dos riscos operacionais e compatibilidade entre a despesa realizada e a demanda concreta das unidades de saúde, em conformidade com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e interesse público.

3.4. INDICAÇÃO JUSTIFICADA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

3.4.1. O critério de julgamento a ser adotado na presente contratação será o de **MENOR PREÇO**, visto que a adoção do critério de menor preço mostra-se adequada e suficiente para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, uma vez que o objeto encontra-se plenamente padronizado, não havendo variações técnicas relevantes que justifiquem a utilização de critérios de julgamento baseados em técnica ou combinação de técnica e preço.

3.4.2. Além disso, o atendimento integral às exigências técnicas, operacionais e sanitárias estabelecidas no Termo de Referência será condição obrigatória de habilitação e execução contratual, assegurando que a escolha pelo menor preço não comprometa a qualidade dos serviços prestados, em observância aos princípios da eficiência,

isonomia, economicidade e julgamento objetivo, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 190/2023 e da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.5. CLASSIFICAÇÃO BENS OU SERVIÇOS

3.5.1. O objeto da presente contratação classifica-se como **SERVIÇO COMUM**, visto que os padrões de desempenho, qualidade, métodos de execução e requisitos técnicos podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência, com base em especificações usuais de mercado, normas sanitárias aplicáveis e regulamentações profissionais pertinentes, não exigindo soluções técnicas singulares ou de elevada complexidade.

3.6. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

3.6.1. A presente contratação possui **NATUREZA CONTINUADA**, uma vez que o objeto consiste na prestação permanente e regular de serviço de nutrição e alimentação hospitalar, indispensável à manutenção das atividades assistenciais desenvolvidas pela unidade de saúde. Trata-se de serviço essencial, cuja interrupção ou descontinuidade comprometeria diretamente o atendimento aos pacientes internados, acompanhantes e demais usuários, bem como a segurança alimentar e nutricional no ambiente hospitalar.

3.6.2. O fornecimento diário e ininterrupto de refeições e dietas terapêuticas, adequadas às prescrições clínicas e nutricionais, caracteriza necessidade permanente e prolongada da Administração, não se exaurindo em uma entrega ou execução pontual. Assim, o serviço deve ser executado de forma contínua ao longo do tempo, com observância dos padrões sanitários, nutricionais e operacionais exigidos pela legislação vigente e pelas rotinas hospitalares.

3.6.3. Dessa forma, a contratação enquadra-se como serviço comum contínuo, passível de execução indireta, observando-se os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, conforme disposto na Lei Complementar Municipal nº 190/2023 e na Lei Federal nº 14.133/2021.

3.7. INDICAÇÃO JUSTIFICADA DO CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

3.7.1. A **ADJUDICAÇÃO** deverá ocorrer **POR LOTE**, correspondente ao serviço global, considerando a natureza do objeto, que consiste na prestação integrada e contínua de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, envolvendo o fornecimento de dietas

gerais e terapêuticas, bem como a administração completa de todas as etapas operacionais — produção, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições.

3.7.2. Tal escolha decorre da interdependência técnica, operacional e sanitária entre as atividades que compõem o objeto, as quais demandam coordenação centralizada, padronização de procedimentos, controle rigoroso de qualidade e atuação permanente de equipe técnica especializada. A fragmentação da adjudicação comprometeria a eficiência da execução contratual, aumentaria riscos à segurança alimentar e nutricional, dificultaria a fiscalização e poderia gerar elevação de custos administrativos.

3.7.3. Dessa forma, a adjudicação por lote único mostra-se a alternativa mais adequada e vantajosa para a Administração, assegurando a continuidade do serviço público essencial, a uniformidade dos padrões de qualidade, a mitigação de riscos operacionais e a observância dos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, em consonância com as conclusões do Estudo Técnico Preliminar e com a legislação aplicável às contratações públicas.

3.8. INDICAÇÃO JUSTIFICADA DA POSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO OU NÃO DE CONSÓRCIOS DE EMPRESAS:

3.8.1. Não há vedação quanto a participação de consórcios.

3.9. PREVISÃO DE SUBCONTRATAÇÃO PARCIAL DO OBJETO:

3.9.1. Será admitida a subcontratação exclusivamente de atividades acessórias, instrumentais ou complementares à execução do objeto, tais como serviços de controle integrado de pragas, coleta e destinação de resíduos, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, higienização de reservatórios, análises laboratoriais de controle de qualidade, calibração de equipamentos e outras atividades de apoio que não integrem o núcleo essencial da contratação.

3.9.2. Fica expressamente vedada a subcontratação das atividades diretamente relacionadas à execução dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, incluindo o planejamento nutricional, elaboração de cardápios, supervisão técnica, produção e distribuição das refeições, gerenciamento operacional da unidade de alimentação e nutrição e demais atividades que constituam o objeto principal da contratação.

3.9.3. A subcontratação ora admitida não descaracteriza o objeto principal da contratação, permanecendo sob a inteira responsabilidade da empresa contratada a execução integrada dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, bem como a gestão, a coordenação operacional, a responsabilidade técnica e o cumprimento integral das exigências sanitárias, nutricionais e contratuais.

3.9.4. A contratada responderá integralmente pela qualidade, segurança alimentar, rastreabilidade, acondicionamento e regularidade dos serviços e produtos eventualmente subcontratados, assumindo todos os riscos decorrentes da subcontratação, sem prejuízo da fiscalização e do controle exercidos pela Administração.

3.10. INDICAÇÃO QUANTO À POSSIBILIDADE DE APLICAÇÃO DE DIREITO DE PREFERÊNCIA, PREVISTO EM LEI

3.10.1. Nos termos do §1º, inciso I, do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, o direito de preferência previsto para microempresas e empresas de pequeno porte não se aplica nas licitações para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral quando o valor estimado do item for superior à receita bruta máxima permitida para o enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme definido na Lei Complementar nº 123/2006.

3.10.2. Considerando que o valor estimado para o objeto desta licitação é **superior ao limite de receita bruta anual de R$ 4.800.000,00** previsto no art. 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006 para enquadramento como EPP, **não será aplicado o tratamento** direito de preferência em favor das Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP).

3.10.3. Tal medida tem por objetivo resguardar a adequada execução contratual, observando os princípios da eficiência, isonomia e interesse público.

4. REQUISITOS DO FORNECEDOR

4.1. A apresentação de toda a documentação exigida é requisito obrigatório à habilitação jurídica, técnica, fiscal e trabalhista do interessado, sendo que a ausência de quaisquer documentos implica a inabilitação do inscrito.

4.2. QUALIFICAÇÃO JURÍDICA:

4.2.1. A Habilitação Jurídica será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

4.2.2. Contrato ou Estatuto Social, devidamente registrado e alterações posteriores, se houver;

4.2.3. Ata de Eleição da atual diretoria, quando se tratar de Estatuto Social;

4.2.4. No caso de sociedade simples, o ato constitutivo inscrito no cartório civil (Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou Cartório de Registro de Títulos e Documentos) acompanhado da prova de Diretoria em exercício;

4.3. A REGULARIDADE FISCAL SERÁ COMPROVADA MEDIANTE APRESENTAÇÃO DA SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO:

4.3.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

4.3.2. Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.3.3. Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Nacional mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CPEND) - certidão expedida conjuntamente pela RFB e pela PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do Parágrafo Único do Art. 11 da Lei nº 8.212/1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU;

4.3.4. Certidão Negativa de Débitos fornecida pela Secretaria de Estado de Tributação;

4.3.5. Certidão Negativa de Débitos Municipais, bem como Certidão Negativa de inscrição de Débitos na Dívida Ativa;

4.3.6. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS – CRF; e

4.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (Lei nº 12.440/2011), emitida pelo site do TST;

4.4. A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA SERÁ COMPROVADA MEDIANTE APRESENTAÇÃO DA SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO:

4.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na

licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

4.4.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

4.4.3.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

4.4.3.2. 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).

4.4.4. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

4.4.4.1. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

4.4.4.2. Comprovação de índice igual ou superior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), e possuir patrimônio líquido mínimo de R$ 940.869,75 (novecentos e quarenta mil, oitocentos e sessenta e nove reais e setenta e cinco centavos).

4.4.4.3. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

4.4.4.4. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

4.5. JUSTIFICATIVA PARA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.5.1. A exigência de comprovação da boa saúde financeira da pessoa jurídica tem por finalidade assegurar a continuidade e a regularidade da execução contratual, prevenindo riscos de paralisação dos serviços essenciais em decorrência de eventuais intercorrências financeiras, situação comum na administração pública em razão de contingenciamentos orçamentários, atrasos de repasses ou ajustes de fluxo financeiro.

4.5.2. Tendo em vista que o objeto envolve a prestação de serviços especializados de fornecimento de dieta terapêutica, de caráter contínuo e de alta relevância social, é indispensável que a contratada apresente condições econômico-financeiras sólidas para suportar eventuais oscilações de receita e mora administrativa em repasses, para manter a execução regular do contrato, sem interrupção do atendimento à usuários.

4.5.3. A apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais exigíveis, bem como a comprovação possuir em seu patrimônio líquido de R$ R$ 940.869,75 (novecentos e quarenta mil, oitocentos e sessenta e nove reais e setenta e cinco centavos) e índices contábeis de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente superiores a 1 (um), visa demonstrar a capacidade financeira da empresa de honrar seus compromissos, garantindo que dispõe de capital suficiente para custear suas operações e obrigações, mesmo diante de variações temporárias no fluxo de pagamentos públicos.

4.5.4. Essa exigência reforça a segurança jurídica e operacional da contratação, reduzindo o risco de inexecução e garantindo que o serviço seja prestado de forma contínua, segura e de qualidade, conforme o princípio da continuidade do serviço público e art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

4.5.5. Portanto, a exigência de comprovação da boa situação econômico-financeira da pessoa jurídica não constitui restrição indevida à competitividade, mas sim uma medida de precaução necessária, voltada à proteção do interesse público, à segurança dos usuários e à sustentabilidade contratual, assegurando que apenas empresas financeiramente aptas e estáveis assumam a execução de serviços de natureza essencial no âmbito da saúde municipal

4.6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL:

4.6.1. Para assegurar a adequada execução do objeto, à proponente deverá comprovar:

4.6.1.1. A documentação relativa à qualificação técnica-operacional nos termos do art. 67 da Lei nº. 14.133/2021 será restrita a:

4.6.1.1.1. Registro ou inscrição da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN na sede em que a licitante estiver vinculada, contendo o nome do Nutricionista responsável com a atividade em questão, conforme § único, art. 15 da Lei Federal n.º 6.583, de 20 de outubro de 1978, art. 18 do Decreto Federal n.º 84.444/80, Lei Federal n.º 6.839/80 e Resolução CRN n.º 378/2005;

4.6.1.1.2. Comprovação da aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) a execução de serviços de natureza semelhante, devendo comprovar o fornecimento mensal mínima de 495 unidades, correspondente a aproximadamente 5% (cinco por cento) do quantitativo do item 8, considerado a parcelas de maior relevância, nos termos do art. 67, §2º da Lei nº 14.133/2021.

4.6.1.1.3. O atestado, devidamente datado e assinado, deverá ser emitido em papel timbrado do emitente;

4.6.1.1.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou filial do licitante;

4.6.1.1.5. O contratado disponibilizará todas as informações à comprovação de legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

4.6.2. Por tratar-se de alimentos, à empresa vencedora do certame deverá ser exigido:

4.6.2.1. Documento de habilitação Alvará sanitário ou licença expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Lei Complementar nº 31/1982, art. 136 a qual trata da Autorização das Empresas e do Licenciamento do Estabelecimentos.

4.6.2.2. Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004/ ANVISA).

4.6.3. Do Transporte dos Alimentos

4.6.3.1. A futura contratada deverá ser integralmente responsável pelo transporte dos alimentos, o qual deverá ser realizado em veículo próprio ou contratado, devidamente habilitado, licenciado e regular junto aos órgãos competentes, atendendo rigorosamente às normas sanitárias municipais e/ou estaduais vigentes.

4.6.3.2. Para fins de comprovação de que trata o item 4.5.3.1, o licitante deverá apresentar documento do veículo, no caso de veiculo própio, ou contrato de locação de veiculo, no caso de veiculo locado, sendo que em todos os caos deverá ser apresentado documento habil a demonstaar que o veiculo está devidamente licenciado para transporte de alimentos.

4.6.3.3. Fica facultado ao licitante, em substituição à apresentação imediata da documentação veicular, declarar que no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da convocação para assinatura do contrato, apresentará os documentos do veículo. A documentação deverá estar em seu nome, no caso de veículo próprio, ou acompanhada de contrato de locação, no caso de veículo de terceiro, bem como da licença específica para transporte de gêneros alimentícios, nos termos das normas sanitárias aplicáveis.

4.6.3.4. O transporte deverá assegurar condições adequadas de higiene, conservação e segurança dos alimentos, de modo a preservar sua qualidade, integridade e inocuidade até o local de entrega, sendo vedada qualquer prática que possa comprometer a segurança alimentar.

4.7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO PROFISSIONAL

4.7.1. Comprovante fornecido pelo Proponente de que possui em seu quadro, profissionais de nível superior na área de Nutrição, detentor de Certificado de Responsabilidade Técnica, comprovando que tenha realizado ou venha realizando serviços compatíveis em características com o objeto da contratação, devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN).

4.7.2. O documento comprobatório do vínculo empregatício do profissional pode ser realizada das seguintes formas: O sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato social/estatuto social; O administrador, o diretor ou o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social ou contrato de trabalho;

4.7.3. O prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou ainda ou ainda por meio de declaração de compromisso de vinculação contratual futura devidamente assinada pelo profissional detentor do acervo técnico referido no item 4.6.1.1.

4.8. JUSTIFICATIVA PARA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.8.1. A exigência de qualificação técnica operacional e profissional mostra-se necessária, adequada e proporcional à natureza do objeto da presente contratação, que envolve a prestação integrada de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, diretamente relacionada à segurança alimentar, à saúde dos usuários e à continuidade dos serviços públicos essenciais.

4.8.2. Nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, a Administração pode exigir documentação destinada a comprovar a aptidão do licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, desde que restrita ao necessário para assegurar a adequada execução contratual. No caso em análise, as exigências estabelecidas atendem exatamente a esse comando legal, limitando-se ao indispensável para mitigação de riscos técnicos, sanitários e operacionais.

4.8.3. Justificativa da Qualificação Técnica Operacional

4.8.3.1. A exigência de registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com indicação de nutricionista responsável técnico, decorre de imposição legal expressa, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978, do Decreto Federal nº 84.444/1980, da Lei Federal nº 6.839/1980 e da Resolução CFN nº 378/2005, sendo condição indispensável para o exercício regular das atividades relacionadas à nutrição e alimentação coletiva.

4.8.3.2. A comprovação de experiência por meio de atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, visa demonstrar que a licitante possui estrutura organizacional, logística e operacional compatíveis com a execução do objeto, especialmente considerando que o serviço será prestado de forma contínua, em ambiente hospitalar, com elevado grau de responsabilidade sanitária e operacional.

4.8.3.3. As exigências quanto à forma, legitimidade e possibilidade de verificação dos atestados não restringem a competitividade, mas asseguram a fidedignidade das informações, a rastreabilidade da experiência declarada e a proteção do interesse público, em consonância com os princípios da segurança jurídica, da eficiência e do julgamento objetivo.

4.8.3.4. Além disso, por se tratar de manipulação e fornecimento de alimentos, impõe-se a exigência de Alvará Sanitário ou Licença expedida pela Vigilância Sanitária, bem como a apresentação do Manual de Boas Práticas, conforme dispõe a RDC nº 216/2004 da ANVISA e a legislação sanitária municipal aplicável. Tais documentos são indispensáveis para garantir condições higiênico-sanitárias adequadas, prevenir riscos à saúde pública e assegurar a conformidade da execução contratual com as normas técnicas vigentes.

4.8.4. Justificativa da Qualificação Técnico-Profissional

4.8.4.1. A exigência de comprovação de que a empresa possui em seu quadro profissional de nível superior em Nutrição, devidamente registrado no CRN e

detentor de Certificado de Responsabilidade Técnica, justifica-se pela necessidade de responsabilidade técnica permanente, planejamento dietético adequado, supervisão das etapas de produção, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, bem como pelo cumprimento das prescrições dietoterápicas e das normas sanitárias.

4.8.4.2. A possibilidade de comprovação do vínculo profissional por diferentes meios — sócio, empregado, administrador ou prestador de serviços com contrato ou declaração de compromisso de vinculação futura — observa o entendimento consolidado na legislação e na jurisprudência, evitando restrições indevidas à competitividade, ao mesmo tempo em que assegura que o profissional indicado esteja efetivamente disponível para a execução do contrato.

4.8.4.3. Tais exigências são diretamente proporcionais aos riscos inerentes ao objeto, considerando que falhas técnicas ou ausência de supervisão profissional qualificada podem comprometer a segurança alimentar, a saúde dos usuários e a regularidade do serviço público, configurando prejuízo relevante à Administração.

4.8.4.4. Dessa forma, as exigências de qualificação técnica operacional e profissional não configuram restrição indevida à competitividade, mas constituem medidas necessárias para assegurar a capacidade técnica mínima, a regularidade sanitária, a responsabilidade profissional e a adequada execução do objeto, em estrita observância ao art. 67 da Lei nº 14.133/2021 e aos princípios da legalidade, eficiência, segurança jurídica e proteção do interesse público.

4.8.5. Do local de preparo de alimentos no Município de Mossoró

4.8.5.1. A licitante deverá comprovar, quando da apresentação dos documentos de habilitação, a disponibilidade de unidade destinada ao preparo e manuseio dos alimentos localizada no Município de Mossoró/RN.

4.8.5.2. Caso não disponha de unidade instalada no momento da licitação, poderá apresentar declaração de compromisso de instalação, devendo comprovar a efetiva disponibilidade e funcionamento da unidade no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da convocação para assinatura do contrato.

4.8.6. Justificativa

4.8.6.1. A exigência de unidade de preparo localizada no Município de Mossoró/RN decorre das características operacionais dos serviços de nutrição e alimentação

hospitalar objeto desta contratação, que envolvem a produção, acondicionamento, transporte e distribuição diária de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e servidores das unidades de saúde municipais.

4.8.6.2. Considerando que se trata de serviço essencial e contínuo, diretamente relacionado à assistência à saúde, a proximidade entre a unidade de preparo e os locais de distribuição constitui medida necessária para assegurar a manutenção dos padrões de qualidade, segurança alimentar e regularidade operacional exigidos para a execução contratual.

4.8.6.3. A localização da unidade de preparo no Município de Mossoró possibilita a redução do tempo de deslocamento entre a produção e a entrega das refeições, contribuindo para a preservação das condições adequadas de temperatura, conservação e qualidade microbiológica dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis às boas práticas de manipulação e transporte de alimentos.

4.8.6.4. A medida também se mostra necessária diante da possibilidade de ocorrências operacionais que demandem atuação imediata da contratada, tais como ajustes de quantitativos, substituição de refeições, atendimento a dietas especiais, correções de inconformidades identificadas durante a distribuição e demais situações inerentes à dinâmica do ambiente hospitalar, nas quais a resposta tempestiva é fundamental para não comprometer a assistência nutricional dos usuários.

4.8.6.5. Adicionalmente, a proximidade da unidade de preparo favorece o acompanhamento e a fiscalização permanente da execução contratual pela Administração e pelos órgãos competentes de vigilância sanitária, permitindo a realização de inspeções, verificações de conformidade e adoção de medidas corretivas de forma célere e eficaz.

4.8.6.6. A exigência não possui caráter restritivo ou discriminatório, mas sim finalidade operacional e sanitária diretamente relacionada à adequada execução do objeto contratado, revelando-se compatível com os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e proteção da saúde pública.

4.8.6.7. Com o objetivo de preservar a competitividade do certame, admite-se a participação de empresas que ainda não possuam unidade instalada no Município de Mossoró/RN, mediante apresentação de declaração de

compromisso de instalação, devendo a estrutura estar plenamente disponível antes do início da execução contratual.

4.8.6.8. Dessa forma, a exigência busca conciliar a ampla participação dos interessados com a necessidade de garantir condições adequadas para a execução dos serviços, assegurando a continuidade da assistência nutricional, a segurança alimentar dos usuários e a observância dos padrões sanitários aplicáveis.

5. FORMALIZAÇÃO, PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1. INDICAÇÃO DO INSTRUMENTO DESEJADO PARA FORMALIZAR O AJUSTE: O eventual ajuste decorrente do presente processo será formalizado por meio de contrato administrativo, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 190/2023, e no que couber no art. 89 da Lei nº 14.133/202, assegurando a definição clara dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

5.2. PRAZO DE VIGÊNCIA: Os contratos firmados terão prazo inicial de até 12 meses.

5.3. POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO CONTRATUAL: A prorrogação poderá ocorrer nos termos do art. 77, inciso II, da Lei Complementar nº 190/2023 e dos artigos 107 da Lei nº 14.133/2021.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei Federal nº 14.133/2021 e a Lei Complementar municipal n° 190/2023, a Contratante deverá ainda:

6.1.1. Emitir Nota de Empenho;

6.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

6.1.3. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar suas obrigações de acordo com as determinações do Termo de Referência, do Edital e do Contrato;

6.1.4. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais, com os termos de sua proposta comercial e com a legislação vigente;

6.1.5. Pagar, à Contratada, o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

6.1.6. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na dispensa, podendo notificar a contratada sobre eventuais alterações destas condições;

6.1.7. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, por meio de servidor designado pela Contratante/Solicitante;

6.1.8. Aplicar as sanções regulamentares e contratuais, se necessário;

6.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

6.1.10. Comunicar, por escrito, à Contratada as eventuais irregularidades observadas na execução do contrato para adoção das providencias saneadoras.

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Executar os serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, eficiente e ininterrupta, em estrita observância às condições estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato, no edital e na legislação sanitária, nutricional, trabalhista, ambiental e administrativa aplicável.

7.2. Responsabilizar-se integralmente pela produção, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições destinadas a pacientes, servidores e acompanhantes, assegurando padrões adequados de qualidade, segurança alimentar, valor nutricional e aceitabilidade, conforme os Quadros Descritivos constantes deste Termo de Referência e a RDC nº 216/2004 da ANVISA.

7.3. Elaboração de relatório e registro quando solicitado pela contratante com relação ao preparo, armazenamento, temperatura, etc, dos alimentos.

7.4. Manter todas as áreas utilizadas na execução dos serviços, especialmente as áreas de preparo e manipulação de alimentos, em rigorosas condições de higiene e conservação, respondendo por quaisquer multas, sanções ou penalidades aplicadas pelas autoridades sanitárias em razão de irregularidades verificadas.

7.5. Manter, durante toda a vigência contratual, nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pelos serviços, com registro regular no Conselho Regional de Nutrição – CRN, garantindo sua imediata substituição por profissional de igual qualificação em casos de afastamento, impedimento ou desligamento.

7.6. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para assegurar a adequada execução do objeto, providenciando a imediata reposição de

profissionais em casos de faltas, férias, licenças, afastamentos ou desligamentos, sem prejuízo à continuidade dos serviços.

7.7. Cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e de segurança do trabalho, responsabilizando-se por todos os encargos, salários, benefícios, tributos, taxas, seguros, EPIs, exames admissionais, periódicos e demissionais, bem como pelos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA, não existindo qualquer vínculo empregatício entre seus empregados e a Contratante.

7.8. Garantir que seus empregados utilizem indumentária adequada, equipamentos de proteção individual e crachá de identificação, mantendo conduta compatível com o ambiente hospitalar, sendo vedado o acesso a áreas não autorizadas da unidade.

7.9. Responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos alimentos e refeições fornecidas, devendo suspender imediatamente o consumo e providenciar substituição sempre que houver suspeita de contaminação, deterioração ou inadequação, inclusive com encaminhamento para análise microbiológica, quando necessário.

7.10. Manter controle rigoroso sobre o recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, conservação, transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, observando prazos de validade, condições de temperatura, higiene e segurança, bem como desprezar corretamente as sobras e resíduos alimentares, conforme legislação ambiental vigente.

7.11. Apresentar, sempre que solicitado, informações, relatórios, cadastros de fornecedores, fichas técnicas, indicadores de produção, estatísticas de consumo, índices de aceitabilidade, controle de dietas e demais documentos necessários à fiscalização e ao acompanhamento da execução contratual, prevalecendo, para fins de pagamento, os quantitativos aferidos pela Contratante.

7.12. Zelar pela conservação dos bens, equipamentos e instalações disponibilizados pela Contratante, respondendo por danos, extravios ou mau uso, excetuados os casos de desgaste natural ou força maior, bem como realizar a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados na execução dos serviços.

7.13. Quando a licitante tiver apresentado declaração de compromisso de instalação de imóvel, deverá comprovar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da convocação para a assinatura do contrato, a efetiva instalação e funcionamento de unidade localizada no Município de Mossoró/RN, destinada ao preparo dos alimentos a serem fornecidos, mediante apresentação de documentação comprobatória pertinente, sem prejuízo de vistoria técnica pela Contratante.

7.14. Responsabilizar-se por eventuais paralisações ou intercorrências decorrentes de atos de seus empregados ou prepostos, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus adicional para a Contratante.

7.15. Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase licitatória, bem como atender prontamente às determinações da fiscalização do contrato.

8. REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. O regime de execução da presente contratação será o de empreitada por preço unitário, nos termos da legislação vigente.

8.2. Nesse regime, a empresa contratada assumirá a responsabilidade integral pela execução completa e contínua dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, abrangendo o planejamento, a gestão, a produção, o preparo, o acondicionamento e o transporte das refeições, bem como todas as demais atividades operacionais, técnicas e administrativas necessárias ao pleno atendimento do objeto contratado.

8.3. A adoção do regime de empreitada por preço unitário mostra-se adequada e necessária em razão de o objeto constituir serviço comum, de natureza continuada, com processos padronizados, rotinas definidas e resultados mensuráveis, permitindo à Administração maior previsibilidade orçamentária, controle da execução e eficiência na fiscalização contratual.

8.4. Nesse modelo, todos os custos diretos e indiretos inerentes à execução dos serviços — incluindo recursos humanos, insumos alimentícios, materiais de higiene e limpeza, equipamentos, logística, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sanitários e demais despesas necessárias — estarão integralmente incluídos no valor unitário contratado, não sendo admitida a cobrança de valores adicionais.

8.5. A execução dos serviços ocorrerá de forma contínua e ininterrupta nas unidades efetivamente contempladas em cada etapa, conforme a demanda apurada pela Administração, observados os quantitativos estimados, os padrões sanitários e nutricionais aplicáveis, os instrumentos contratuais decorrentes da Ata de Registro de Preços e as respectivas ordens de serviço emitidas pela Contratante.

8.6. Considerando a quantidade de unidades abrangidas, sua distribuição territorial e as particularidades operacionais de cada estabelecimento, a implementação dos serviços ocorrerá de forma gradual e planejada, conforme a ordem de prioridade estabelecida neste Termo de Referência. A implantação por etapas permitirá o adequado acompanhamento da execução, a organização dos fluxos logísticos, o dimensionamento da demanda, a instalação

dos equipamentos necessários e a verificação da capacidade operacional da contratada, assegurando maior controle administrativo, sanitário e contratual.

8.7. A implementação gradual não representa redução, parcelamento indevido ou alteração do objeto, tampouco exclusão das unidades relacionadas neste Termo de Referência. Todas permanecerão abrangidas pelo planejamento da contratação e poderão ser contempladas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, conforme a necessidade assistencial, a disponibilidade orçamentária e financeira, os quantitativos registrados e a conveniência administrativa.

8.8. Esse regime de execução encontra respaldo nos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e segurança jurídica, assegurando a adequada prestação de um serviço essencial à assistência à saúde no âmbito do Município de Mossoró.

8.9. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

8.9.1. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar deverá ocorrer nas unidades de saúde listadas abaixo, vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Mossoró/RN, ou em outros locais que venham a ser oficialmente indicados pela Administração durante a vigência contratual, de acordo com as necessidades assistenciais.

ITEM	UNIDADE	ENDEREÇO
1	Hospital Milton Marques	Rua Francisco solon, 36. Bairro: Boa Vista
2	Hospital Municipal Francisca Conceição da Silva	Francisco Mota, 1769 – Bairro: Presidente Costa e Silva. CEP 59625-900.
3	Unidade de Pronto Atendimento do Alto de São Manoel	Rua Mariinha Mendes, 338. Bairro: Alto de São Manoel
4	Unidade de Pronto Atendimento do Belorizonte	Rua Jaen,Menescal, 14. Bairro: Lagoa do Mato.
5	Unidade de Pronto Atendimento do Santo Antônio	Rua Seis de Janeiro, 289. Bairro: Santo Antônio
6	SAMU	Rua Campo Sales, N°509. Bairro:Santo Antônio

7	SVO	Rua Miguel Antônio da Silva Neto. Bairro Aeroporto I. 59607-360
8	RESID. TERAPEUTICA	Rua Francisca da Nobrega Jurgel, 175. Bairro: Dix-Sept Rosado.
9	CAPS AD	Rua Amaro Duarte, 1533. Bairro: Nova Betania
10	CAPSII-AH	Rua Duodécimo Rosado, 1333. Bairro: Nova Betânia
11	CAPSII-MN	Rua Joaquim Nabuco, 532. Bairro: Alto da Conceição
12	CAPS INF.	Rua Adauta Pinheiro, 70. Bairro: Nova Betânia.
13	UAI	Rua Camilo Paula, 05. Aeroporto I.

8.9.2. Diante disso, apresenta-se abaixo a ordem de prioridade definida pela Administração para a implementação dos serviços. A referida sequência possui caráter orientativo e poderá ser alterada mediante justificativa técnica ou administrativa, em razão de necessidade assistencial superveniente, disponibilidade orçamentária, condições estruturais das unidades ou interesse público, sem que isso implique exclusão de qualquer local relacionado neste Termo de Referência.

Nesse contexto, fica estabelecida a seguinte ordem de prioridade:

Prioridade	**Unidade(s) de saúde**
1ª	Hospital Municipal Francisca Conceição da Silva e SAMU
2ª	Hospital Milton Marques
3ª	Unidade de Pronto Atendimento do Alto de São Manoel
4ª	Unidade de Pronto Atendimento do Belo horizonte
5ª	Unidade de Pronto Atendimento do Santo Antônio
6ª	CAPS AD, CAPS II-MN, CAPS II-AH e CAPS Infantil
7ª	UAI – Unidade de Acolhimento Infantil
8ª	Residência Terapêutica
9ª	SVO – Serviço de Verificação de Óbitos

8.9.3. Durante a vigência contratual, poderão ser incluídas, excluídas unidades ou até mesmo alterado o local em que as dietas são ofertadas dentro das unidades de prestação dos serviços, conforme a necessidade da Administração. Tais ajustes decorrerão de reorganização da rede assistencial ou de interesse público superveniente. As alterações não ensejarão ônus

adicional à Contratante, permanecendo inalteradas as condições pactuadas. A Contratada deverá adequar-se às modificações mediante prévia comunicação formal.

8.10. DURANTE TODA A VIGÊNCIA CONTRATUAL, OS SERVIÇOS DEVERÃO OBSERVAR:

8.10.1. a execução contínua, regular e ininterrupta dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, assegurando o fornecimento diário das refeições e dietas prescritas, sem prejuízo à assistência aos pacientes, acompanhantes e servidores;

8.10.2. o estrito cumprimento das especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato e no edital, bem como das prescrições médicas e nutricionais e das orientações do Núcleo de Nutrição e Dietética da unidade;

8.10.3. a observância rigorosa da legislação sanitária vigente, em especial das normas relativas às boas práticas de manipulação de alimentos, controle de higiene, segurança alimentar e controle de tempo e temperatura, garantindo a qualidade e a inocuidade das refeições fornecidas;

8.10.4. a manutenção permanente de nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pelos serviços, com supervisão efetiva de todas as etapas de produção, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições;

8.10.5. o atendimento aos horários estabelecidos para a distribuição das refeições, respeitada a tolerância máxima prevista, devidamente justificada em caso de intercorrências excepcionais;

8.10.6. a utilização de gêneros alimentícios de qualidade, dentro do prazo de validade, com procedência regular e condições adequadas de armazenamento, sendo vedado o uso de produtos deteriorados, vencidos ou em desacordo com as especificações técnicas;

8.10.7. a manutenção das instalações, equipamentos, utensílios e balcões térmicos em perfeitas condições de funcionamento, higiene e segurança, garantindo o adequado acondicionamento e conservação dos alimentos até o momento do consumo;

8.10.8. a adoção de controles operacionais, registros e relatórios que permitam o acompanhamento da execução contratual, a fiscalização pela Administração e a comprovação dos quantitativos efetivamente fornecidos;

8.10.9. o cumprimento integral das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, ambientais e de segurança do trabalho relacionadas à execução dos serviços, sem qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária da Contratante;

8.10.10. a pronta adoção de medidas corretivas sempre que constatadas falhas, irregularidades ou não conformidades na execução dos serviços, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.11. MARCOS DE ENTREGA:

8.11.1. O início da execução ocorrerá após a emissão da Ordem de Serviço e da Nota de Empenho, com prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis para início das atividades, contados da convocação formal.

8.12. RECURSOS NECESSÁRIOS

8.12.1. Para a plena, regular e contínua execução do objeto contratual, caberá exclusivamente à CONTRATADA o fornecimento de todos os recursos humanos, materiais, equipamentos, insumos, utensílios e meios logísticos necessários à prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE, observadas as especificações técnicas e sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência.

8.12.2. A CONTRATADA deverá fornecer, em regime de comodato, os balcões térmicos necessários à adequada disponibilização das refeições, assegurando que tais equipamentos atendam integralmente aos padrões técnicos, operacionais e sanitários exigidos, inclusive no que se refere ao controle e à manutenção das temperaturas adequadas dos alimentos, conforme a legislação sanitária vigente.

8.12.3. Compete integralmente à CONTRATADA a responsabilidade por:

8.12.3.1. a instalação, adequação e adaptação dos balcões térmicos nas unidades em que ocorrerá a distribuição das refeições;

8.12.3.2. a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos fornecidos em comodato;

8.12.3.3. a reposição, substituição ou reparo dos equipamentos em caso de falha, defeito, desgaste, avaria ou obsolescência;

8.12.3.4. Fornecimento de Termômetro para aferição de temperatura dos alimentos fornecidos;

8.12.3.5. Fornecimento de balança de precisão para pesagem dos alimentos fornecidos, se for o caso;

8.12.3.6. Fornecimento de garrafas térmicas e recipientes térmicos para armazenamento de líquidos quentes;

8.12.3.7. Veículo devidamente habilitado para o transporte de alimentos; e

8.12.3.8. a garantia do pleno funcionamento dos equipamentos durante toda a vigência contratual.

8.12.4. Todos os custos decorrentes do fornecimento, instalação, adequação, operação, manutenção, reposição e eventual retirada dos balcões térmicos, bem como aqueles relativos aos insumos, gêneros alimentícios, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, utensílios, mão de obra, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sanitários e quaisquer outras despesas necessárias à execução do objeto, deverão estar integralmente incluídos no valor global contratado, não sendo admitida a cobrança adicional à CONTRATANTE.

8.12.5. A CONTRATADA deverá garantir que os equipamentos fornecidos em comodato estejam em perfeitas condições de uso, segurança e higiene, respondendo integralmente por eventuais danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros em decorrência de falhas operacionais, técnicas ou de manutenção.

8.12.6. O fornecimento dos recursos ora descritos constitui condição essencial para a adequada execução do contrato, sendo a CONTRATADA responsável por assegurar a continuidade do serviço, independentemente de intercorrências relacionadas a equipamentos, insumos ou logística, em observância aos princípios da eficiência, da continuidade do serviço público e da proteção à saúde dos usuários.

8.12.7. Caberá à Administração Pública, por meio da Secretaria Municipal de Saúde de Mossoró, providenciar a indicação formal do local nas unidades de saúde onde serão instalados os equipamentos destinados à disponibilização das refeições, especialmente os balcões térmicos fornecidos pela CONTRATADA em regime de comodato.

8.12.8. Compete, ainda, à Administração assegurar o fornecimento regular de energia elétrica nos locais indicados.

9. MODELO DE GESTÃO

9.1. INDICAÇÃO DOS GESTORES E FISCAIS:

9.1.1. Ocorrendo eventual contratação decorrente do presente processo licitatório, a Administração designará formalmente, por meio de portaria ou ato específico, os gestores e fiscais ou comissão de fiscalização responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto.

9.1.2. Tais servidores ou comissão de fiscalização terão a atribuição de verificar a conformidade dos serviços prestados, registrar ocorrências e adotar as medidas necessárias para assegurar a adequada execução contratual, nos termos do art. 169

da Lei Complementar Municipal nº 190/2023 e subsidiariamente do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

9.1.3. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por gestores e fiscais ou comissão de fiscalização formalmente designados, observada a segregação de funções e nos termos dos arts. 170 a 176 da Lei Complementar Municipal nº 190/2023.

9.1.4. Serão designados os senhores: JARLANE LOPES DA COSTA Matricula nº 508177703 como Gestor e EGISLANDIA MARIA SILVA OLIVEIRA Matricula nº 5158092 como fiscal.

9.2. GESTOR DO CONTRATO:

9.2.1. Coordenar a execução contratual, mantendo registros atualizados das ocorrências;

9.2.2. Garantir o cumprimento do cronograma, prazos e condições pactuadas;

9.2.3. Analisar relatórios dos fiscais e emitir parecer sobre a execução;

9.2.4. Determinar correções, aplicar glosas e propor rescisão contratual quando necessário; e

9.2.5. Formalizar o recebimento definitivo do objeto e atestar a liquidação para pagamento.

9.3. FISCAL

9.3.1. Verificar a conformidade técnica dos serviços prestados, atestando notas fiscais e relatórios;

9.3.2. Comunicar irregularidades ao gestor e propor medidas corretivas;

9.3.3. Controlar ordens de serviço e avaliar materiais e insumos empregados, quando for o caso;

9.3.4. Exigir e verificar documentação fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada;

9.3.5. Conferir encargos sociais e obrigações acessórias, de forma a resguardar o erário;

9.3.6. Auxiliar o gestor na análise e validação de conformidades administrativas.

9.4. FISCALIZAÇÃO PELO USUÁRIO:

9.4.1. Admitida a participação do usuário dos serviços como agente fiscalizador indireto, por meio de canais de atendimento especialmente a ouvidoria municipal;

9.4.2. Informações coletadas junto ao usuário poderão subsidiar relatórios da fiscalização técnica e administrativa, reforçando o controle da qualidade e a efetividade do contrato.

9.5. FORMA DE COMUNICAÇÃO A SER ESTABELECIDA ENTRE AS PARTES:

9.5.1. COMUNICAÇÃO DOS GESTORES E FISCAIS

9.5.2. A comunicação entre a Administração e os contratados dar-se-á, preferencialmente, por meio eletrônico, utilizando-se os e-mails oficiais informados no contrato, os quais

servirão como canais formais de notificação e intercâmbio documental. Eventualmente, para fins de celeridade e apoio operacional, poderão ser utilizados aplicativos de mensagem instantânea, sem prejuízo da formalização posterior por e-mail ou em expediente administrativo, garantindo a rastreabilidade e a segurança das informações.

9.5.3. DA SOLICITAÇÃO DAS DIETAS E QUANTIDAES

9.5.4. A contratada deverá disponibilizar um endereço eletrônico especifico para que o responsável por cada unidade realize a solicitação diária das dietas e suas respectivas quantidades.

9.5.5. Em casos específicos em que a quantidade de usuários e servidores não possuem uma alteração diária, poderá ser estabelecida outra forma de comunicação.

9.6. AVALIAÇÃO PARA RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS:

9.6.1. O recebimento dos serviços será realizado mediante avaliação formal da conformidade do objeto entregue em relação às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e às condições da proposta da contratada, cabendo ao fiscal do contrato ou comissão de fiscalização registrar em relatório circunstanciado a adequação ou apontar eventuais inconsistências.

9.7. VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS:

9.7.1. Durante toda a execução contratual, a Administração verificará periodicamente a manutenção, pela contratada, de todas as condições de habilitação e qualificação apresentadas no ato de assinatura do contrato, incluindo regularidade fiscal, trabalhista, técnica e econômico-financeira.

9.7.2. O descumprimento destas condições implicará aplicação das medidas cabíveis, nos termos da legislação vigente.

10. PREVISÃO DE PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL

10.1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

10.1.1. Nos termos do art. 129 da Lei Complementar Municipal nº 190/2023, do Capítulo III do Decreto Municipal nº 7.366/2025, e dos arts. 155 a 162 da Lei nº 14.133/2021, este Termo de Referência estabelece as penalidades aplicáveis em caso de descumprimento contratual, observados os princípios da proporcionalidade, razoabilidade, contraditório e ampla defesa.

10.2. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS PASSÍVEIS DE SANÇÃO

10.2.1. Serão consideradas infrações administrativas, entre outras previstas em edital ou no contrato:

10.2.2. Inexecução total ou parcial do contrato;

10.2.3. Retardamento injustificado da entrega de produtos ou da execução dos serviços;

10.2.4. Apresentação de documentos ou declarações falsas;

10.2.5. Descumprimento de obrigações legais, contratuais ou normativas;

10.2.6. Comportamento inidôneo ou fraudulento;

10.2.7. Descumprimento reiterado de cláusulas contratuais;

10.2.8. Prestação de serviços com qualidade incompatível com as especificações estabelecidas.

10.3. SANÇÕES APLICÁVEIS

10.3.1. Conforme o art. 19 do Decreto nº 7.366/2025, as sanções que poderão ser aplicadas ao contratado são:

10.3.1.1. ADVERTÊNCIA;

10.3.1.2. Aplicada exclusivamente ao licitante ou contratado que por ação ou omissão der causa à inexecução parcial do contrato que não cause grave dano à Administração Pública municipal, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, quando não couber penalidade mais severa.

10.3.1.3. MULTA

10.3.1.4. Sanção de caráter compensatório (nos casos de inexecução parcial ou total do contrato) ou moratório (em hipóteses de descumprimento de prazos contratuais), conforme previsto no edital ou contrato, sendo o valor descontado da garantia, retido de pagamentos devidos ou cobrado judicialmente, com atualização pelo IPCA.

10.3.1.5. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA

10.3.2. Será aplicada ao contratado que incorrer nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 7.366/2025 e no art. 155, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, quando houver descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas, ou prática de condutas que comprometam a execução contratual, a idoneidade ou a confiança necessárias à relação com a Administração, pelo prazo não superior a 3 (três) anos, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

10.3.2.1. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

10.3.2.1.1. Com impedimento de contratar por prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, nos casos mais graves.

10.3.2.1.2. As penalidades poderão ser aplicadas isoladamente ou de forma cumulativa, conforme a gravidade da infração.

10.4. CRITÉRIOS PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES

10.4.1. Na aplicação das penalidades, serão considerados:

10.4.1.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

10.4.1.2. As circunstâncias do caso concreto e os danos causados à Administração;

10.4.1.3. A reincidência, a boa-fé e a eventual cooperação do contratado;

10.4.1.4. A existência de programa de integridade implementado ou em aperfeiçoamento.

10.5. PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SANCIONADOR

10.5.1. A aplicação de sanção observará os seguintes passos:

10.5.1.1. Notificação formal ao contratado para apresentação de defesa em até 15 dias úteis (art. 11 do Decreto nº 7.366/2025);

10.5.1.2. Instrução por comissão designada (CPAR), emissão de relatório conclusivo e parecer jurídico da Procuradoria-Geral do Município;

10.5.1.3. Julgamento pela autoridade competente (ordenador de despesas);

10.5.1.4. Publicação do extrato da decisão no Diário Oficial do Município e registro no Cadastro de Fornecedores Impedidos, quando for o caso.

10.6. GARANTIA DE DEFESA E RECURSO

10.6.1. Ao contratado será assegurado:

10.6.1.1. Direito à ampla defesa e contraditório; e

10.6.1.2. Direito de interpor recurso com efeito suspensivo em 15 dias úteis, conforme o art. 16 do Decreto nº 7.366/2025.

10.7. DESCONTO E EXECUÇÃO DE MULTAS

10.7.1. Poderão ser compensadas com valores devidos pela Administração;

10.7.2. Serão corrigidas pelo IPCA e, se não pagas, serão executadas judicialmente.

10.8. GLOSAS

10.8.1. Na hipótese de verificada a não prestação do serviço ou a ocorrência de pagamento a maior, a Administração efetuará a glosa dos valores correspondentes diretamente no crédito devido à contratada.

10.8.2. No primeiro caso, após a apuração por meio de processo administrativo com o contraditório e a ampla defesa.

11. FORMA DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento pelos serviços efetivamente prestados será realizado pela CONTRATANTE em favor da CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias, contados a partir do atesto da Nota

Fiscal/Fatura, devidamente conferida e aprovada pelo fiscal ou gestor do contrato, desde que atendidas todas as condições contratuais e legais.

11.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida mensalmente, de acordo com os serviços executados e devidamente atestados, acompanhada da documentação comprobatória exigida no contrato, no Termo de Referência e na legislação vigente, especialmente aquela relativa à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, quando aplicável.

11.3. Na hipótese de identificação de inconsistências, pendências ou necessidade de diligências por parte da CONTRATANTE, da Controladoria Geral Municipal e/ou da Secretaria Municipal de Planejamento, o prazo para pagamento só será considerado após o cumprimento das diligencias.

11.4. O pagamento somente será efetuado após a verificação da conformidade dos serviços prestados com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato, não implicando, em nenhuma hipótese, aceitação definitiva de serviços executados em desacordo com as condições pactuadas.

11.5. Deverá ser apresentado o RELATÓRIO DIÁRIO DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (Modelo Anexo) devidamente assinado pelo diretor da unidade e pelo responsável da CONTRATADA, contendo a dieta terapêutica fornecida e a quantidade.

11.6. Eventuais glosas decorrentes da execução parcial, inadequada ou em desconformidade com o objeto contratado poderão ser aplicadas, mediante prévia comunicação à CONTRATADA, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação vigente.

11.7. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, previamente informada e cadastrada junto à Administração Pública, observadas as normas financeiras e orçamentárias aplicáveis.

11.8. Os pagamentos estarão condicionados à existência de disponibilidade orçamentária e financeira, bem como ao cumprimento integral das obrigações contratuais, não sendo admitido pagamento antecipado, salvo nas hipóteses expressamente previstas em lei.

12. FORMA DE REAJUSTE DO CONTRATO

12.1. Sempre que houver desequilíbrio econômico-financeiro relevante na execução contratual, deverá ser assegurada a recomposição da equação inicial, em conformidade com os princípios constitucionais da manutenção do equilíbrio contratual e com as disposições da Lei Complementar Municipal nº 190/2023 e da Lei Federal nº 14.133/2021, por meio de reajuste ou revisão, conforme o caso.

12.2. Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis pelo período mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir da data da elaboração do orçamento estimado da contratação, em conformidade com o art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021, bem como com a legislação municipal aplicável.

12.3. Após o transcurso do período mínimo de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação contratual, os valores poderão ser reajustados para fins de recomposição do poder aquisitivo da moeda, mediante solicitação formal da CONTRATADA e análise da Administração, observada a disponibilidade orçamentária.

12.4. O reajuste será calculado com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, por se tratar de índice oficial que melhor reflete a inflação geral da economia, incluindo os custos relacionados a gêneros alimentícios, insumos, serviços, mão de obra e logística, componentes essenciais do objeto contratado.

12.5. Na hipótese de extinção, indisponibilidade ou impossibilidade de utilização do índice IPCA, será adotado, em substituição, o índice oficial que vier a ser definido pela legislação aplicável. Na ausência de previsão legal expressa, as partes poderão, de comum acordo, eleger outro índice oficial idôneo, mediante formalização por termo aditivo, com vistas à preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

12.6. Permanecem asseguradas, a qualquer tempo, as hipóteses legais de revisão contratual para recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, nos casos de fatos imprevisíveis, previsíveis de consequências incalculáveis, força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, nos termos da legislação vigente.

12.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13. GARANTIA CONTRATUAL

13.1. Nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 83 da Lei Complementar Municipal nº 190/2023, a Administração poderá exigir da contratada a prestação de garantia para assegurar a plena execução do objeto contratado.

13.2. A exigência de garantia contratual justifica-se pela essencialidade, continuidade e complexidade dos serviços a serem executados, considerando seu impacto direto na assistência à saúde, na segurança alimentar e no regular funcionamento das unidades hospitalares. A medida visa assegurar o fiel cumprimento das obrigações contratuais, resguardando a Administração Pública contra eventuais prejuízos decorrentes de

inadimplemento, falhas na execução ou interrupção dos serviços, em conformidade com o art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

13.3. A garantia, quando exigida, terá por finalidade resguardar a Administração contra eventuais inadimplementos contratuais, podendo ser prestada, a critério da Contratante, nas seguintes modalidades:

13.3.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

13.3.2. seguro-garantia; e

13.3.3. fiança bancária.

13.4. O valor da garantia corresponderá a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, nos termos do 134, §1º da Lei 190/2023 e art. 98 da Lei nº 14.133/2021.

13.5. A garantia prestada poderá ser atualizada ou complementada, sempre que ocorrer acréscimo ou reajuste do valor contratual, ou ainda quando houver alteração das condições inicialmente pactuadas que impliquem aumento das responsabilidades da contratada.

13.6. Sem prejuízo das demais hipóteses previstas no contrato e na regulamentação vigente, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de:

13.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

13.6.2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

13.6.2.1. Multas aplicadas pela Administração à CONTRATADA;

13.6.2.2. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber.

13.7. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

13.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, nas mesmas condições e parâmetros da contratação, evitando-se a interrupção da continuidade da cobertura pela garantia.

13.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

13.10. A inobservância do prazo fixado para apresentação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento), o qual poderá ser glosado de pagamentos devidos.

13.11. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei 14.133/21.

13.12. 14.6.2. O fiador não é considerado parte envolvida em processos administrativos iniciados pelo contratante para investigar danos e/ou impor penalidades à contratada.

13.13. A garantia será considerada extinta e dispensada:

13.13.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE de que a CONTRATADA cumpriu todas as obrigações contratuais.

13.13.2. No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

13.14. A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

13.15. A não apresentação ou a não renovação da garantia no prazo fixado pela Administração implicará a rescisão do contrato, com aplicação das sanções previstas em lei e neste Termo de Referência.

14. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

14.1. Os serviços a serem contratados compreendem a prestação especializada de nutrição e alimentação hospitalar, envolvendo o fornecimento de dietas gerais e dietas terapêuticas, destinadas a pacientes internados, acompanhantes e servidores das unidades de saúde do Município de Mossoró, conforme demanda apurada levantada pela Secretaria Municipal de Saúde.

14.2. Descrição Geral do Serviço

14.3. A CONTRATADA deverá executar, de forma integrada e contínua, todas as etapas necessárias à adequada prestação do serviço, incluindo, no mínimo:

14.3.1. planejamento dietético e elaboração de cardápios;

14.3.2. aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios;

14.3.3. pré-preparo, preparo, cocção e porcionamento dos alimentos;

14.3.4. acondicionamento, transporte até as unidades para distribuição das refeições;

14.3.5. Manuseio e Reposição de alimentos nos balcões térmicos de cada unidade, bem como a retirada das bandejas e higienização dos Balcões Térmicos;

14.3.6. controle higiênico-sanitário, nutricional e operacional;

14.3.7. fornecimento de equipamentos, insumos e materiais necessários à execução do objeto.

14.4. Tipos de Dietas

14.4.1. Deverão ser fornecidas, conforme prescrição nutricional e demanda diária da unidade de saúde, entre outras:

14.4.1.1. Dieta geral ou normal;

14.4.1.2. Dieta branda;

14.4.1.3. Dieta pastosa;

14.4.1.4. Dieta líquida completa;

14.4.1.5. Dieta líquida restrita;

14.4.1.6. Dieta hipossódica;

14.4.1.7. Dieta hipoglicídica/diabética;

14.4.1.8. Dieta hipercalórica;

14.4.1.9. Dieta hiperproteica;

14.4.1.10. Dieta renal;

14.4.1.11. Dieta isenta de lactose;

14.4.1.12. Dieta isenta de glúten;

14.5. Outras dietas especiais que se fizerem necessárias, mediante indicação técnica da CONTRATANTE.

14.6. Padrões Nutricionais

14.6.1. As refeições deverão ser nutricionalmente balanceadas, atendendo às recomendações de ingestão energética e de nutrientes, conforme:

14.6.1.1. diretrizes do Ministério da Saúde;

14.6.1.2. normas do Conselho Federal e Regional de Nutricionistas;

14.6.1.3. prescrições médicas e nutricionais individuais, quando houver.

14.6.2. Padrões Sanitários e de Segurança Alimentar

14.6.2.1. A execução dos serviços deverá observar rigorosamente:

14.6.2.2. a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA (Boas Práticas para Serviços de Alimentação);

14.6.2.3. legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável;

14.6.2.4. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs da CONTRATADA;

14.6.3. controle de tempo e temperatura durante o preparo, acondicionamento e distribuição dos alimentos;

14.6.4. utilização exclusiva de água potável e filtrada.

14.7. Acondicionamento e Distribuição

14.7.1. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes adequados, seguros e compatíveis com o tipo de alimento;

14.7.2. Os alimentos quentes deverão ser mantidos em temperatura superior a 60ºC e os alimentos frios em temperatura igual ou inferior a 10ºC, até o momento da distribuição;

14.7.3. A distribuição deverá ocorrer nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE, observada tolerância máxima definida contratualmente.

14.8. Equipamentos e Insumos

14.8.1. A CONTRATADA deverá fornecer:

14.8.1.1. balcões térmicos, em regime de comodato, para disponibilização das refeições;

14.9. utensílios, recipientes, equipamentos auxiliares e materiais descartáveis;

14.9.1. produtos de higiene, limpeza e sanitização;

14.9.2. todos os gêneros alimentícios e insumos necessários à execução do serviço.

14.10. Os equipamentos deverão estar em perfeitas condições de funcionamento, higiene e segurança, cabendo à CONTRATADA a responsabilidade integral pela instalação, manutenção preventiva e corretiva e eventual substituição.

14.11. Controle e Qualidade

14.11.1. A CONTRATADA deverá manter sistema de controle que permita:

14.11.1.1. registro diário das refeições fornecidas, por tipo de dieta;

14.11.1.2. controle de estoque, validade e rastreabilidade dos alimentos;

14.11.1.3. monitoramento da aceitação das refeições;

14.11.1.4. atendimento às solicitações de fiscalização da CONTRATANTE e dos órgãos de controle.

14.12. Conformidade Técnica

14.12.1. Os serviços somente serão considerados adequadamente executados quando prestados em estrita conformidade com estas especificações técnicas, com o Termo de Referência, com o contrato e com a legislação vigente, sujeitando-se a CONTRATADA às glosas e penalidades cabíveis em caso de descumprimento.

15. QUANTIDADE DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS E PROJEÇÃO DE VALOR

15.1. A quantidade de procedimentos e serviços objeto deste processo possui caráter estimativo, em virtude da natureza variável da demanda.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE/MÊS	QTD/ANO
1	15426 - DESJEJUM SERVIDORES Fornecimento de desjejum (café da manhã) para os servidores, destinado ao atendimento de demandas institucionais, composto por itens variados, tais como café, leite, sucos, pães, bolos simples, biscoitos, frios, manteiga ou margarina e frutas, devendo ser preparado, acondicionado, transportado e entregue sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura, higiene e adequação nutricional, sendo os produtos disponibilizados frescos e em condições apropriadas para consumo, conforme a necessidade da Administração e os padrões técnicos estabelecidos.	Unidade	9.889,00	118.668,00
2	15428 - DESJEJUM PACIENTES Fornecimento de desjejum (café da manhã) para os pacientes, destinado ao atendimento de demandas institucionais, composto por itens variados, tais como café, leite, sucos, pães, bolos simples, biscoitos, frios, manteiga ou margarina e frutas, devendo ser preparado, acondicionado, transportado e entregue sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura, higiene e adequação nutricional, sendo os produtos disponibilizados frescos e em condições apropriadas para consumo, conforme a necessidade da Administração e os padrões técnicos estabelecidos.	Unidade	8.199,50	98.394,00

3	15429 - DESJEJUM ACOMPANHANTES Fornecimento de desjejum (café da manhã) para os acompanhantes, destinado ao atendimento de demandas institucionais, composto por itens variados, tais como café, leite, sucos, pães, bolos simples, biscoitos, frios, manteiga ou margarina e frutas, devendo ser preparado, acondicionado, transportado e entregue sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente as boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura, higiene e adequação nutricional, sendo os produtos disponibilizados frescos e em condições apropriadas para consumo, conforme a necessidade da Administração e os padrões técnicos estabelecidos.	Unidade	8.199,50	98.394,00
4	15430 - DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPÊUTICA PARA DM Fornecimento de desjejum destinado a pacientes em dieta geral e dieta branda terapêutica para Diabetes Mellitus (DM), composto minimamente por bebida quente (café e/ou leite), bebida complementar sem adição de açúcares (como suco), pão ou similar, acompanhamento proteico (como queijo ou equivalente), além de fruta ou preparação equivalente, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, atendendo ao controle glicêmico e às necessidades nutricionais específicas, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	410,00	4.920,00

5	15431 - DESJEJUM NA DIETA GERAL E BRANDATERAPÊUTICA PARA CELIACOS E COM EXCLUSÃO LEITE E DERIVADOS Fornecimento de desjejum destinado a pacientes em dieta geral e dieta branda terapêutica para Doença Celíaca, com exclusão de leite e derivados, composto minimamente por bebida quente adequada à restrição (como café), bebida complementar sem adição de açúcares (como suco), preparação substituta de pão ou similar isenta de glúten, acompanhamento compatível com as restrições alimentares, além de fruta ou preparação equivalente, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, garantindo a ausência de glúten e de leite e derivados, com rigoroso controle para prevenção de contaminação cruzada, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	410,00	4.920,00
6	15432 - DESJEJUM NA DIETA PASTOSA Fornecimento de desjejum destinado a pacientes em dieta pastosa, caracterizada pela oferta de preparações com consistência macia, homogênea e de fácil deglutição, composto minimamente por bebida quente (café e/ou leite), bebida complementar (como suco), preparação à base de cereal ou similar adaptada à consistência pastosa, além de fruta processada ou preparação equivalente, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da	Unidade	410,00	4.920,00

	contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
7	15434 - DESJEJUM NA DIETA LÍQUIDA Fornecimento de desjejum destinado a pacientes em dieta líquida, caracterizada pela oferta de preparações na forma fluida, de fácil ingestão e digestão, composto minimamente por bebida quente (café e/ou leite), bebida complementar (como suco), incluindo preparações líquidas nutritivas, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, garantindo adequado aporte hídrico e nutricional, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.	Unidade	410,00	4.920,00
8	15435 - ALMOÇO DOS SERVIDORES Fornecimento de almoço destinado a servidores, composto minimamente por preparações base (arroz e feijão ou equivalentes), prato proteico (carne bovina, suína, frango, peixe ou opção equivalente), guarnição, acompanhamento (como salada crua e/ou cozida), incluindo sobremesa ou fruta e bebida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme planejamento nutricional e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de	Unidade	9.889,00	118.668,00

	manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.			
9	15437 - ALMOÇO DIETA GERAL PACIENTES Fornecimento de almoço destinado aos pacientes, composto minimamente por preparações base (arroz e feijão ou equivalentes), prato proteico (carne bovina, suína, frango, peixe ou opção equivalente), guarnição, acompanhamento (como salada crua e/ou cozida), incluindo sobremesa ou fruta e bebida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme planejamento nutricional e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	4.789,50	57.474,00
10	15439 - ALMOÇO ACOMPANHANTES Fornecimento de almoço destinado a acompanhantes, composto minimamente por preparações base (arroz e feijão ou equivalentes), prato proteico (carne bovina, suína, frango, peixe ou opção equivalente), guarnição e acompanhamento (como salada crua e/ou cozida), incluindo sobremesa ou fruta e bebida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme planejamento nutricional e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	4.789,50	57.474,00

11	15441 - ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA DIABÉTICO Fornecimento de almoço destinado a pacientes em dieta especial terapêutica branda para Diabetes Mellitus (DM), composto minimamente por preparações base (como arroz e feijão ou equivalentes), prato proteico, guarnição e acompanhamento, com adequação das preparações ao controle glicêmico, incluindo sobremesa ou fruta compatível com a dieta, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.	Unidade	239,48	2.874,00
12	15444 - ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA RENAL Fornecimento de almoço destinado a pacientes em dieta especial terapêutica branda para Doença Renal, composto minimamente por preparações base (arroz e feijão ou equivalentes, com controle de sódio e de acordo com a prescrição), prato proteico (carnes magras como frango, peixe ou carne bovina magra, preparadas preferencialmente cozidas, assadas ou grelhadas), guarnição (como purês ou legumes cozidos de fácil digestão) e acompanhamento (saladas cozidas ou cruas, conforme orientação), com adequação das preparações às restrições nutricionais da condição clínica, incluindo controle de sódio, potássio e fósforo conforme necessidade, incluindo sobremesa ou fruta compatível com a dieta, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados,	Unidade	239,48	2.874,00

	acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
13	15465 - ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA HEPATOPATA Fornecimento de almoço destinado a pacientes em dieta especial terapêutica branda para Doença Hepática, composto minimamente por preparações base (arroz e feijão ou equivalentes, preparados com baixo teor de gorduras e temperos suaves), prato proteico (carnes magras como frango, peixe ou carne bovina magra, preparadas preferencialmente cozidas, assadas ou grelhadas), guarnição (como purês, legumes cozidos ou refogados de fácil digestão) e acompanhamento (saladas cozidas ou cruas, conforme tolerância), com adequação das preparações às restrições nutricionais da condição clínica, evitando excesso de gorduras, frituras e condimentos irritativos, incluindo sobremesa ou fruta compatível com a dieta, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.	Unidade	239,48	2.874,00
14	15446 - ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA PASTOSA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA) Fornecimento de almoço destinado a pacientes em dieta	Unidade	239,48	2.874,00

	especial terapêutica pastosa, caracterizada pela oferta de preparações com consistência macia, homogênea e de fácil deglutição, composto minimamente por preparações base (arroz, feijão ou equivalentes processados e ajustados à consistência pastosa), prato proteico (carnes magras como frango, peixe ou carne bovina magra, desfiadas, moídas ou processadas), guarnição (como purês e legumes cozidos e processados) e acompanhamento (preparações ajustadas à consistência), incluindo sobremesa ou fruta processada compatível com a dieta, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, podendo ser adaptado às necessidades nutricionais específicas e restrições alimentares, inclusive para condições como Diabetes Mellitus (DM), Doença Renal e Doença Hepática, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
15	15450 - ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA LÍQUIDA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA) Fornecimento de almoço destinado a pacientes em dieta especial terapêutica líquida, caracterizada pela oferta de preparações na forma fluida, de fácil ingestão e digestão, composto minimamente por preparações base liquefeitas (como caldos e preparações à base de cereais), fonte proteica em consistência líquida ou liquidificada (como carnes processadas em caldos ou preparações equivalentes), complementos nutricionais líquidos (como sopas e preparações enriquecidas) e bebidas, incluindo sobremesa ou fruta em forma líquida compatível com a	Unidade	239,48	2.874,00

	dieta, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, podendo ser adaptado às necessidades nutricionais específicas e restrições alimentares, inclusive para condições como Diabetes Mellitus (DM), Doença Renal e Doença Hepática, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
16	15451 - LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA DM - Fornecimento de lanche da tarde destinado a pacientes em dieta geral e dieta branda terapêutica para Diabetes Mellitus (DM), composto minimamente por bebida (café, leite ou equivalente sem adição de açúcares), bebida complementar (como suco sem adição de açúcar), preparação à base de cereal (como pão ou similar), acompanhamento proteico (como queijo ou equivalente) e fruta ou preparação compatível com o controle glicêmico, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.	Unidade	410,00	4.920,00

17	15452 - LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA PARA CELÍACOS Fornecimento de lanche da tarde destinado a pacientes em dieta geral e dieta branda terapêutica para Doença Celíaca, composto minimamente por bebida (café, leite ou equivalente), bebida complementar (como suco), preparação à base de cereal ou similar isenta de glúten, acompanhamento proteico compatível com a restrição e fruta ou preparação equivalente, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, garantindo a ausência de glúten e o rigoroso controle para prevenção de contaminação cruzada, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.	Unidade	410,00	4.920,00
18	15453 - LANCHE DA TARDE NA DIETA GERAL E BRANDA TERAPEUTICA EXCLUSÃO DE Fornecimento de lanche da tarde destinado a pacientes em dieta geral e dieta branda terapêutica com exclusão de leite e derivados, composto minimamente por bebida (café ou equivalente sem leite), bebida complementar (como suco), preparação à base de cereal (como pão ou similar), acompanhamento compatível com a restrição alimentar e fruta ou preparação equivalente, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, garantindo a exclusão de leite e derivados, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de	Unidade	410,00	4.920,00

	manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
19	15454 - LANCHE DA TARDE NA DIETA LÍQUIDA PACIENTE Fornecimento de lanche da tarde destinado a pacientes em dieta líquida, caracterizada pela oferta de preparações na forma fluida, de fácil ingestão e digestão, composto minimamente por bebidas (como café, leite ou equivalentes) e bebida complementar (como suco), devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.	Unidade	410,00	4.920,00
20	15455 - LANCHE DA TARDE NA DIETA PASTOSA PACIENTE Fornecimento de lanche da tarde destinado a pacientes em dieta pastosa, caracterizada pela oferta de preparações com consistência macia, homogênea e de fácil deglutição, composto minimamente por bebida (café, leite ou equivalente), bebida complementar (como suco) e preparação adaptada à consistência pastosa, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de	Unidade	410,00	4.920,00

	temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
21	15458 - LANCHE TARDE PACIENTES Fornecimento de lanche da tarde destinado a pacientes, composto minimamente por bebida (café, leite ou equivalente), bebida complementar (como suco), preparação à base de cereal (como pão ou similar), acompanhamento e fruta ou preparação equivalente, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, atendendo às necessidades nutricionais e às condições clínicas dos usuários, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	8.199,50	98.394,00
22	15460 - LANCHE TARDE ACOMPANHANTES Fornecimento de lanche da tarde destinado a acompanhantes, composto minimamente por bebida (café, leite ou equivalente), bebida complementar (como suco), preparação à base de cereal (como pão ou similar), acompanhamento e fruta ou preparação equivalente, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme planejamento nutricional e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	8.199,50	98.394,00

23	15461 - LANCHE TARDE SERVIDORES Fornecimento de lanche da tarde destinado a servidores, composto minimamente por bebida (café, leite ou equivalente), bebida complementar (como suco), preparação à base de cereal (como pão ou similar), acompanhamento e fruta ou preparação equivalente, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme planejamento nutricional e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	11.966,00	143.592,00
24	15459 - JANTAR DIETA GERAL PACIENTES Fornecimento de jantar destinado a pacientes em dieta geral, composto minimamente por preparações base (arroz ou equivalente), prato proteico (carne bovina, suína, frango, peixe ou opção equivalente), guarnição e acompanhamento (como salada crua e/ou cozida), incluindo sobremesa ou fruta e bebida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, atendendo às necessidades nutricionais e às condições clínicas dos usuários, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	4.278,00	51.336,00
25	15457 - JANTAR DIETA GERAL SERVIDOR Fornecimento de jantar destinado a servidores em dieta	Unidade	7.874,00	94.488,00

	geral, composto minimamente por preparações base (arroz ou equivalente), prato proteico (carne bovina, suína, frango, peixe ou opção equivalente), guarnição e acompanhamento (como salada crua e/ou cozida), incluindo sobremesa ou fruta e bebida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme planejamento nutricional e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.			
26	15456 - JANTAR ACOMPANHANTE Fornecimento de jantar destinado a acompanhantes, composto minimamente por preparações base (arroz ou equivalente), prato proteico (carne bovina, suína, frango, peixe ou opção equivalente), guarnição e acompanhamento (como salada crua e/ou cozida), incluindo sobremesa ou fruta e bebida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme planejamento nutricional e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	4.278,00	51.336,00
27	15464 - JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA) Fornecimento de jantar destinado a pacientes em dieta especial terapêutica branda, composto minimamente por preparações base (arroz ou equivalente), prato proteico	Unidade	213,90	2.567,00

	(carnes magras como frango, peixe ou carne bovina magra, preparadas preferencialmente cozidas, assadas ou grelhadas), guarnição (como legumes cozidos, refogados leves ou purês) e acompanhamento, incluindo sobremesa ou fruta compatível com a dieta e bebida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, podendo ser adaptado às necessidades nutricionais específicas e restrições alimentares, inclusive para condições como Diabetes Mellitus (DM), Doença Renal e Doença Hepática, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
28	15449 - JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA PASTOSA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA) Fornecimento de jantar destinado a pacientes em dieta especial terapêutica pastosa, caracterizada pela oferta de preparações com consistência macia, homogênea e de fácil deglutição, composto minimamente por preparações base (arroz ou equivalente processado e ajustado à consistência pastosa), prato proteico (carnes magras como frango, peixe ou carne bovina magra, desfiadas, moídas ou processadas), guarnição (como purês e legumes cozidos e processados) e acompanhamento adaptado à consistência, incluindo sobremesa ou fruta processada compatível com a dieta e bebida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, podendo ser adaptado às necessidades nutricionais específicas e restrições alimentares, inclusive para	Unidade	213,90	2.567,00

	condições como Diabetes Mellitus (DM), Doença Renal e Doença Hepática, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
29	15448 - JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA LÍQUIDA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA) Fornecimento de jantar destinado a pacientes em dieta especial terapêutica líquida, caracterizada pela oferta de preparações na forma fluida, de fácil ingestão e digestão, composto minimamente por preparações base liquefeitas (como caldos e preparações à base de cereais), fonte proteica em consistência líquida ou liquidificada (como carnes processadas em caldos ou preparações equivalentes), complementos líquidos e bebida, incluindo sobremesa ou preparação compatível com a dieta em forma líquida, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, podendo ser adaptado às necessidades nutricionais específicas e restrições alimentares, inclusive para condições como Diabetes Mellitus (DM), Doença Renal e Doença Hepática, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.	Unidade	213,90	2.567,00
30	15447 - CEIA SERVIDOR DIETA GERAL Fornecimento de ceia destinada a servidores em dieta geral, composta	Unidade	7.874,00	94.488,00

	minimamente por bebida principal (leite integral e/ou desnatado, sucos, achocolatados ou bebida láctea), acompanhada de biscoito doce e/ou salgado, podendo incluir mingau ou vitamina à base de leite integral e/ou desnatado, além de bebida complementar (chá em sabores variados e/ou água de coco), devendo ser ofertada na quantidade aproximada de 300 ml para as bebidas principais e 150 ml para bebidas complementares, sendo os líquidos quentes servidos em recipientes apropriados para altas temperaturas, com tampa quando necessário, podendo ser acompanhado de canudo, devendo ser elaborado, acondicionado, transportado e distribuído sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.			
31	15445 - CEIA PACIENTE DIETA TERAPEUTICA GERAL Fornecimento de ceia destinada a pacientes em dieta terapêutica geral, composta minimamente por bebida principal (leite integral e/ou desnatado, sucos, achocolatados ou bebida láctea), acompanhada de biscoito doce e/ou salgado, podendo incluir mingau ou vitamina à base de leite integral e/ou desnatado, além de bebida complementar (chá em sabores variados e/ou água de coco), devendo ser ofertada na quantidade aproximada de 300 ml para as bebidas principais e 150 ml para bebidas complementares, sendo os líquidos quentes servidos em recipientes apropriados para altas temperaturas, com tampa quando necessário, podendo ser acompanhado de canudo, devendo ser elaborado e disponibilizado conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, sendo os alimentos preparados, acondicionados, transportados e distribuídos sob	Unidade	8.556,00	102.672,00

	responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e adequação às condições clínicas dos usuários.			
32	15443 - BISCOITO DOCE OU SALGADO Fornecimento de biscoito doce ou salgado, acondicionado em porção contendo 5 (cinco) unidades, devendo ser adequado para consumo humano, com prazo de validade vigente, devidamente embalado, íntegro e em condições higiênico-sanitárias apropriadas, sendo o fornecimento realizado sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação e armazenamento de alimentos, garantindo qualidade e segurança alimentar.	Unidade	83.777,50	1.005.330,00
33	15442 - ÁGUA DE COCO Fornecimento de água de coco na quantidade de 150 ml por porção, devendo ser própria para consumo humano, fresca e em condições higiênico-sanitárias adequadas, sendo preparada, acondicionada, transportada e distribuída sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar e controle de temperatura.	LITRO	1.283,40	15.400,80
34	456 - PAO TIPO FRANCES - KG BAIXO TEOR DE SAL EM BASE DE FARINHA DE TRIGO. DEVERAO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATOXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE INTEGRO. VALIDADE DE 24HRS APÓS O RECEBIMENTO	KG	1.912,70	22.952,40
35	15440 - FRUTA(MACÃ, PERA, ABACAXI,TANGERINA, MELÃO, MELANCIA, MAMÃO E BANANA) Fornecimento	KG	3.617,70	43.412,40

	de frutas variadas, tais como maçã, pera, abacaxi, tangerina, melão, melancia, mamão e banana, na quantidade de 100 g por porção, devendo ser próprias para consumo humano, frescas, íntegras e em condições higiênico-sanitárias adequadas, sendo preparadas, acondicionadas, transportadas e distribuídas sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade e segurança alimentar.			
36	2220 - BOLO NATURAL SABOR OVOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS POLIPROPILENO TRANSPARENTE SEM CONSERVANTES, DEVENDO APRESENTAR NA EMBALAGEM A COMPOSIÇÃO BÁSICA, AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O PRAZO DE VALIDADE	KG	1.229,93	14.759,10
37	15438 - SOPA Fornecimento de sopa na quantidade de 500 ml por porção, devendo ser elaborada conforme prescrição dietoterápica e orientação da nutricionista responsável, adequada às necessidades nutricionais e condições clínicas dos usuários, sendo preparada, acondicionada, transportada e distribuída sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	LITRO	2.139,00	25.668,00
38	15463 - CAFÉ Fornecimento de café pronto para consumo.	LITRO	3.825,40	45.904,80
39	15436 - SUCO DE FRUTA DAPOLPA (MACÃ, PERA, ABACAXI,TANGERINA, MELÃO, MELANCIA, MAMÃO E BANANA) Fornecimento de suco de fruta a partir de polpa, podendo ser dos sabores maçã, pera, abacaxi, tangerina, melão, melancia, mamão e banana, devendo ser	LITRO	1.639,90	19.678,80

	preparado conforme padrões adequados de qualidade, próprio para consumo humano, sendo elaborado, acondicionado, transportado e distribuído sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.			
40	15433 - CHOCOLATE LÍQUIDO Fornecimento de bebida láctea achocolatada (chocolate líquido), devendo ser preparado com ingredientes de primeira qualidade, com aspecto homogêneo e sabor característico, próprio para consumo humano, sendo elaborado, acondicionado, transportado e distribuído sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	LITRO	2.566,80	30.801,60
41	430 - LEITE FLUIDO DESNATADO LEITE FLUIDO DESNATADO - Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, liquido, pasteurizado, desnatado, com no máximo 0,5% de gordura, rico em cálcio, ausentes qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Validade mínima de 4 dias.	LITRO	9.362,00	112.344,00
42	15462 - MINGAU Fornecimento de mingau de sabores variados, podendo ser elaborado à base de arroz, milho,	LITRO	2.566,80	30.801,60

	aveia, farinha láctea, entre outros, em porções de 300ml, devendo ser preparado com leite e ingredientes de primeira qualidade até atingir consistência pastosa homogênea e sabor característico, próprio para consumo humano, sendo elaborado, acondicionado, transportado e distribuído sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.			
43	15427 - CHÁS DIVERSOS Fornecimento de chás de sabores diversos (como erva-doce, camomila, capim-santo, hortelã, entre outros), devendo ser preparados a partir de ervas secas, sachês ou infusões de primeira qualidade, com sabor e aroma característicos, próprio para consumo humano, sendo elaborado, acondicionado, transportado e distribuído sob responsabilidade da contratada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura e condições adequadas para consumo.	Unidade	1.283,40	15.400,80

15.2. Os licitantes deverão apresentar lances individuais para cada item que compõe o lote, observando-se que o valor ofertado não poderá, em nenhuma hipótese, ultrapassar o valor unitário de referência estabelecido pela Administração. Assim, ainda que a disputa ocorra por lote, não será admitido que qualquer item integrante do lote apresente valor unitário superior ao valor máximo estimado, sob pena de desclassificação da proposta, em observância aos princípios da vantajosidade, do julgamento objetivo e da economicidade.

15.3. Em Em atendimento ao art. 160 da Lei Complementar Municipal nº 190/2023, procedeu-se à análise crítica das amostras obtidas para o item "Desjejum na Dieta Geral e Branda Terapêutica para Celíacos e com Exclusão de Leite e Derivados", bem como dos demais itens que apresentaram quantitativo reduzido de referências válidas, especialmente em razão da variação identificada entre os valores pesquisados. Foram realizadas diligências complementares nas fontes previstas nos arts. 155 e 156 da referida Lei Complementar, incluindo consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), painéis oficiais de

preços, contratações similares, atas de registro de preços vigentes e demais bases de dados disponíveis, não tendo sido localizadas novas referências válidas e compatíveis com as especificações do objeto.

As consultas realizadas encontram-se devidamente comprovadas nos autos por meio das capturas de tela e demais documentos anexados ao processo, os quais evidenciam a inexistência de registros aptos a ampliar a cesta de preços dos itens analisados, demonstrando o esgotamento das possibilidades razoáveis de obtenção de novas referências de mercado.

Constatou-se, ainda, que a dispersão observada decorre das particularidades inerentes aos serviços de alimentação hospitalar, cujos custos variam em função da escala de produção, logística de distribuição, estrutura disponibilizada pelo contratante, quantitativo de refeições fornecidas, exigências nutricionais específicas e demais características operacionais de cada contratação. Assim, não foram identificados elementos técnicos que justificassem a exclusão das amostras válidas obtidas, permanecendo estas como o melhor conjunto de informações disponível para subsidiar a estimativa de preços da presente contratação.

16. AS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

16.1. a adoção de práticas que promovam o uso racional e eficiente dos recursos naturais, especialmente água e energia elétrica, no preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, de modo a reduzir desperdícios e impactos ambientais;

16.2. a redução do desperdício de alimentos, por meio de planejamento adequado dos cardápios, controle de porcionamento, monitoramento da aceitabilidade das refeições e reaproveitamento permitido, quando tecnicamente e sanitariamente viável, em conformidade com a legislação vigente;

16.3. a priorização, sempre que possível, da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar local ou regional, inclusive por meio de cooperativas e associações regularmente constituídas, como forma de incentivo ao desenvolvimento econômico local sustentável;

16.4. a utilização de embalagens reutilizáveis ou recicláveis, bem como a substituição progressiva de materiais descartáveis por alternativas ambientalmente mais adequadas, sem prejuízo das exigências sanitárias aplicáveis;

16.5. a implementação de procedimentos adequados de segregação, acondicionamento e destinação final dos resíduos sólidos, em especial resíduos orgânicos e embalagens, observando a legislação ambiental e as normas municipais de gerenciamento de resíduos;

16.6. a adoção de produtos de limpeza e sanitização com menor impacto ambiental, desde que devidamente regularizados junto aos órgãos competentes e compatíveis com as exigências sanitárias;

16.7. a promoção de boas práticas sociais e trabalhistas, assegurando condições dignas de trabalho, cumprimento da legislação trabalhista e previdenciária, e capacitação contínua dos colaboradores envolvidos na execução dos serviços;

16.8. a adoção de medidas que contribuam para a redução da emissão de poluentes e do impacto ambiental da logística, incluindo o planejamento eficiente das rotas de transporte e a adequada manutenção dos veículos utilizados;

16.9. a cooperação com a Administração Pública no desenvolvimento de ações educativas voltadas à educação alimentar, nutricional e ambiental, sempre que solicitadas e compatíveis com o objeto contratual.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação(ões) orçamentária(s) própria(s), prevista(s) no Orçamento Geral do Município, conforme indicações constantes nas solicitações de despesa anexada aos autos.

18. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

18.1. Nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá atribuir caráter sigiloso ao valor estimado da contratação, desde que devidamente justificado. No presente caso, a não divulgação visa evitar o chamado “efeito âncora”, que pode induzir os licitantes a apresentarem propostas próximas ao valor previamente estimado, reduzindo a competitividade e comprometendo a obtenção da proposta mais vantajosa.

18.2. A medida está alinhada aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade, incentivando a formulação de propostas com base nos custos reais dos licitantes. Ademais, o entendimento do Tribunal de Contas da União reconhece a legalidade do sigilo do orçamento estimado, desde que preservadas as informações necessárias à elaboração das propostas e assegurado o controle pelos órgãos competentes.

18.3. Dessa forma, a adoção do sigilo do valor estimado mostra-se adequada e vantajosa para a Administração Pública.

ANEXOS:

ANEXO I - QUANTIDADES ESTIMADAS DE DIETAS MENSAL E ANUAL

ANEXO II - COMPOSIÇÃO E DEFINIÇÃO DAS DIETAS

ANEXO III - RELATÓRIO DIÁRIO DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

Mossoró/RN, *data da assinatura eletrônica*.

Vitor de Assis Sales
Assessor Técnico

Francisco Rosivan da Silva Bezerra
Secretário Adjunto Municipal de Saúde

ANEXO I - QUANTIDADES ESTIMADAS DE DIETAS MENSAL E ANUAL

Refeições Específicas	Unidade de Medida	Quantidade Estimada Mensal	Quantidade Estimada Anual
DESJEJUM SERVIDORES	UND	9.889,00	118.668,00
DESJEJUM PACIENTES	UND	8.199,50	98.394,00
DESJEJUM ACOMPANHANTES	UND	8.199,50	98.394,00
ALMOÇO SERVIDORES	UND	9.889,00	118.668,00**
ALMOÇO DIETA GERAL PACIENTES	UND	4.789,50	57.474,00**
ALMOÇO ACOMPANHANTES	UND	4.789,50	57.474,00**
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA(DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	239,48	2.873,70
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA – (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	239,48	2.873,70*
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA PASTOSA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	239,48	2.873,70*
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA LÍQUIDA ((DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	239,48	2.873,70*
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA SOPA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	239,48	2.873,70*
LANCHE TARDE	UND	8.199,50	98.394,00

PACIENTES			
LANCHE TARDE SERVIDORES	UND	11.966,00	143.592,00
LANCHE TARDE ACOMPANHANTES	UND	8.199,50	98.394,00
JANTAR DIETA GERAL PACIENTES	UND	4.278,00	51.336,00
JANTAR DIETA GERAL SERVIDOR	UND	7.874,00	94.488,00
JANTAR ACOMPANHANTE	UND	4.278,00	51.336,00
JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA (DIABÉTICO, RENAL,HEPATOPATA)	UND	213,90	2.566,80*
JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA **PASTOSA** (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	213,90	2.566,80*
JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA **LÍQUIDA** (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	213,90	2.566,80*
JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA **SOPA** (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	213,90	2.566,80*
CEIA FUNCIONÁRIO DIETA GERAL	UND	7.874,00	94.488,00
CEIA PACIENTE DIETA TERAPEUTICA GERAL	UND	8.556,00	102.672,00
BISCOITO DOCE OU SALGADO (MINIMO DE 5 UNDADES POR PESSOA)	UND	83.777,50	1.005.330,00

PÃO CARIOCA(PORÇÃO DE 50G)	KG	1.912,70	22.952,40
BOLO FOFO (PORÇÃO MÉDIA DE 150G)	KG	1.229,93	14.759,10
FRUTAS VARIADAS (ABACAIXI, BANANA PRATA, GOIABA VERMELHA, LARANJA PERA, MAMÃO FORMOSA, MACARUJÁ, MELANCIA, MELÃO JAPONÊS, MAÇA E NACIONAL), (PORÇÃO MÉDIA DE 200 GRAMAS)	KG	3.617,70	43.412,40
SOPA(500ML)	LITRO	2.139,00	25.668,00
ÁGUA DE COCO (MINIMO DE 150ML)	LITRO	1.283,40	15.400,80
CAFÉ (MINIMO DE 100ML)	LITRO	3.825,40	45.904,80
SUCO DE FRUTAS VARIADAS (MINIMA DE 200ML)	LITRO	1.639,90	19.678,80
CHOCOLATE LÍQUIDO(MINIMA DE 300ML)	LITRO	2.566,80	30.801,60
LEITE INTEGRAL OU DESNATADO(MINIMA DE 200ML)	LITRO	9.362,00	112.344,00
CHÁS DIVERSOS (MINIMA DE 150ML)	LITRO	1.283,40	15.400,80
MINGAU: MUCILON, ARROZ / MILHO, AVEIA, FARINHA LÁCTEA, NESTON, CREMOGEMA,	LITRO	2.566,80	30.801,60

MAISENA, ENTRE OUTROS (MINIMA DE 300ML)			

ANEXO II - COMPOSIÇÃO E DEFINIÇÃO DAS DIETAS

O presente anexo traz a definição e a composição dos cardápios e especificações das refeições destinadas a pacientes, servidores e acompanhantes.

O documento detalha tipos de dietas (gerais e terapêuticas), frequências, porções, padrões nutricionais, horários de distribuição e critérios sanitários.

Serve como base técnica obrigatória para a execução, fiscalização e atesto do serviço de fornecimento de alimentação hospitalar.

PADRÃO DAS REFEIÇÕES – CARDÁPIOS SERVIDORES

Os cardápios destinados aos servidores deverão se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Serão distribuídos em 04 (quatro) refeições diárias, desjejum, almoço, lanche tarde e ceia, em horários regulares conforme.

As refeições deverão ser servidas em balcão térmico, com bandeja lisa e prato com o devido controle de temperatura desde a saíde do local de preparação até a oferta nas unidades.

Serão compostas de duas opções de prato proteíco, variáveis a cada dia, acompanhados de arroz e feijão, macarrão ou farofa (ou outro acompanhamento), salada crua ou cozida, sobremesa, composta de doce ou fruta servido alternadamente, e sucos de polpa de frutas. Na ceia é excluído o feijão.

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	Leite integral ou desnatado	150 ml	- Os líquidos deverão ser servidos em copos descartáveis resistente ao calor de acordo com as normas da ANVISA. - Os pães deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos. - As frutas devem ser
	Café com açúcar e/ou sem açúcar	100 ml	
	Pão carioca ou hot-dog	1 unid. Ou 1 porção de 50g	
	Margarina vegetal com sal	10 g	
	Frutas variadas (abacaixi, banana prata, goiaba vermelha, laranja pera, mamão formosa, macarujá,	porção média de 200 gramas	

	melancia, melão japonês, maça e nacional),		servidas embaladas e cortadas.
	Queijo (coalho ou mussarela)	1 fatias de 25g	
Almoço	Prato proteíco	02 opçõesde carne (minima de 120g)	
	Salada crua / cozida	Minima de 80g	
	Macarrão e / ou farofa, purês, suflês, batatas,etc.	Minima de 30g	
	Arroz branco, arroz vermelho(com leite), arroz temperado,(refogado) ou baião de dois	Minima de 75g	Usar arroz branco tipo 1
	Feijãocarioca, feijão de corda,feijão preto	Minima de 40g	
	Sobremesas: Frutas variadas Doces: Mariolas/ pasta/ caseiros	Porção minima de 100g (doce em tablete goiabada, banana/Caju, cocada, geleias, etc. Minima 50g)	Os doces caseiros e gelatinas,etc. deverão ser servidos em copos Descartáveis com tampa.
	Sucos de polpa de frutas, sabores variados	200 ml	Os sucos deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa.
Lanche Tarde	Leite integral ou desnatado	150 ml	
	Café com açúcar e/ou sem açúcar	100 ml	
	Pão carioca ou hot-dog	1 unid. ou 1 porção de 50g	
	Margarina vegetal com sal	10g ou 200ml	

	ou requeijão	respectivamente	
Ceia	Igual ao almoço com excessão do feijão		

Observação:

1. É vedado o uso de batata em flocos (industrializada)
2. As dietas especiais para servidores deverão ser atendidas sem custo adicionais.
3. Quando houver baião de dois, deverá ser servido arroz branco e feijão como opção em quantidade correspondente a 25% do volume total de refeições, e, consequentemente, o baião de dois 75% desse volume.
4. De acordo com solicitação do servidor deverá ser oferecida sem custos adicionais opção protéica de ovo.
5. Em caso especiais e de acorco com a solicitaçao da contratante a refeições será oferecida em marmita descartável com 03 (três) divisórias.

PADRÃO DAS REFEIÇÕES – CARDÁPIOS PACIENTES

As refeições deverão ser servidas em balcão térmico, com bandeja lisa e prato. Os cardápios devem suprir os nutrientes na proporção adequada e respeitar as terapias nutricionais aplicadas aos casos específicos, para garantir a recuperação do paciente. A textura dos alimentos deve estar de acordo com o momento biológico do paciente e estimular a mastigação. Os diferentes grupos de alimentos deverão estar presentes em preparações de consistências variadas, de modo a evitar a monotonia de textura, cor e sabor.

As refeições serão compostas de uma (01) opção de prato proteíco, acompanhada de arroz, feijão, macarrão e/ou farofa milho e/ou purê, salada e sobremesa composta de doces ou frutas servidos alternadamente.

As características sensoriais das preparações culinárias deverão ser agradáveis, variadas e harmoniosas. Considerar os hábitos alimentares, regionais e culturais dos pacientes e fornecer nutrientes em quantidade e qualidade recomendadas.

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	Leite integral ou desnatado	200 ml	Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa apropriados para altas temperaturas e de acordo com as recomendações da ANVISA. O Pão deverá ser embalado individualmente em saco plástico.
	Café com açúcar e/ ou adoçante	100 ml	
	Pão carioca ou hot-dog e/ou integral (poderá ser substituído por tapioca ou cuscuz)	01 unid.	
	Queijo coalho e/ ou mussarela	01 fatia minima de 25g	
	Margarina vegetal com sal e/ou sem sal	10 g	
	Fruta: banana, laranja, mamão, melão, pêra etc para dietas especiais (diabéticos, laxativos, renais e hepatopatas).	01 fatia em média de 200g.	Servir embaladas e cortadas.
Almoço	Permite-se usar as mais diversas preparações, porém deverão ser oferecidos diariamente purê de batata, opção de ovo/peixe. Quanto as sobremesas deverão ser oferecidas os mesmos doces ou frutas dos cardápios dos servidors para a dieta geral de pacientes.		

Lanche Tarde	Suco de frutas servido com biscoito doce ou salgado. Para pediatria/queimados bolos aos sabados, domingos e feriados (lanches especiais de acordo com a solicitação do nutricionista).	300ml de sucos + 05 unid de biscoitos. Bolo 01 fatia de 150g	1. Suco deverá ser servido em copos descartáveis. 2. Quando necessário acompanhado de canudo.
Jantar	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes excluindo o feijão.		
Ceia	Leite integral e/ou desnatado, sucos, achocolatados e bebida lactea servido com biscoito doce e/ ou salgado, mingau ou vitamina com leite inegral e/ou desnatado	300 ml	Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa apropriados para altas temperaturas. Quando necessário acompanhado de canudo.
	Chá (sabores variados) e/ou água coco	150ml	

OBSERVAÇÃO: Suplementos nutricionais hiperprotéicos e hipercalóricos serão fornecidos pela contratante.

PADRÃO DAS REFEIÇÕES – CARDÁPIOS ACOMPANHANTES

As refeições dos acompanhantes serão fornecidas no desjejum, almoço e jantar. O almoço deverá ser composto de um prato proteíco, variável a cada dia, acompanhado de arroz e feijão, macarrão e/ ou farofa de milho (ou outro acompanhamento), uma salada (crua, mista ou cozida) e sobremesa composta de doce industrializado. O jantar constará de sopa. A sopa será elaborada a partir de uma

base de carne de qualquer especie animal, com legumes e cereais, enriquecida com ovos ou leite no caso de sopas cremosas,e acompanhada de pão/torrada.

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	Leite integral	100 ml	Café com açúcar ou adoçante Os líquidos deverão se servidos em copos descartáveis, de acordo com as normas da ANVISA O pão deverá ser embalado individualmente em saco plástico. Deverá acompanhar guardanapo.
	Café	100 ml	
	Pão carioca ou hot-dog	01 unid.	
	Margarina vegetal com sal	10g	
Almoço Geral	Mesmo cardápio de servidors com 01 (uma) opção protéica.		
Jantar	Sopa (carnes variadas)	500ml	Acompanhado de pão/torrada

FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS SERVIDORES/PACIENTES E ACOMPANHANTES

Tipo de Carne	Corte	Frequência de Uso
Bovina	Carne de sol de 1ª	2 vezes ao mês
	Chã- de- dentro (coxão mole)	4 vez ao mês
	Chã- de- fora (coxão duro)	2 vez ao mês
	Lagarto (lombo paulista)	2 vez ao mês

	Patinho	4 vez ao mês
	Músculo	1 vez ao mês
Ave	Coxa e sobrecoxa de frango com osso	6 vezes ao mês
	Peito de frango com osso	4 vezes ao mês
Ave	Filé de peito de Frango	5 vez ao mês
Peixe	Peixe de 1ª (filé)	3 vez ao mês
	Peixe de 1ª (posta)	2 vezes ao mês
Víscera	Fígado bovino	2 vez ao mês
Suína	Carré Pernil	4 vezes ao mês
Embutido Salgado defumado e Outros	Linguiça calabresa / Paio costela suina / Charque traseiro / Pé suíno	2 vez ao mês
Bucho bovino	Bucho bovino / linguiça	2 vez ao mês

Obs1: Carne sem pele e gordura aparente / Peixes com boa aceitação no mercado.

Obs2: Na montagem do cardápio existem preparações de almoço e jantar. As frequências proteícas citadas serão repetidas ou de acordo com a aceitação do comensal.

Obs3: Na montagem do cardápio as frequências proteícas citadas serão repetidos ou de acordo com a aceitação do comensal, entretanto, ddeverá ter variação semanal das proteínas.

FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS PACIENTES

Tipo de Carne	Corte	Frequência de Uso
Bovina	Chã-de-dentro (coxão mole)	8 - vez ao mês
	Chã- de-fora (coxão duro)	4 - vez ao mês
	Patinho	8 - vez ao mês
Ave	Coxa e sobrecoxa de frango com osso	10 - vezes ao mês
	Fié de peito de Frango	10 - vez ao mês

Peixe	Peixe de 1ª (filé)	8 - vez ao mês

Obs1: Carne sem pele e gordura aparente / Peixes com boa aceitação no mercado.

Obs2: Na montagem do cardápio existem preparações de almoço e jantar. As frequências proteícas citadas serão repetidas ou de acordo com a aceitação do comensal.

Obs3: Os imbutidos e carnes salgadas deverão sert de forma eventual, não compondo a rotina alimentar hospitalar.

EXEMPLOS DE CARDÁPIOS PARA SERVIDORS / ACOMPANHANTES

1. PRATOS PROTEICOS:

Bife à rolé	Strogonoff de carne	Peito de frango à milanesa
Bife acebolado	Strogonoff de frango	Fígado acebolado
Bife ao molho ferrugem	Almôndegas de carne	Peito de frango à dorê
Bife grelhado com cenoura	Almôndegas de frango	Fricassê de frango
Bife ao molho roti	Coxa de frango no forno ao molho provençal	Peixe frito ao molho de coco
Dobradinha com linguiça	Peito de frango xadrez	Filé de peixe a dorê
Desfiado de carne à chinesa	Panqueca de frango	Delícia de peixe
Carne de sol acebolada em iscas	Panqueca de carne	Pernil grelhado
Escondidinho de carne de sol	Peito de frango grelhado	Torta de frango

2. GUARNIÇÕES:

Macarrão a alho e óleo / com ovos / com molho
Farofa temperada
Farofa de cuscuz temperada
Purê de batata inglesa / batata doce/abóbora
Batata soutê / Batata doce corada ao forno / Macaxeira amanteigada

3. ACOMPANHAMENTOS

Arroz refogado / temperado

Baião de dois
Feijão temperado

4. SALADAS

Repolho com cenoura, abacaxi e maionese
Alface, pepino, tomate, cebola a vinagrete
Repolho, beterraba, abacaxi com maionese
Salada mista a vinagrete
Salpicão de frango com batata
Repolho refogado com molho de soja
Chuchu e repolho ao leite de coco
Salada russa (batata inglesa, chuchu, beterraba c/ maionese)
Repolho roxo, cenoura e alface a vinagrete
Batata, chuchu e vagem ao molho branco
Cenoura, repolho e pimentão refogados ao molho de soja
Salada verde (alface, pepino e pimentão à vinagrete)
Salada natural a vinagrete (repolho, cenoura, alface, pepino, pimentão em tirinhas)
Salada mista a vinagrete (cenoura, chuchu e batata)

5. COMPOSIÇÃO PERCAPTA

CARNES E VISCERAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (peso Cru limpo)		
		Paciente	Servidor	Acompanhante
Patinho bovino	G	120g	120g	120g
Patinho bovino para pastosa	G	120g	120g	120g
Carne de sol 1ª (traseira)	G	120g	120g	120g
Chã de dentro (coxão mole)	G	120g	120g	120g
Chã de fora (coxão duro)	G	120g	120g	120g
Lagarto bovino (lombo paulista)	G	120g	120g	120g
Músculo bovino	G	120g	120g	120g

Coxa/ sobrecoxa de frango c/ osso	G	120g	120g	120g
Peito de frango s/ osso para pastosa	G	120g	120g	120g
Peito de frango s/ osso	G	120g	120g	120g
Peixe 1ª (filé) para pastosa	G	120g	120g	120g
Peixe 1ª (filé)	G	120g	120g	120g
Peixe 1ª (posta)	G	120g	120g	120g
Carré suíno	G	120g	120g	120g
Lombo suíno	G	120g	120g	120g
Ovo / linguiça	G	120g	120g	120g
Dobradinha	G	120g	120g	120g
Linguíça para dobradinha	G	120g	120g	120g

EMBUTIDOS PARA FEIJOADA	**UNID**	**QUANTIDADE PERCÁPITA (Bruto/Cru líquido)**		
		Paciente	**Servidor**	**Acompanhante**
Charque traseiro	G	-	30	30
Costela de porco defumada	G	-	40	40
Lingüiça toscana	G	-	30	30
Pé de porco salgado	G	-	40	40
Paio	G	-	30	30
Carne de sol	G	-	30	30
SALADAS	UNID	**QUANTIDADE PERCAPITA**		
		Paciente	**Servidor**	**Acompanhante**
Salada cozida pronta	G	100g	100g	100g
Salada mista pronta	G	100g	100g	100g
Salada crua pronta	G	90g	90g	90g
CEREAIS – LEGUMINOSAS – FARINÁCEOS – MASSAS	UNID	**QUANTIDADE PERCAPITA (BRUTO/CRU)**		
		Paciente	**Servidor**	**Acompanhante**
Arroz branco, tipo 1	G	75g	85g	85g
Arroz branco, tipo 1 para pastosa	G	35g	-	-
Arroz branco, tipo 1 (pcg para baião-	G	60g	75g	75g

de-dois)				
Feijão mulatinho (carioca)	G	40g	40g	40g
Feijão de corda	G	35g	40g	40g
Feijão de corda (para baião de dois)	G	30g	30g	30g
Feijão preto	G	-	80g	80g
Feijão preto (para feijoada)	G	-	90g	90g
Farinha de mandioca (para farofa)	G	-	30g	30g
Farinha de milho (para farofa)	G	25g	30g	30g
Macarrão em geral	G	25g	25g	25g

PURÊS E SUFLÊS	UNID	**QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru líquido)**
		ADULTO
Batata inglesa	G	100
Cenoura	G	80
Chuchu	G	120
Macaxeira	G	120
Batata doce	G	100
Abobora	G	100

SOBREMESAS - FRUTAS	**UNID**	**QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)**
Abacaxi	G	150
Banana prata	G	120
Laranja	G	220
Melão japonês ou espanhol	G	180
Melância	G	200
Mamão formosa	G	180
Maçã nacional	G	120
SOBREMESAS - DOCES	**UNID**	**QUANTIDADE PER CÁPITA**
Doce de goiaba ou banana tablete (mariola)	G	50
Doce de caju cristalizado	G	50
Cocada	G	60
Doce de banana caseiro	G	100

Doce de leite caseiro	G	100	
Gelatina (prontos)	G	80	
Geléias diversas (prontos)	G	50	
Rapadura	G	40	
Sobremesas eleboradas	G	100	
INGREDIENTES PARA SOPAS E CANJAS	**UNID**	**QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru líquido)**	
		Acompanhante	**Paciente**
Batata inglesa	G	50	60
Cenoura	G	50	60
Cenoura para diabético	G	-	40
Chuchu	G	50	60
Chuchu para diabético	G	-	40
Abóbora	G	-	30
Abobora para diabético	G	-	40
Abobrinha para diabético	G	-	30
Couve flor para diabético	G	-	20
Arroz	G	35	35
Chã de fora (para moer)	G	-	80
Peito de frango s/ osso	G	-	90
Macarrão	G	25	25
Acém	G	80	-
Frango coxa	G	100	-
INGREDIENTES PARA SALADAS	**UNID**	**QUANTIDADE PER CÁPITA ADULTO**	
Ervilha	G	8	
Frutas (abacaxi, laranja, melão, maçã, manga)	G	15	
Passas	G	5	
Milho verde	G	8	
Palmito	G	5	
Azeitona com caroço	G	8	
TEMPEROS E CONDIMENTOS	UNID	**QUANTIDADE PER CÁPITA ADULTO**	
Alho para tempero dia	G	0,5	

Alho para marinado de carnes	G	0,6
Azeite de oliva (para vinagrete)	ML	1,5
Vinagre (para vinagrete)	ML	1
Mostarda	G	1
Cebola	G	5
Cebolinha	G	1
Coentro	G	1
Colorau	G	0,5
Creme de leite (para molhos)	G	2,5
Extrato de tomate	G	3,5
Farinha de trigo (para empanados)	G	20
Farinha de rosca (para empanados)	G	20
Leite de coco (para molhos)	G	5,0
Maionese (para saladas)	G	7,0
Margarina (para refogados)	G	2,0
Óleo para frituras (em média)	ML	20
Óleo para arroz	ML	3,0
Pimentão	G	4,0
Tomate	G	5,0
Sal	G	1,0
Molho inglês / Shoyu	ML	2,0
Suco de frutas	G	Polpa - 100g a 150g (de acordo com o sabor) Obs: para renais e constipantes frutas naturais
Vitamina de fruta	G	Polpa - 100g a 150g (de acordo com o sabor), leite integral, desnatado 180ml ou leite de soja ligth em pó 30g Obs: para renais e constipantes frutas naturais
Chá	G	1 sachê para 150
Leite com achocolatado sem sal	G	300ml de leite integral ou desnatado e achocolatado 30g

Mingaus: mucilon (arroz ou milho), neston, farinha láctea, aveia, amido de milho, cremogema	G	Leite integral, desnatado 300ml ou leite de soja ligth em pó 30g e açúcar 10g, massas de acordo com a rotulagem

Obs 1. Regra geral sem adição de açucar, entretanto, mediante solicitação do servidor deverá ser disponibilizada e sache açúcar de 25g.

Obs 2. Deverá ser ofertada e sache de açúcar de 25g, para pacientes mediante prescrição nutricional.

DIETAS PADRONIZADAS DIETAS DE ROTINA

Dieta Líquida Restrita

Indicação: para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de infecções do trato digestivo, em determinados preparos de exames e alguns pré e pós-operatórios.

Características:

- dieta com baixo teor calórico
- hiperglícidica, normopróteíca e hipolipídica
- consistência líquida
- fracionamento: até 04 refeições diárias
- Alimentos indicados: água de coco, chás adoçados, caldos de legumes suco de fruta diluído.

Obs: As preparações devem ser adoçadas com açúcares não fermentativos.

Dieta Líquida Completa

Variação: líquida completa

Indicação: para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de infecções do trato gastrintestinal, em determinados preparos de exames, em alguns pre e pós-operatórios. E indicada também na transição para a dieta branda e dieta geral.

Características:

sem restrições calóricas ou de macro e micro nutrientes, contudo a dieta não oferece calorias e nutrientes suficientes. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais que será fornecida pela contratante, a fim de que possa alcançar o mínimo das necessidades diárias do paciente, contudo essa inclusão restringe-se a indicação do nutricionista de clínica.

consistência: dieta semi-líquida, com pouco resíduo, alimentos líquidos, liquidificados ou levemente espessados fracionamento: 04 refeições diárias

Preparações indicadas:

Leite, iogurte, mingaus ralos, coquetel de frutas (com leite), sucos de frutas naturais, sucos de vegetais não industrializados, misturas nutritivas (suplementos proteicos), caldo de carne, frango ou peixe, de legumes e de cereais, sopas liquidificadas finas ou cremosas a base de caldos purinicos, contendo leguminosas e duas espécies de hortaliças (do grupo A, B ou C), açúcar refinado, utilizado com moderação em sucos, leites e mingaus.

Dieta Pastosa

Variação: pastosa sem sal e pastosa com pouco sal

Indicação: nos casos de dificuldade de mastigação e deglutição, em pré e pós-operatórios, casos neurológicos e na transição para dietas de maior consistência, como branda e geral.

Características:

- ligeiramente insuficiente em calorias e nutrientes, podendo ser suplementada até atingir a condição de normocalórica, normoglícidica, normoproteíca e normolípidica, conforme orientação do nutricionista clínico.
- consistência: alimentos crus e cozidos abrandados ao máximo por subdivisão, moídos ou desfiados até atingir a consistência de pasta.
- fracionamento: 04 refeições diárias Restrições: concentrações de sacarose, alimentos gás formadores, condimentos irritantes e/ou estimulantes das mucosas gástrica e intestinal.

Dieta Branda

Variação: branda sem sal e branda com pouco sal

Indicação: dieta indicada para pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em que haja necessidade de abrandar os alimentos através dos processos mecânicos de subdivisão e cocção para que haja melhor absorção dos nutrientes. Recomendada também em alguns casos de pré e pós-operatórios e como transição para dieta geral.

Características:

- dieta normocalórica, normoglícidica, normolípidica e normopróteica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.
- consistência: dieta moderada em resíduo, fibras animal e vegetal abrandadas por cocção e subdivisão, considerada dieta de transição para a dieta geral.
- fracionamento: 04 refeições diárias
- composição das refeições: a mesma da dieta geral, com as seguintes ressalvas:
- evitar frutas ácidas e de consistência dura, estas últimas poderão ser servidas após cocção.
- restringir hortaliças cruas, exceto aquelas de folhas tenras, como a alface. Evitar também, embutidos, doces concentrados, alimentos gás formadores, condimentos e especiarias irritantes e/ou estimulantes da mucosa gástrica e intestinal.
- evitar bebidas gasosas.

Dieta Geral

Variação: geral sem sal e geral com pouco sal nutriente.

Características:

- dieta normocalórica, normoglícidica, normolípidica e normopróteica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.
- consistência: dieta de consistência normal
- fracionamento: 04 refeições diárias
- composição das refeições: pode ser usado qualquer tipo de alimento nas mais diversas preparações porém, além das preparações que figuram no cardápio, deverão ser disponibilizados, diariamente, macarrão, baião de dois, cuscuz, purê e frango ao molho.
- Preprações cozidas, grelhadas ou assadas, evitando frituras como rotina;

DIETAS TERAPÊUTICAS

Dieta para Diabético

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, os índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, o aumento das necessidades metabólicas ou a recuperação de doenças catabólicas.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e forma de preparo.

Recomendações:

- O açúcar das preparações deverá ser substituído por adoçante, artificial ou natural, previamente aprovado pelo nutricionista do CONTRATANTE.
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas,

conforme Portaria n° 29 de 13 de janeiro de 1998, da ANVISA, que trata do regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais “diet”.

- No almoço ou jantar deve ser acrescida uma preparação à base de legumes, cozidos no vapor ou vegetal folhoso, de forma a garantir o aporte mínimo de 20g fibras por dia.
- As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicidio sempre que houver restrições ao total calórico.
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos, indicados pelo nutricionista de clínica.
- Nas preparações do almoço e do jantar utilizar óleo rico em gordura mono-insaturado.

Destinada a pacientes que necessitam de controle de sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão arterial.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com redução de sal de cozinha. Deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida.

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos de suplementos proteico calóricos, para completar o aporte nutricional necessário.

Dieta Hipocalórica

Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade. A dieta hipocalórica terá o seu VCT (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculo efetuado pelo nutricionista de clínica do CONTRATANTE, a partir de avaliação nutricional.

Dieta Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou tenham necessidade elevada de fibra. Na elaboração dessa dieta deverão ser acrescidos no: desjejum, lanche ou ceia – fibras fornecidas pela contratante; no almoço e no jantar – uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra; sobremesa – a base de fruta crua rica em fibra, lanches com aveia rico em fibra. Tais recomendações devem, invariavelmente, observar as particularidades do individuo e o momento biológico para a aceitação de fibras insolúveis e/ou solúveis. No caso de aceitação da dieta rica em fibra, recomenda-se 20g a 35g de fibra dietética por dia.

Dieta Constipante

Destinada a diminuir quadros de diarreias frequentes, devido a infecções virais ou bacterianas, uso de medicamentos como antibióticos, doenças inflamatórias, também pode ser indicada em situações específicas como realização de exames gastrointestinais durante o pré ou pós operatório.

Retirar alimentos com muita fibra, frutas, verduras, pães integrais, carnes gordas, frituras e doces. Incluir legumes cozidos, carnes magras, sucos apropriados e leite sem lactose ou à base de soja.

As referidas composições encontram-se consolidadas em documento próprio, o qual passa a integrar o presente Termo de Referência na forma de anexo, devendo ser rigorosamente observado pela futura contratada.

HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES PACIENTES

HOSPITAL PSIQUIÁTRICO DR. MILTON MARQUES DE MEDEIROS

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7h
Almoço	11h
Lanche tarde	14:30h
Jantar	18h
Ceia	20:30h

HOSPITAL MUNICIPAL FRANCISCA CONCEIÇÃO DA SILVA

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7:30h
Almoço	11:30h
Lanche tarde	15h
Jantar	19h
Ceia	21h

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DO ALTO DE SÃO MANOEL - GOVERNADOR TARCÍSIO VASCONCELOS MAIA

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7:30h
Almoço	11:30h
Lanche tarde	15h
Jantar	19h
Ceia	21h

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DO BELORIZONTE – RAIMUNDO BENJAMIM FRANCO

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7h
Almoço	11:30h
Lanche tarde	15h
Jantar	19:30h
Ceia	21h

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DO SANTO ANTÔNIO – CONCHECITA CIARLINI

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7:30h
Almoço	11:30h
Lanche tarde	15:30h
Jantar	19:30h
Ceia	21h

SAMU – SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7:10
Almoço	11h
Lanche tarde	15h
Jantar	19h
Ceia	-

SVO - SERVIÇO DE VERIFICAÇÃO DE ÓBITO

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7h
Almoço	11h
Lanche tarde	15h
Jantar	19h
Ceia	-

Processo Nº:	Folha Nº:	Assinatura:

RESIDÊNCIA TERAPEUTICA

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7h
Almoço	11h
Lanche tarde	14:30h
Jantar	18h
Ceia	20:30h

CAPS AD III – EILSON DE MELO PINHEIRO

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7h
Almoço	11:30h
Lanche tarde	15h
Jantar	18h
Ceia	20:30h

CAPSII – ANTONIO HERCULANO SOARES DE OLIVEIRA

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	8h
Almoço	11:30h
Lanche tarde	15h

CAPS II – ENF. MARIANA NEUMAM VIDAL DA COSTA

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	8h
Almoço	11:30h
Lanche tarde	15h

CAPSi – ENF. MARIA DE FÁTIMA ARAUJO FERNANDES DE MEDEIROS

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição

Desjejum	8h
Almoço	11:30h
Lanche tarde	15h

UNIDADE DE ACOLHIMENTO INFANTO JUVENIL (UAI)

Tipo de Refeição	Horários de Distribuição
Desjejum	7:30h
Almoço	11h
Lanche tarde	15h
Jantar	18h
Ceia	20:30h

ANEXO III - RELATÓRIO DIÁRIO DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

Unidade de Saúde: _____

Turno: ( ) Manhã ( ) Tarde ( ) Noite

Empresa Contratada: _____

Responsável Técnico (Nutricionista): _____

CRN: _____

1. **QUADRO RESUMO DE DIETAS FORNECIDAS**

REFEIÇÕES ESPECÍFICAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA
DESJEJUM SERVIDORES	UND	
DESJEJUM PACIENTES	UND	
DESJEJUM ACOMPANHANTES	UND	
ALMOÇO SERVIDORES	UND	
ALMOÇO DIETA GERAL PACIENTES	UND	
ALMOÇO ACOMPANHANTES	UND	
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA(DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA – (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA PASTOSA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA LÍQUIDA ((DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	
ALMOÇO DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA SOPA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	
LANCHE TARDE PACIENTES	UND	
LANCHE TARDE SERVIDORES	UND	
JANTAR DIETA GERAL PACIENTES	UND	
JANTAR DIETA GERAL SERVIDOR	UND	
JANTAR ACOMPANHANTE	UND	
JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA BRANDA (DIABÉTICO, RENAL,HEPATOPATA)	UND	

JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA PASTOSA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	
JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA LÍQUIDA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	
JANTAR DIETA ESPECIAL TERAPÊUTICA SOPA (DIABÉTICO, RENAL, HEPATOPATA)	UND	
CEIA SERVIDOR DIETA GERAL	UND	
CEIA PACIENTE DIETA TERAPEUTICA GERAL	UND	
BISCOITO DOCE OU SALGADO (5 UNDADES)	UND	
PÃO CARIOCA(PORÇÃO DE 50G)	KG	
BOLO FOFO (PORÇÃO MÉDIA DE 150G)	KG	
FRUTAS VARIADAS (ABACAIXI, BANANA PRATA, GOIABA VERMELHA, LARANJA PERA, MAMÃO FORMOSA, MACARUJÁ, MELANCIA, MELÃO JAPONÊS, MAÇA E NACIONAL), (PORÇÃO MÉDIA DE 200 GRAMAS)	KG	
SOPA(500ML)	LITRO	
ÁGUA DE COCO	LITRO	
CAFÉ (MINIMO DE 100ML)	LITRO	
SUCO DE FRUTAS VARIADAS (MINIMA DE 200ML)	LITRO	
CHOCOLATE LÍQUIDO	LITRO	
LEITE INTEGRAL OU DESNATADO	LITRO	
CHÁS DIVERSOS	UNIDADE	
MINGAU: MUCILON, ARROZ / MILHO, AVEIA, FARINHA LÁCTEA, NESTON, CREMOGEMA, MAISENA, ENTRE OUTROS(300ML)	LITRO	

OBS. Riscar o item não fornecido pela contratada

Ex.

~~ÁGUA DE COCO~~	~~LITRO~~	

2. DISTRIBUIÇÃO POR PÚBLICO ATENDIDO

Público	Quantidade de Refeições

Pacientes Internados	
Acompanhantes	
Servidores	
Total Geral	

3. CONTROLE DE TEMPERATURA (CONFORME NORMAS SANITÁRIAS)

Refeição	**Horário**	**Temperatura (°C)**	**Padrão Atendido (Sim/Não)**
Alimentos Quentes			
Alimentos Frios			

4. CORRÊNCIAS DO DIA

( ) Não houve ocorrências

( ) Houve ocorrências – descrever abaixo:

5. OBSERVAÇÕES TÉCNICAS DO NUTRICIONISTA

6. ATESTO DO FORNECIMENTO

Declaro que as refeições acima relacionadas foram **efetivamente fornecidas**, em conformidade com o cardápio aprovado, as normas sanitárias vigentes e o Termo de Referência.

Responsável da Contratada:

Nome: _____

Assinatura: _____

Data: ____ / ____ / _____

7. ATESTO DO(A) DIRETOR(A) DA UNDIADE

Atesto para fins de controle, fiscalização e pagamento.

Nome: _____

Cargo: _____

Assinatura: _____

Data: ____ / ____ / _____

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 19/2026 - SMS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 21.003737/2026-32

SESSÃO PÚBLICA: XX/XX/20XX, ÀS XXHXXMIN.

LOCAL: **XXXX**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSC. EST.:	
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO( )	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	**CIDADE:**
CEP:	**E-MAIL:**
TELEFONE:	**FAX:**
CONTATO DA LICITANTE:	**TELEFONE:**
BANCO DA LICITANTE:	**CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:**
Nº DA AGÊNCIA:	

ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: ..... DECLARA QUE:

1 Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.

2 Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

3 Prazo de início de fornecimento/execução dos serviços de acordo com o estabelecido no Termo de Referência (Anexo I) do edital desse processo.

4 Que **não possui** como sócio, gerente e diretores, servidores da **Prefeitura Municipal de Mossoró/RN**, e ainda cônjuge, companheiro ou parente até terceiro grau.

LOCAL E DATA

_____

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA Nº XXX/20XX DE REGISTRO DE PREÇO

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 11.965.996/0001-96, com sede na Rua Pedro Álvares Cabral, neste ato representado(a) pelo Secretário(a) JACQUELINE MORGANA DANTAS MONTENEGRO, considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS nº XX/202X-SMS, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar Federal nº 123/2006, Lei Complementar Municipal nº 190/2023, Decreto Municipal nº 7.539, de 09 de abril de 2026, com as alterações promovidas pelo Decreto nº 7.578, de 18 de junho de 2026, e demais normas aplicáveis, em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO:

1.1 A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para a eventual e futura contratação de empresa especializada para prestações de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais (pacientes, servidores e acompanhantes) e dietas terapêuticas (dietoterapia), abrangendo a administração completa dos serviços, bem como todas as etapas de operacionalização inerentes à produção, acondicionamento, transporte das refeições no âmbito das unidades de saúde do Município de Mossoró, especificados(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do Edital de Licitação n° 16/2026-SMS, que é parte integrante desta Ata, assim com as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor**:** xxxxxxxxxxxxxx						
CNPJ: xxxxxxxxxxxxx		Telefone: xxxxxxxxxx			Email: xxxxxxxxxxx	
Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx						
Representante: xxxxxxxxxxxxxxxxxx						
Item	Descrição	Marca	Unidade Medida	Quant.	Preço Unit.(R$)	Vlr. Total(R$)

Valor Total: R$ xxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxx)

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata, quando for o caso.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**.

3.2 Além do órgão gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/ 2021, exceto nos casos previstos no art. 17, §5º da Lei Municipal 190 de 2023; e

4.1.3 consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.8 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5 VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO DE RESERVA

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da última assinatura eletrônica, ou em caso de assinatura manuscrita, da data da homologação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2 No ato da prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, indicando expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

5.3 Excepcionalmente, caso as quantidades registradas se esgotem antes do término da vigência original e comprovada a vantajosidade, poderá ser antecipada a prorrogação da ata, limitada a uma única vez por período igual ao inicialmente pactuado.

5.4 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de

despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.4 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.5 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.6.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

5.6.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.6.2.1 Mantiverem sua proposta original.

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

5.7 O registro a que se refere o item 5.6.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.9 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.6.2.1 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.9.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta;* e

5.9.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.10 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.11 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de

contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.11.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.12 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.13 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.9 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.14 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.6.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:

5.14.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.14.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.15 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6 ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7 NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8 REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, e no art. 32 do Decreto Municipal nº 7.539, de 09 de abril de 2026.

8.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9 CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, nos termos do art. 27, §2º do Decreto Federal nº 11.462/2023 e do art. 23, §2º do Decreto Municipal nº 7.539/2026; ou

9.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 Por razão de interesse público;

9.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do arts. 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10 DAS PENALIDADES

10.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

10.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inciso XIV, do Decreto nº 11.462/2023; art. 5º, incisos XIII e XIV, do Decreto Municipal nº 7.539/2026), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inciso IX, do Decreto nº 11.462/2023; art. 6º, inciso IX, do Decreto nº 7.539/ 2026).

10.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11 DAS CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Mossoró – RN, xx de xxxxxx de 20XX.

_____

JACQUELINE MORGANA DANTAS MONTENEGRO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

_____

FORNECEDOR

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º XX/ 20XX QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA XXXXXXXXXXX.

CONTRATANTE: **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE,** pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 11.965.996/0001-96, com sede na Rua Pedro Álvares Cabral, neste ato representado(a) pelo Secretário(a) JACQUELINE MORGANA DANTAS MONTENEGRO, nomeado(a) pela Portaria n° xx de xxxxxx de xxxx.

CONTRATADO: _____, inscrito no CNPJ (MF) sob o n.º _____, estabelecido [inserir endereço completo], representado pelo seu [inserir cargo], Senhor (a) [inserir nome completo], portador (a) do CPF (MF) n.º _____, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por [procuração/contrato social/estatuto social.

Tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXXXXX/XXXX-XX e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão 16/2026 - SMS, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para prestações de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais (pacientes, servidores e acompanhantes) e dietas terapêuticas (dietoterapia), abrangendo a administração completa dos serviços, bem como todas as etapas de operacionalização inerentes à produção, acondicionamento, transporte das refeições no âmbito das unidades de saúde do Município de Mossoró, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					

3					
...					

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência;

1.3.2 O Edital da Licitação;

1.3.3 A Proposta do contratado;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. . Quando admitida a prorrogação da vigência contratual, o contrato poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo, desde que observados os requisitos previstos na Lei nº 14.133/2021, na Lei Complementar Municipal nº 190/2023 e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1.O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1 O valor total da contratação é de R$..... (.....)

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1 O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser 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.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.9 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período, nos termos do art. 123 da Lei nº 14.133/2021.

8.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, nos termos do art. 123 da Lei nº 14.133/2021.

8.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.12 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. Executar os serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, eficiente e ininterrupta, em estrita observância às condições estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato, no edital e na legislação sanitária, nutricional, trabalhista, ambiental e administrativa aplicável.

9.2. Responsabilizar-se integralmente pela produção, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições destinadas a pacientes, servidores e acompanhantes, assegurando padrões adequados de qualidade, segurança alimentar, valor nutricional e aceitabilidade, conforme os Quadros Descritivos constantes deste Termo de Referência e a RDC nº 216/2004 da ANVISA.

9.3. Elaboração de relatório e registro quando solicitado pela contratante com relação ao preparo, armazenamento, temperatura, etc, dos alimentos.

9.4. Manter todas as áreas utilizadas na execução dos serviços, especialmente as áreas de preparo e manipulação de alimentos, em rigorosas condições de higiene e conservação, respondendo por quaisquer multas, sanções ou penalidades aplicadas pelas autoridades sanitárias em razão de irregularidades verificadas.

9.5. Manter, durante toda a vigência contratual, nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico pelos serviços, com registro regular no Conselho Regional de Nutrição – CRN, garantindo sua imediata substituição por profissional de igual qualificação em casos de afastamento, impedimento ou desligamento.

9.6. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para assegurar a adequada execução do objeto, providenciando a imediata reposição de profissionais em casos de faltas, férias, licenças, afastamentos ou desligamentos, sem prejuízo à continuidade dos serviços.

9.7. Cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e de segurança do trabalho, responsabilizando-se por todos os encargos, salários, benefícios, tributos, taxas, seguros, EPIs, exames admissionais, periódicos e demissionais, bem como pelos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA, não existindo qualquer vínculo empregatício entre seus empregados e a Contratante.

9.8. Garantir que seus empregados utilizem indumentária adequada, equipamentos de proteção individual e crachá de identificação, mantendo conduta compatível com o ambiente hospitalar, sendo vedado o acesso a áreas não autorizadas da unidade.

9.9. Responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos alimentos e refeições fornecidas, devendo suspender imediatamente o consumo e providenciar substituição sempre que houver suspeita de contaminação, deterioração ou inadequação, inclusive com encaminhamento para análise microbiológica, quando necessário.

9.10. Manter controle rigoroso sobre o recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, conservação, transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, observando prazos de validade, condições de temperatura, higiene e segurança, bem como desprezar corretamente as sobras e resíduos alimentares, conforme legislação ambiental vigente.

9.11. Apresentar, sempre que solicitado, informações, relatórios, cadastros de fornecedores, fichas técnicas, indicadores de produção, estatísticas de consumo, índices de aceitabilidade, controle de dietas e demais documentos necessários à fiscalização e ao acompanhamento da execução contratual, prevalecendo, para fins de pagamento, os quantitativos aferidos pela Contratante.

9.12. Zelar pela conservação dos bens, equipamentos e instalações disponibilizados pela Contratante, respondendo por danos, extravios ou mau uso, excetuados os casos de desgaste natural ou força maior, bem como realizar a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos utilizados na execução dos serviços.

9.13. Quando a licitante tiver apresentado declaração de compromisso de instalação de imóvel, deverá comprovar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da convocação para a assinatura do contrato, a efetiva instalação e funcionamento de unidade localizada no Município de Mossoró/RN, destinada ao preparo dos alimentos a serem fornecidos, mediante apresentação de documentação comprobatória pertinente, sem prejuízo de vistoria técnica pela Contratante.

9.14. Responsabilizar-se por eventuais paralisações ou intercorrências decorrentes de atos de seus empregados ou prepostos, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus adicional para a Contratante.

9.15. Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase licitatória, bem como atender prontamente às determinações da fiscalização do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

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

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

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

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

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

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

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

10.10. 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.

10.10.1. 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.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1.O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.5.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3 Indenizações e multas.

13.7 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.8 O CONTRATANTE poderá ainda:

13.8.1 nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.8.2 nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.9 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Unidade Gestora deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

14.1.1Gestão/Unidade:

14.1.2 Fonte de Recursos:

14.1.3 Programa de Trabalho:

14.1.4 Elemento de Despesa:

14.1.5 Plano Interno:

14.1.6 Nota de Empenho:

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, Lei Municipal 190 de 2023, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES:

16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela Lei Complementar Municipal n° 190, de 2023, e pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.4 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.5 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DO FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Mossoró - Estado do Rio Grande do Norte para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

18.2. Pelas partes é dito que aceitam o presente instrumento em todos os seus termos. E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento, decorrente do Pregão Eletrônico nº 16/2026-SMS, para que produza os seus efeitos de direito.

Mossoró – RN, ___/____/____.

_____

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATANTE

_____

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

_____	_____
NOME:	NOME:
CPF:	CPF:
RG:	RG: