



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO (Inciso I do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

Definição do objeto

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, Coffee Break e Buffet (Almoço e Jantar), com serviços de apoio, visando atender às necessidades da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Norte, conforme as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.

Lotes	Itens	Relação dos Serviços (A descrição detalhada dos itens encontra-se no ANEXO I deste termo de referência)	Unidade de Medida	Quantidade Máxima Estimada
Lote1	1	COFFEE BREAK - TIPO 1. Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM . Obs.: devem ser ofertadas opções de produtos que não contenham glúten e lactose .	Por pessoa	1500
	2	COFFEE BREAK - TIPO 2. Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM . Obs.: devem ser ofertadas opções de produtos que não contenham glúten e lactose .	Por pessoa	1000
	3	COFFEE BREAK - TIPO 3. Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM . Obs.: devem ser ofertadas opções de produtos que não contenham glúten e lactose .	Por pessoa	2000
	4	KIT SAUDÁVEL	Por pessoa	1000
Lote 2	5	ALMOÇO – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET) . Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	400
	6	JANTAR – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET) . Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	400
	7	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET) . Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM .	Por pessoa	200



		Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .		
	8	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET) . Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	200
	9	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET) . Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria (COM CUTELARIA ESPECÍFICA CONFORME ANEXO II) . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	300
	10	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET) . Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria. (COM CUTELARIA ESPECÍFICA CONFORME ANEXO II) . Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar .	Por pessoa	300

1.3. A descrição detalhada do cardápio encontra-se no **Anexo I desse Termo de Referência**.

1.4. A descrição detalhada da **cutelaria específica** encontra-se no **Anexo II desse Termo de Referência**.

1.5. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Ato da Mesa nº 2530, de 29 de dezembro de 2023.

1.6. Os serviços objetos desta contratação são caracterizados como comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.7. A justificativa para esta contratação consta no Estudo Técnico Preliminar.

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO (Inciso II do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

2.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

2.2. Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP, conforme justificativa indicada no Estudo Técnico Preliminar.

2.3. É dispensada a divulgação da Intenção de Registro de Preços, conforme justificativa presente no Estudo Técnico Preliminar.



Possibilidade de subcontratação

2.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Inciso III do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023) DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

Critérios e Práticas de Sustentabilidade (inciso XVII do art. 2º do anexo v do ato de mesa 2531/2023)

- 3.1. A empresa deverá possuir a licenças ambientais condizentes com a sua atividade produtiva e estar em dia com as respectivas licenças.
- 3.2. Os resíduos decorrentes da fabricação dos produtos cotados deverão ter destinação ambiental adequada. Caberá ao contratado proceder à separação seletiva dos resíduos produzidos, recolhimento e armazenamento em recipientes adequados até sua retirada, de acordo com o disposto na legislação municipal.
- 3.3. A Contratada deverá orientar seus empregados sobre:
 - 3.3.1. uso e consumo consciente e racional da energia elétrica e água; minimização da geração de resíduos;
 - 3.3.2. separação seletiva dos resíduos sólidos gerados;
- 3.4. Os serviços prestados pela empresa contratada deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental.
- 3.5. Os utensílios devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.
- 3.6. Espera-se, ainda, que o fornecedor desenvolva o serviço atentando para as práticas de sustentabilidade, evitando o uso demasiado de descartáveis, optando, sempre que possível, pelo uso de louças.
- 3.7. A Contratada deverá colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, obedecendo as orientações da Comissão da Coleta Seletiva da Contratante, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente.

Habilitação Jurídica

- 3.8. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- 3.9. 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>.
- 3.10. 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.
- 3.11. 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

3.13. 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.

3.14. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista (Pessoa Jurídica)

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

3.17. 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.

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

3.19. 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.

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

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

3.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

3.23. 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.

Qualificação Econômico-Financeira

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

Qualificação técnica



- 3.25. A contratada deverá ser especializada no fornecimento de bens com as características descritas no presente Termo, a qual deverá apresentar, no mínimo, um atestado de qualificação técnica, exclusivamente em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, de fornecimento equivalente já realizado.
- 3.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- 3.27. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 3.28. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.
- 3.29. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

4. DA AMOSTRA

- 4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostras para degustações das refeições, quando solicitado, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 4.2. A empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 4.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Termo, a proposta será recusada.
- 4.4. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 4.5. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

5. FORMALIZAÇÃO, PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO (Inciso IV do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

Prazo de vigência

- 5.1. A contratação se dará por meio de LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO e os preços serão discriminados em Ata de Registro de Preços com vigência de 1 (um) ano, admitida a prorrogação por igual período, conforme disposto no Art. 84 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.2. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

6. MODELO DE GESTÃO (Inciso I do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

- 6.1. A servidora **Juliana de Assis França Marinho**, matrícula nº **208.416-3**, será fiscal titular, e a servidora **Rosângela Guedes da Silva**, matrícula nº **202.693-7**, será fiscal substituto, e exercerão a fiscalização do contrato, registrando todas as ocorrências e deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; também,



adotarão as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no artigo 117, caput da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

6.3. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios e o fiscal designado estabelecerão todos os contatos durante a execução do contrato, nos termos da legislação aqui citada.

6.4. O fiscal do contrato e o seu substituto, conforme seja o caso, anotarà em registro próprio (no histórico de gerenciamento do contrato) todas as ocorrências relacionadas com a execução do respectivo contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

6.5. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal do contrato remeterá estas informações à Divisão de Gestão de Contratos e Convênios, que emitirá notificações para a correção do objeto contratado, determinando prazo para a correção. Inclusive ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas.

6.6. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, os fiscais atuarão tempestivamente na solução do problema, reportando à Divisão de Gestão de Contratos e Convênios para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.7. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.8. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios verificará as anotações feitas pelo fiscal sobre os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9. A fiscalização exercida no interesse do ÓRGÃO CONTRATANTE, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou ainda resultante de imperfeições, emprego de material inadequado ou de qualidade dos serviços e, sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do poder público ou de seus agentes e prepostos.

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

6.11. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila, desde que autorizada por autoridade superior.

6.12. As comunicações entre a ALRN e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.13. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.14. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Divisão de Gestão de Contratos e Convênios em conjunto com o fiscal poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.15. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios comunicará ao fiscal, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.



6.16. Os Fiscais verificarão a manutenção das condições de habilitação da contratada, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios corroborará com esta verificação.

6.17. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios coordenará a rotina do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, atualizado pelo fiscal, a exemplo do registro de ocorrências – que deverão obrigatoriamente comunicar à Divisão – das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração, quando necessário.

6.18. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios emitirá relatório final com base no relatório de avaliação e execução elaborado pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.19. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios deverá aprovar o relatório final do fiscal com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.20. A Divisão de Gestão de Contratos e Convênios orientará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7. PRAZO PARA ENTREGA DO OBJETO (Inciso VI do Art. 2º do Anexo VI do Ato de Mesa 2531/2023)

7.1. Os serviços deverão ser prestados na data, horário e local definidos pela Contratante que comunicará a contratada com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos, ressalvados os casos emergenciais, em que a comunicação ocorrerá com antecedência de 3 (três) dias corridos.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (Inciso VII do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.1.1. Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato;

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

8.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (Lei nº 14.133/2021, art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

8.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;



- 8.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 8.1.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 8.1.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na contratação;
- 8.1.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.1.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.12. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

9. REGIME DE EXECUÇÃO OU FORNECIMENTO (Inciso VIII do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

- 9.1. Os serviços deverão obedecer aos cardápios estabelecidos pela Contratante, conforme **ANEXO I** deste Termo de Referência, e primar pela qualidade dos produtos que atenderão aos parlamentares, servidores, autoridades e convidados, sempre respeitando as determinações de higiene estabelecidas pela vigilância sanitária e demais órgãos.
- 9.2. Os serviços serão acompanhados por garçons na proporção de 1 (um) para cada grupo de 20 (vinte) pessoas. Esse quantitativo poderá ser alterado a qualquer momento mediante autorização/solicitação da Contratante, para que não haja prejuízos na qualidade dos serviços prestados.
- 9.3. A contratada deverá possuir veículo utilitário próprio para transporte dos produtos a serem servidos no evento.
- 9.4. Caso os produtos não estejam de acordo com o solicitado e a entrega for rejeitada pelo fiscal de contrato, a substituição destes deverá ser feita no prazo improrrogável de até 01 (uma) hora antes do evento.
- 9.5. O fornecedor deverá ter ciência de que as entregas dos produtos **podem ocorrer também no interior do Estado do Rio Grande do Norte**.
- 9.6. A entrega do objeto poderá ocorrer em quaisquer dias da semana, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno, podendo também ocorrer aos sábados, domingos e feriados, conforme solicitação pela Divisão de Cerimonial e do Programa Qualidade de vida e Saúde no trabalho/COGEP);



9.7. Cabe à Contratada custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, responsabilizando-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Contratante.

9.8. As refeições a serem fornecidas e/ou servidas devem ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, de acordo com os cardápios próprios.

9.9. A Contratada deverá manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens em observância legislação pertinente.

9.10. A Contratada deverá possuir todo o material de apoio necessário a atender à solicitação, tais como: pratos em porcelana, talheres em inox, copos, taças, xícaras, pires, jarras, travessas e bandejas para servir, *réchauds*, *souplast*, molheiras, guardanapos de papel (30x30cm) e de pano (40x40cm), toalhas de mesa, cobre manchas e demais itens de cutelaria, além de pessoal de apoio (garçom e equipe de cozinha, quando necessário).

Do recebimento

9.11. O recebimento seguirá o normativo interno da ALRN e o disposto no art. 140 e seguintes, da Lei nº 14.133/2021, conforme exposto a seguir:

9.11.1. Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta comercial, no Edital, no Contrato e na ordem de compra; e

9.11.2. Definitivamente, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

9.12. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os serviços fornecidos foram prestados em desacordo com as especificações contidas no contrato firmado, na respectiva proposta de preços e neste Termo de Referência, a licitante contratada será devidamente notificada.

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

9.14. O recebimento definitivo dos serviços, objeto deste Certame, não exclui a responsabilidade da licitante contratada quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pela ALRN, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90).

10. PREVISÃO DE PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL (Inciso IX do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

10.1. A ALRN editou Resolução nº 07 de 21 de março de 2023, a qual dispõe sobre a aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, instituindo o rito procedimental de apuração de responsabilidade de eventuais infrações praticadas por licitantes ou contratados, e regulamenta as competências para aplicação das sanções administrativas, que será aplicada nos casos cabíveis, conforme prescrições abaixo elencadas.

10.2. O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

A) dar causa à inexecução parcial do contrato;

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA

Praça Sete de Setembro, s/n, Cidade Alta – Natal/RN – CEP: 59025-300

Fone: (84) 3232-5750 - www.al.rn.leg.br



- B) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- C) dar causa à inexecução total do contrato;
- D) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- E) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- F) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- G) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- H) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- I) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- J) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- K) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- L) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.3. O fornecedor que não cumprir integralmente as obrigações assumidas, seja licitante ou contratado, nos casos previstos em lei, garantido o contraditório e a ampla defesa, estará sujeito às seguintes penalidades:

I. advertência

- A) Nos casos em que este der causa à inexecução parcial do contrato, desde que não se justifique a imposição de penalidade mais grave, determinando que seja sanada a impropriedade e notificando que, em caso de reincidência, sanção mais elevada poderá ser aplicada.

II. multa

- A) por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.
- B) multa poderá ser aplicada respeitando os seguintes percentuais:
 - a. de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da proposta, nos casos em que a licitante deixar de apresentar a documentação exigida pelo certame;
 - b. de 5% (cinco por cento) sobre o valor da proposta no caso em que a licitante não mantiver a sua proposta ou deixar de celebrar o contrato no prazo de validade da proposta;
 - c. de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta no caso em que a licitante apresentar documento falso ou em caso de recusa injustificada do licitante adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração;
 - d. de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta no caso em que a licitante cometer fraude ou comportar-se de modo inidôneo no âmbito da licitação.
- C) No âmbito do contrato e aditamentos, a sanção de multa poderá ser de caráter:
 - a. moratório, na hipótese de atraso injustificado na entrega ou execução do objeto do contrato, no percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, conforme previsto em termo de referência, projeto básico, edital ou contrato, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente;
 - b. compensatório, quando serão aplicados os seguintes percentuais:



- i. de 10% (dez por cento), em caso de inexecução parcial do objeto pela contratada ou nos casos de rescisão do contrato, calculada de forma proporcional sobre a parte inadimplida;
- ii. de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, em caso de inexecução total do objeto.

III. impedimento de licitar e contratar

- A) Os licitantes ou contratados poderão ser impedidos de licitar e contratar no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, sem prejuízo das multas previstas no instrumento convocatório e/ou no contrato, bem como das demais cominações legais, nos termos do art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021, sendo imposta àquele que:
- a. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - b. der causa à inexecução total do contrato;
 - c. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - d. não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - e. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - f. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

IV. declaração de inidoneidade de licitar e contratar

- A) A declaração de inidoneidade impossibilita o fornecedor ou interessado de participar de licitações e formalizar contratos com todos os órgãos e entidades da Administração Pública Direta e Indireta em todos os níveis federativos, precedida de análise jurídica, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens “a” a “f” do inciso anterior que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento, bem como àquele que:
- a. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
 - b. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - c. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - d. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - e. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

10.4. As penalidades previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas conjuntamente com o inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, especificando as provas que pretenda produzir.

10.5. Na aplicação das sanções administrativas de que trata este item, a autoridade administrativa levará em conta a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública, a culpabilidade do infrator, a intensidade do dano provocado e o caráter educativo da pena, segundo os critérios de razoabilidade e proporcionalidade.



11. FORMA DE PAGAMENTO (Inciso XI do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

Prazo de pagamento

- 11.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias a contar do atesto da Nota Fiscal, contados da apresentação da fatura, salvo quando houver pendência de liquidação de qualquer obrigação financeira que for imposta à contratada, em virtude de penalidade ou inadimplência, depois de entregues os materiais adquiridos por meio de depósito em conta corrente, mediante ordem bancária.
- 11.2. A nota fiscal deverá ser apresentada devidamente preenchida e discriminada, em nome da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte, CNPJ nº 08.493.371/0001-64.
- 11.3. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida pelo gestor à fornecedora e o pagamento ficara pendente até que ele providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou apresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte.

12. CONDIÇÕES E ÍNDICE DE REAJUSTE (Art. 2º, inciso XII, e art. 14, ambos do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

- 12.1. Conforme previsão expressa do art. 82, §5º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, e no Art. 14, do Anexo V, do Ato da Mesa nº 2531/2023, os preços contratuais poderão ser reajustados após 01 (um) ano, contado a partir da data da apresentação da proposta e, para cobrir variações no custo dos serviços, tendo como referência o IPCA/IBGE, no período de um ano, e aplicado nos montantes dos pagamentos mensais, na forma da Lei.
- 12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 12.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 12.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 12.6. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços de valor.
- 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.
- 12.8. O reajuste será realizado por apostilamento.
- 12.9. Registre-se que a ALRN, por meio do Ato da Mesa Nº 2532/2023, que regulamentou o **Sistema de Registro de Preços** no âmbito interno da casa, dispôs sobre a possibilidade de alteração ou atualização dos preços registrados, conforme indicado nos itens a seguir.



12.10. 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:

12.10.1. 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 do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

12.10.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou

12.10.3. na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

12.11. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, a Assembleia Legislativa convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

12.11.1. 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.

12.11.2. Na hipótese prevista no subitem 12.11.1, serão convocados os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

12.11.3. Na hipótese de redução do preço registrado, a Assembleia Legislativa comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ARP, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual.

12.11.4. Se não obtiver êxito nas negociações, a Assembleia Legislativa procederá ao cancelamento da ARP, nos termos do disposto do normativo indicado no item 12.9, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

12.12. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ARP, será facultado ao fornecedor requerer a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

12.12.1. Para fins do disposto neste item, 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.

12.12.2. Na hipótese de comprovação do disposto neste item e no subitem 12.12.1., a Assembleia Legislativa atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.



12.12.3. A Assembleia Legislativa comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ARP sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual.

12.12.4. Caso a comunicação de que trata este item e o subitem 12.12.1. ocorra antes do pedido de fornecimento, o fornecedor será liberado do compromisso assumido sem aplicação da penalidade, se confirmada a veracidade dos motivos alegados.

12.12.5. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ARP, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto no (do normativo indicado no item 12.9, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

12.12.6. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 12.12.5, a Assembleia Legislativa convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

12.12.7. Se não obtiver êxito nas negociações, a Assembleia Legislativa procederá ao cancelamento da ARP e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

13. VALOR ESTIMADO (Inciso XIX do Art. 2º do Anexo V do Ato de Mesa 2531/2023)

13.1. O custo estimado total da contratação é aquele apresentado conforme pesquisa realizada pelo Núcleo Operacional de Apoio e Pesquisa.

ANEXO I – DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

ITEM	DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.
1	COFFEE BREAK - TIPO 1.	Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM . Obs.: devem ser ofertados opções de produtos que não contenham glúten e lactose . 1) - Salada de frutas com a opção de calda de leite condensado, servido à parte; 2) - 2 (dois) tipos de sanduíches. (opção a escolher: integral com ricota, pão preto com peito de peru, pão sírio com tomate seco, croissant recheado, pão de queijo com frango);	Por pessoa	1500



		3) - 2 (dois) tipos de bolos. (opções a escolher: laranja, banana, chocolate, mesclado, goiaba, doce de leite); 4) - 2 (dois) tipos de salgados. (opções a escolher: miniquiches de frango, bacalhau, carne de sol, queijo e presunto, queijo com salame, 4 queijos, folhados, croissant, romeu e julieta e calabresa); 5) - Biscoitos: nata, goiaba, integral salgado e queijo; 6) - Mini cachorro-quente; 7) - Salgadinhos simples: coxinhas de frango, empadas de camarão e pastel de carne. 8) - Bebidas: 02 (dois) tipos de suco de polpas frutas; 02 (dois) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta-laranja, fanta-uva); 02 (dois) tipos de refrigerantes diet (coca-cola e guaraná); água mineral com e sem gás; café sem açúcar; café com açúcar. À escolha da CONTRATANTE, poderá ser solicitado refrigerante em lata.		
2	COFFEE BREAK - TIPO 2	Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM. Obs.: devem ser ofertados opções de produtos que não contenham glúten e lactose. 1) - 2 (dois) tipos de frutas frescas da estação: lavadas, descascadas e fatiadas; 2) - 3 (três) tipos de sanduiches. (opção a escolher: integral com ricota, pão preto com peito de peru, pão sírio com tomate seco, croissant recheado, pão de queijo com frango);	Por pessoa	1000



		3) - 3 (três) tipos de bolos. (opções a escolher: laranja, banana, chocolate, mesclado, goiaba, doce de leite); 4) - 3 (três) tipos de salgados. (opções a escolher: miniquiches de frango, bacalhau, carne de sol, queijo e presunto, queijo com salame, 4 queijos, folhados, croissant, romeu e julieta e calabresa); 5) - 2 (dois) tipos de minipães variados. (opções a escolher: francês, integral, <i>croissant</i>, torrada); 6) - Mini cachorro-quente; 7) - Salgadinhos simples: coxinhas de frango, empadas de camarão e pastel de carne. 8) - Bebidas: 02 (dois) tipos de suco de polpas frutas; 03 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta-laranja, fanta-uva); 02 (dois) tipos de refrigerantes diet (coca-cola e guaraná); água mineral com e sem gás; café sem açúcar; café com açúcar. À escolha da CONTRATANTE, poderá ser solicitado refrigerante em lata.		
3	COFFEE BREAK - TIPO 3	Inclui serviços: garçom e CUTELARIA COMUM. Obs.: devem ser ofertados opções de produtos que não contenham glúten e lactose. 1) - 3 (três) tipos de frutas frescas da estação: lavadas, descascadas e fatiadas; 2) - 4 (quatro) tipos de sanduiches. (opção a escolher: integral com ricota, pão preto com peito de peru, pão sírio com tomate seco,	Por pessoa	2000



		<i>croissant</i> recheado, pão de queijo com frango); 3) - 4 (quatro) tipos de bolos. (opções a escolher: laranja, banana, chocolate, mesclado, goiaba, doce de leite); 4) - 4 (quatro) tipos de salgados. (opções a escolher: miniquiches de frango, bacalhau, carne de sol, queijo e presunto, queijo com salame, 4 queijos, folhados, <i>croissant</i>, romeu e julieta e calabresa); 5) - 02 (dois) tipos de minipães variados: francês, integral, <i>croissant</i>, torrada; 6) - Mini cachorro-quente; 7) - Salgadinhos simples: coxinhas de frango, empadas de camarão e pastel de carne. 8) - Tábua de queijos e frios variados, mínimo de 03 (três) tipos de queijos e 03 (três) tipos de frios; 9) - <i>Petit fours</i> variados; 10) - <i>Finger foods</i> (mini salada caprese, escondidinho de camarão, carne de sol à potiguar, dadinhos de tapioca com mel de engenho); 11) - Bebidas: 03 (três) tipos de suco de polpas frutas; 03 (três) tipos de refrigerantes a ser escolhido (coca-cola, guaraná, fanta-laranja, fanta-uva); 02 (dois) tipos de refrigerantes diet (coca-cola e guaraná); água mineral com e sem gás; café sem açúcar; café com açúcar. À escolha da CONTRATANTE, poderá ser solicitado refrigerante em lata.		
4	KIT SAUDÁVEL	1) 2 (dois) tipos de suco em garrafinhas 300 ml (opção a	Por pessoa	1000



		escolher: uva, abacaxi com hortelã, acerola, cajá); 2) Salada de frutas 200 ml (que incluam ainda: laranja, morango, kiwi, manga, uva); 3) Saquinhos com mínimo de 20 g de granola; 4) Saquinhos com mínimo de 20 g de leite condensado ou mel; 5) 2 (dois) tipos de Sanduíche natural (opções a escolher: peito de peru, pão preto com ricota ou creme de frango); 6) 2 (dois) tipos de bolos (opções a escolher: banana com aveia, ameixa, laranja) 7) 2 (dois) tipos de barra de cereal (opções a escolher: chocolate com oleaginosas, banana com chocolate, frutas vermelhas); 8) O kit deve vir em embalagem que acondicione todos os itens do kit + guardanapo embalado individualmente e colher para a salada, também embalada, podendo ser junto ao guardanapo.		
5	ALMOÇO – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>CUTELARIA COMUM.</u> Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação	Por pessoa	400



		cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosé</i>), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte); 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz de leite, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz branco, feijão verde, feijão preto, feijão enfarofado, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa d'água, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, de queijo, branco), macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, dadinhos de tapioca e queijo com molho agri-doce; 3) - Carne (escolher 2 opções): carneiro torrado, carne de sol na		
--	--	---	--	--



		nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, escondidinho de carne, paçoca; 4) - Ave (escolher 1 opção): galinha caipira torrada (completa), peito de frango empanado, galinha a cabidela, stroganoff de frango; 5) - Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): moqueca de peixe, peixe inteiro assado, bobó de camarão, camarão à grega; 6) - Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola. 7) - Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação); 8) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e <i>diet</i>), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
6	JANTAR – CARDÁPIO REGIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>CUTELARIA COMUM</u>. Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Entradas (2 opções): salada de frios, salada verde com frutas e queijos, salada de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, <i>rosé</i>), mini canapé de frango, mini quiche de palmito e queijo, mini escondidinho de carne de sol, ovo pochê, tapioca	Por pessoa	400



		recheada com carne de sol desfiada e queijo coalho, dadinhos de tapioca e queijo com molho agri-doce, tomates recheados com ricota e assados; 2) - Acompanhamentos (3 opções): legumes grelhados, cuscuz temperado, macaxeira cozida ou frita, batata doce cozida, arroz de leite, arroz branco, arroz à grega, arroz integral com brócolis, feijão verde, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, farofa d'água, farofa tradicional, espaguete ou penne ao molho (sugo, bolonhesa, carbonara, branco); 3) - Proteínas (2 opções): carneiro torrado, carne de sol na nata, carne de sol acebolada, filé à parmegiana, paçoca, galinha caipira torrada, peito de frango empanado, galinha a cabidela, stroganoff de frango, filé de peixe branco grelhado, peixe inteiro assado, moqueca de peixe; 4) - Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada, doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), cartola, frutas frescas (da estação); 5) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
7	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e <u>CUTELARIA COMUM.</u>	Por pessoa	200



		Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosê</i>), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte), <i>caponata</i> de berinjela; 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à <i>piamontese</i>, feijão verde, feijão preto, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com	
--	--	---	--



		ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, <i>fusilli</i> ou <i>penne</i> ao molho (sugo, bolonhesa, <i>carbonara</i>, de queijo, branco, <i>pesto</i>), quiche de palmito e queijo, quiche <i>caprese</i>; 3) - Carne (escolher 1 opção): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, filé mignon ao funghi, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho <i>barbecue</i>, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, maminha ao alho, manteiga e vinho; 4) - Ave (escolher 1 opção): frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, stroganoff de frango, medalhão de frango com bacon; 5) - Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, risoto de camarão com limão siciliano, bobó de camarão, camarão à grega, camarão internacional; 6) - Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), <i>cheesecake</i> (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão); 7) - Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação);		
--	--	--	--	--



		8) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
8	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e CUTELARIA COMUM. Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Entradas (2 opções): salada de frios, salada primavera com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosê</i>), salada verde com frutas e queijos, salada tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssago e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), mini quiche de palmito e queijo, mini quiche <i>caprese</i>, mini canapé de frango, <i>carpaccio</i> de carne, <i>bruschetta</i> italiana, tartar de salmão; 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à <i>piamontese</i>, feijão verde, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas,	Por pessoa	200



		purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, <i>fusilli</i> ou <i>penne</i> ao molho (sugo, bolonhesa, <i>carbonara</i>, de queijo, branco, <i>pesto</i>); 3) - Proteínas (2 opções): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho <i>barbecue</i>, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, stroganoff de frango, medalhão de frango com bacon, filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, camarão à grega, camarão internacional; 4) - Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), <i>cheesecake</i> (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão), frutas frescas (da estação); 5) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
9	ALMOÇO – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria <u>(COM CUTELARIA ESPECÍFICA, CONFORME ANEXO II).</u>	Por pessoa	300



		Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Salada (escolher 2 opções): primavera (vegetais da estação crus e cozidos), verde com frutas e queijos, de legumes da estação cozidos com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosê</i>), à jardineira (alface americana, cenoura crua ralada, tomate, pepino, pimentão, milho verde, ervilha), tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêssego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), de batatas (batatas cozidas salteadas na manteiga, salsinha, cheiro verde, azeitonas verdes ou pretas, cebola, alface, azeite, maionese e iogurte), <i>caponata</i> de berinjela; 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à grega, arroz à <i>piamontese</i>, feijão verde, feijão preto, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com	
--	--	---	--



		ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, <i>fusilli</i> ou <i>penne</i> ao molho (sugo, bolonhesa, <i>carbonara</i>, de queijo, branco, <i>pesto</i>), quiche de palmito e queijo, quiche <i>caprese</i>; 3) - Carne (escolher 1 opção): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, filé mignon ao funghi, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho <i>barbecue</i>, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, maminha ao alho, manteiga e vinho; 4) - Ave (escolher 1 opção): frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, stroganoff de frango, medalhão de frango com bacon; 5) - Peixe ou Frutos do Mar (escolher 1 opção): filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, risoto de camarão com limão siciliano, bobó de camarão, camarão à grega, camarão internacional; 6) - Sobremesa (escolher 2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), <i>cheesecake</i> (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão); 7) - Frutas frescas inteiras e fatiadas (da estação);		
--	--	--	--	--



		8) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café, café expresso, chocolate quente, chá quente ou gelado. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
10	JANTAR – CARDÁPIO INTERNACIONAL TIPO I (BUFFET).	Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e cutelaria. <u>(COM CUTELARIA ESPECÍFICA CONFORME ANEXO II)</u> Obs.: deve ser ofertada 1 opção de sobremesa que não contenha açúcar. Com 4 (quatro) horas de serviço. Composto por: 1) - Entradas (2 opções): salada de frios, salada primavera com molho a parte (iogurte, mostarda e mel, <i>ceaser</i>, italiano, de ervas, <i>rosé</i>), salada verde com frutas e queijos, salada tropical (alface americana, tomates, rabanete, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão colorido, brócolis, couve-flor, mussarela em cubos, presunto em cubos, palmito, figo, pêsego e abacaxi em conserva), salpicão de frango (frango desfiado, batata palha, mussarela em cubos, presunto em cubos, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface e limão), mini quiche de palmito e queijo, mini quiche <i>caprese</i>, mini canapé de frango, <i>carpaccio</i> de carne, <i>bruschetta</i> italiana, tartar de salmão; 2) - Acompanhamentos (escolher 3 opções): arroz branco, arroz integral com brócolis, arroz à	Por pessoa	300



		grega, arroz à <i>piamontese</i>, feijão verde, batatas gratinadas, batatas <i>souté</i>, batata frita, purê de batatas, purê de queijo, tomates recheados com ricota e assados, farofa com bacon, farofa tradicional, espaguete, <i>fusilli</i> ou <i>penne</i> ao molho (sugo, bolonhesa, <i>carbonara</i>, de queijo, branco, <i>pesto</i>); 3) - Proteínas (2 opções): carne de sol acebolada, filé à parmegiana, filé mignon ao molho madeira; cordeiro ao molho gorgonzola, lombo suíno ao molho de laranja, costela suína ao molho <i>barbecue</i>, picanha na chapa, medalhão ao molho de queijo, frango recheado ao molho de vinho, frango xadrez, frango grelhado ao molho, stroganoff de frango, medalhão de frango com bacon, filé de peixe branco grelhado; moqueca de peixe, peixe inteiro assado, salmão ao forno com molho de maracujá, bacalhau à portuguesa, camarão à grega, camarão internacional; 4) - Sobremesas (2 opções): pudim de leite, cocada americana, mousse (chocolate, maracujá, limão), doces caseiros (leite, goiaba, coco, caju, mamão, banana), <i>cheesecake</i> (goiaba, frutas vermelhas), brigadeirão, torta (alemã, chocolate, limão), frutas frescas (da estação); 5) - Bebidas: suco de frutas natural da estação (escolher 2 opções), refrigerante (normal e diet), água mineral com e sem gás, café. Açúcar e adoçante sucralose em sachê. A Contratante poderá solicitar refrigerante em lata.		
--	--	--	--	--



ANEXO II – CUTELARIA ESPECÍFICA

1		Prato raso marmorizado	Unid.
2		<i>Souplat</i> de vidro	Unid.
3		Taça para água 550 ml	Unid.
4		Taça para vinho 450 ml	Unid.
5		Faca de mesa dourada	Unid.
6		Garfo de mesa dourado	Unid.
7		Taça para Champagne 210 ml	Unid.
8		Guardanapo de 180 fios medindo 38 cm x 38 cm em algodão.	Unid.



9		Porta guardanapo	Unid.
10		Cadeira Tiffany cristal Dimensões: A92 P40 L41cm Material: Policarbonato Suporta 180 Kg / Empilha 7 Unidades Almofadas: Espuma revestida em Oxford com velcro para prender.	Unid.
11		Toalhas de mesa em tecido oxford branca medindo 1,5 m x 1,5 m	Unid.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **THALES EFIGENIO DA SILVA CARVALHO**, em 02/08/2024, às 10:12.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **SUZAN BEZERRA DANTAS MONTENEGRO**, em 02/08/2024, às 10:13.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **ALISSON ALVES RIBEIRO**, em 02/08/2024, às 10:15.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **RAPHAELE DAS DORES SILVA BRITES**, em 02/08/2024, às 10:25.



LEGISPAD
Sistema de Processo
Administrativo Digital

Documento assinado eletronicamente por **BARBARA RASHMA CAVALCANTI DE FRANCA**, em 02/08/2024, às 12:58.



A autenticidade do documento pode ser conferida em <https://legispad.al.rn.leg.br/publico/autenticacao-documento>, informando o identificador do documento **86731** e o código de acesso **B4B02DE8**