



EDITAL CONVOCATÓRIA
DISPENSA DE LICITAÇÃO
PROGRAMA TÁ NA MESA – 6ª CHAMADA SANTA LUZIA

PROCESSO nº 8205/2021

O GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA por meio da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano – SEDH, com sede na Av. Epitácio Pessoa, 2501, Bairro dos Estados CEP 58030-002 – João Pessoa - PB, torna público a realização de Convocatória para a apresentação de propostas e documentação com a finalidade de selecionar melhor proposta, por lote, de empresas do setor alimentício do Estado da Paraíba para o fornecimento de refeições, do tipo quentinha, em caráter emergencial a serem distribuídas para população em situação de vulnerabilidade social e econômica situadas no município de Santa Luzia na Paraíba. A presente aquisição fundamenta-se nos dispositivos legais: Medida Provisória nº 1.047, de 03 de maio de 2021, Decreto Estadual nº 41.806, de 03 de novembro de 2021.

1. DO OBJETO:

O presente edital tem por objeto a seleção das melhores propostas comerciais para a aquisição, por dispensa de licitação, nos termos Medida Provisória nº 1047, de 03 de maio de 2021, Decreto Estadual nº 41.806, de 03 de novembro de 2021, pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano – SEDH de forma emergencial, para fornecimento de refeições tipo quentinha conforme especificações do Termo de Referência, ANEXO I.

Tal aquisição, visa a efetivação do Programa “*Tá na Mesa*”, figurando meio de enfrentamento à fome no município de Santa Luzia/PB, de forma emergência como medida de enfrentamento as consequências oriundas da Pandemia do COVID-19.

As refeições, tipo quentinha, deverão ser distribuídas, de acordo com divisão de lotes disposta no Termo de Referência ANEXO I, nos estabelecimentos contratados ou em local indicado pelo Governo do Estado, aos beneficiários do *Programa Tá na Mesa*, mediante compra de ficha no valor R\$ 1,00 (um real).

2. REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO:

Poderão participar deste processo de aquisição toda e qualquer pessoa jurídica idônea situada no Estado da Paraíba cuja natureza seja compatível com o objeto deste edital e atenda as exigências nele contidas, e disponha de espaço higienizado, conforme regras da vigilâncias sanitárias;

O interessado deverá apresentar, juntamente com a proposta comercial os documentos



abaixo relacionados:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) CNAE – Empresa com atividades compatíveis;
Habilitação Jurídica: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato ou CCMEI;
- c) Documentos Pessoais do Proprietário;
- d) Regularidade Fiscal: cópia de certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Trabalhista, Estadual, Municipal, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- e) Declaração Menor/Aprendiz;
- f) Declaração ME/EPP;
- g) Declaração de Habilitação;
- h) Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos;
- i) Declaração sobre Trabalho Forçado e/ou Degradante;
- j) Declaração de não relação de parentesco;
- k) Comprovante de experiência na execução do serviço objeto do contrato, mediante apresentação de Atestado de Capacidade Técnica autodeclarável, declarando ter a empresa realizado ou estar apta para o fornecimento das refeições de forma compatível em características, quantidades e prazos e com o objeto do Termo de Referência.

Terá preferência de contratação o Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, além das demais vantagens previstas na Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006.

Será garantido aos interessados enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual e as cooperativas, que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em seu Capítulo V - DO ACESSO AOS MERCADOS / DAS AQUISIÇÕES PÚBLICAS.

A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

É vedada a participação de pessoas jurídicas nos seguintes casos:

- a) Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração;
- b) Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação;
- c) Empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Estadual Direta ou Indireta;
- d) Cujo estatuto ou contrato social, não inclua no objetivo social da empresa, atividade compatível com o objeto do certame;

As condições de habilitação estabelecidas no edital deverão ser mantidas pelos proponentes durante toda a execução do objeto.

Não será permitida a apresentação de mais de uma proposta de preço para o mesmo lote por pessoa jurídica.

A participação é gratuita e online, em endereço virtual constantes deste edital e implica na aceitação integral de todos os seus termos e condições;

A empresa interessada deverá providenciar o envio da documentação de habilitação



exigida no prazo máximo de 12 (doze) horas, caso seja convocada para a contratação, sob pena de desclassificação da sua proposta;

A critério da Secretaria de Desenvolvimento Humano - SEDH poderá ser solicitada amostra do produto as empresas detentoras da melhor proposta por lote;

As documentações deverão estar legíveis e identificadas;

Não será necessária apresentação da documentação por meio físico, salvo no momento da contratação.

É facultado a SEDH a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

3. ELABORAÇÃO E ENVIO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS:

Os interessados deverão elaborar suas propostas contendo o valor unitário e total para o item proposto por lote, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e despesas decorrentes da execução do objeto, inclusive a logística de entrega e as embalagens em que as refeições serão acondicionadas.

Os interessados deverão apresentar proposta que contemple a totalidade do lote, de acordo com distribuição, do **Termo de Referência ANEXO I** o qual deseja concorrer.

Nas embalagens deverão fixar adesivo que será disponibilizado pelo Governo do Estado no momento da assinatura do Contrato, constituindo condição contratual. A ausência dos adesivos figura em quebra contratual, conforme disposto em Minuta de Contrato, ANEXO II.

As propostas deverão ser enviadas para o e-mail: sedh.tanamesa@gmail.com a partir do dia **23/12/2021 até o dia 06/01/2022**.

Quaisquer tributos, encargos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo a execução ser realizada sem ônus adicional.

A proposta deverá conter expressamente o lote o qual deseja concorrer, conforme distribuição do Termo de Referência, ANEXO I. O interessado deverá ter capacidade técnica, logística e operacional para produção e fornecimento de toda a quantidade indicada pelo lote.

A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto nos seus termos.

Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global por item em algarismos e por extenso.

Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global do item, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem



conter alternativas de preços ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro interessado.

A proposta comercial deverá ser enviada em papel timbrado, com as folhas numeradas sequencialmente, assinada pelo representante da empresa, e deverá conter as seguintes informações:

- a) Razão Social, CNPJ, modalidade, objeto, nome do interessado, endereço completo, endereço eletrônico e pessoa para contato;
- b) Especificação do produto;
- c) Quantitativo;
- d) Preço unitário, conforme unidade de fornecimento, com até duas casas decimais após a vírgula;
- e) Preço total, com até duas casas decimais após a vírgula;

4 JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Não serão aceitas propostas que não atendam às especificações do Termo de Referência;

Terá preferência de contratação os estabelecimentos situados no Município indicado pelo Lote; e caso esse estabelecimento apresente proposta superior aos demais, será dado o direito de contraproposta em 24 horas após lavratura de ata de julgamento;

Propostas que contiverem vícios ou ilegalidades, for omissa ou apresentar irregularidades, defeitos, informações ambíguas ou divergentes, capazes de dificultar o julgamento serão desclassificadas;

Encerrado o prazo para envio das propostas, estas serão ordenadas na ordem crescente dos preços ofertados e aceitáveis, será aceita a proposta de **MENOR PREÇO**, desde que em conformidade com o contido no Termo de Referência, ANEXO I;

Em caso de empate, será encaminhada contraproposta aos empatados, para uma disputa final em busca da melhor proposta, informando a situação de empate ocorrida. As empresas terão o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar nova proposta, sob pena de desclassificação da sua proposta. Persistindo o empate será realizado sorteio, ressalvado o direito da preferência ao disposto no item 4.2;

5 DO PREÇO

O valor estimado por unidade de refeição foi estabelecido com base nos valores pagos aos fornecedores dos restaurantes populares do Estado da Paraíba, tendo em vista a semelhança do Programa *Tá na Mesa* com o Programa Restaurantes Populares e a semelhança do público beneficiado. Dessa forma a estimativa de valor resta em R\$ 8,00 (oito) reais por refeição do tipo



quentinha, obedecendo ao cardápio, Termo de Referência, ANEXO I deste edital.

Ao valor final contratado será acrescido o valor de R\$ 1,00 pago ao estabelecimento contratado pelo beneficiário através da venda de ficha.

6 DA CONTRATAÇÃO

Finalizada a avaliação das propostas, a SEDH formalizará e concluirá os respectivos procedimentos de dispensa de licitação, com base Medida Provisória nº 1047, de 03 de maio de 2021, Decreto Estadual nº 41.806, de 03 de novembro de 2021, convocando, em seguida, os vencedores para, no prazo de 3 (três) dias úteis, assinar o contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pela contratada durante todo o período da contratação.

Quando não comprovada as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinatura do contrato, poderá ser convidado outro participante pela SEDH, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

A forma de pagamento, prazo contratual, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis a contratação estão definidas no Anexo ANEXO II - Minuta do Contrato, parte integrante deste edital.

7 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. O recurso é destinado ao Programa *Tá na Mesa* transferidos à Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), fonte 100.

8 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

É facultada a Comissão Técnica da Secretaria de Desenvolvimento Humano - SEDH ou à autoridade superior, em qualquer fase do chamamento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos que deveriam constar originariamente na proposta e na documentação de habilitação;

Não serão aceitas propostas e documentos fora dos prazos estabelecidos neste edital;

Toda a documentação será posteriormente impressa e juntada aos autos do processo.

Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento.

Os interessados são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do chamamento.



O desatendimento de exigências formais não essenciais não implicará no afastamento do interessado, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano nos termos da legislação pertinente;

Os adendos, adiantamentos, esclarecimentos, deverão ser consultados pelos interessados no sítio oficial da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano - SEDH, por meio de e-mail: sedh.tanamesa@gmail.com. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de João Pessoa - PB.

9 DOS ANEXOS

Constitue anexo deste edital, dele fazendo parte:
ANEXO I: TERMO DE REFERENCIA

João Pessoa – PB, 03 de janeiro de 2022.

CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES
Secretário de Estado do Desenvolvimento Humano

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO

Avenida Presidente Epitácio Pessoa, 2501 – Bairro dos Estados- CEP 58030-002

João Pessoa/PB – Fone: (83) 3133-4070

E-mail: cpl@sedh.pb.gov.br



**SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
DIRETORIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

PROGRAMA

“TÁ NA MESA”

TERMO DE REFERÊNCIA

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO COM PREPARO E VENDA DE REFEIÇÕES EM
MARMITAS NO MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA NO ESTADO DA
PARAÍBA.**

SUMÁRIO

Sumário

1. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO
2. DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO
3. DA JUSTIFICATIVA
4. DO PÚBLICO ALVO
5. DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO
6. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO
7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
8. DAS NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS
9. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS GERAIS
10. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – CARDÁPIOS
11. ESPECIFICAÇÕES GERAIS
12. DOS UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS
13. DAS CONDIÇÕES GERAIS
14. DO CONTRATO
15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
16. DAS PENALIDADES
17. DA GARANTIA
18. DA HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO
19. DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS
20. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL
21. ANEXOS

1. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

- 1.1. Configura-se como objeto deste Termo de Referência a contratação emergencial dos serviços técnicos de pessoas jurídicas que atuem com a cocção e comercialização de alimentos para distribuição em marmitas no municípios de **Santa Luzia**, cuja população é igual ou superior a 10.000 habitantes, indicados pelo IBGE, e que não sejam assistidos pelo programa dos Restaurantes Populares.
- 1.2. Todas as refeições deverão estar acondicionadas em marmitex de isopor devidamente adesivadas contendo a logomarca do Governo do Estado e as informações para contato em caso de fiscalização ou denúncia (disque denúncia).
- 1.3. O preparo e comercialização das refeições deverão ser realizados preferencialmente na sede da empresa, ou em local privado e previamente aprovado pela coordenação do programa. As refeições devem ser comercializadas ao preço individual de R\$ 1,00 (um real), valor a ser cobrado do usuário e que deverá ser revertido à contratada como parte da contraprestação do serviço prestado, respeitando as condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos.
- 1.4. Para a contratação pretendida, utilizar-se-á como valor de referência para a apresentação de propostas com melhores preços, a ser subsidiado pelo Governo do Estado, o valor unitário de R\$8,00 (oito reais) acrescido do pagamento de R\$ 1,00 real, efetuado pelo usuário, para efeito da remuneração da empresa. O valor estimado por unidade de refeição foi estabelecido com base nos valores pagos aos fornecedores dos restaurantes populares do Estado da Paraíba, contratados em processos licitatórios próprios, tendo em vista a semelhança do objeto dos programas e dos seus respectivos públicos beneficiados.

2. DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

- 2.1. Promover assistência alimentar de forma emergencial, pelo período de 03 (três) meses, aos segmentos mais vulneráveis da população, visando assegurar-lhes melhores condições nutricionais para contribuir no enfrentamento das consequências econômicas trazidas pela pandemia provocada pelo COVID-19;
- 2.2. Minimizar a fome e a Insegurança Alimentar e Nutricional da população através da distribuição de refeições adequadas, saudáveis, balanceadas e originadas de processos seguros aos segmentos mais vulneráveis da população a um preço unitário de R\$1,00 (um real) /almoço;
- 2.3. Fomentar a rede de comércio de alimentação dos Municípios da Paraíba (restaurantes e similares) e, também, toda a cadeia de abastecimento que fornece suprimentos a estes comércios, seja de produtores rurais e orgânicos, produtores de descartáveis, rede atacadista de distribuição de alimentos, dentre outros;

3. DA JUSTIFICATIVA:

- 3.1. Através do Decreto Estadual nº 41.209, de 28 de abril de 2021, o Governo do Estado decretou novamente o Estado de Calamidade Pública no Estado da Paraíba em decorrência do Novo Coronavírus (COVID-19).
- 3.2. No dia 04 de maio de 2021 foi publicada, pelo Governo Federal, a Medida Provisória nº 1.047, de 03 de maio de 2021, que dispõe sobre as medidas excepcionais para a aquisição de bens e a contratação de serviços, inclusive de engenharia, e insumos destinados ao enfrentamento da pandemia da covid-19.
- 3.3. Associado a este cenário, enfrentamos um momento de crise econômica, com aumento do desemprego, da pobreza, de pessoas em situação de rua, das restrições relacionadas a atividades de sobrevivência de muitas pessoas.
- 3.4. Neste contexto, as ações de segurança alimentar e nutricional podem fazer a fronteira para muitos entre a vida e a morte.
- 3.5. Por isso, garantir o acesso a uma alimentação saudável, requisito fundamental para o fortalecimento do sistema imunológico das pessoas, se coloca como objetivo primordial e urgente, em especial para resguardar segmentos mais vulneráveis, a quem a pandemia pode provocar um impacto ainda mais devastador,
- 3.6. Para isso, é fundamental utilizar de forma emergencial os restaurantes locais para implantar em suas instalações Unidades Emergenciais de Assistência Alimentar, como medidas protetivas, de forma provisória, que resguardem a população mais vulnerável, garantindo-lhes uma refeição com equilíbrio nutricional a baixo custo, atendimento sem aglomerações, através do fornecimento de quentinhas em embalagens descartáveis e para consumo fora do ambiente interno destas unidades, garantindo o atendimento emergencial a segmentos muito vulneráveis.
- 3.7. Considerando a complexa logística para produzir e distribuir o volume diário de refeições, considera-se imprescindível a contratação de empresa profissional e capacitada do ramo de serviço de preparo e distribuição de alimentação, para a execução deste serviço, conforme as especificações constantes deste Termo de Referência.

4. DO PÚBLICO ALVO:

- 4.1. Serão beneficiadas pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, atendendo as famílias em condição de pobreza e trabalhadores informais, diariamente, com a venda de 250 (duzentas e cinquenta) quentinhas ao preço unitário de R\$1,00 (um real) para o usuário final.

5. DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO:

- 5.1. Do horário de funcionamento:
- 5.2. As refeições serão comercializadas de segunda a sexta-feira, conforme condições e exigências estabelecidas no presente Termo, nos seguintes horários:
- 5.3. Almoço no horário de 11:00 horas às 13:00 horas (ou conforme demanda);
- 5.4. Do Lote com a localização e quantitativo a ser distribuído:

LOTE: 51	OBJETO	REALIZAÇÃO DO SERVIÇO	DIA	MÊS	TRÊS MESES
Santa Luzia	preparo e venda de refeições na modalidade almoço, acondicionadas em marmitex, devidamente identificadas com adesivo a ser disponibilizado pelo Governo do Estado, para serem vendidas no município de Santa Luzia.	O preparo e comercialização deverão ser realizados preferencialmente na sede da empresa, ou em local privado e previamente aprovado pela coordenação do programa, no município de Santa Luzia.	250	5.500	16.500

6. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO:

A contratação encontra fundamento na MP 1.047/2021, que permitiu garantir que bens, serviços e insumos usados no combate à pandemia cheguem de forma mais rápida à população, promovendo o combate à situação de emergência sanitária e ajudando a recuperar a economia, dispensando-se a licitação.

Ademais, a ação pretendida encontra amparo nos Decretos Estaduais que estabeleceram as medidas de enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus, responsável pelo surto de 2019, tais como o Decreto Estadual nº 41.209, de 28 de abril de 2021, o Governo do Estado decretou novamente o Estado de Calamidade Pública no Estado da Paraíba em decorrência do Novo Coronavírus (COVID-19); da Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional OMS, de 30 de janeiro de 2020; e da Portaria nº 188, de 03 de fevereiro de 2020, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (COVID-19)

O Art. 6. da Constituição Federal também respalda legalmente a ação já que estabelece a alimentação como um direito social.

Destaca-se, ainda, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional Federal Nº 11.346/2006.

Aplica-se, supletivamente, o disposto na Lei nº 8.666, de 1993, quanto às cláusulas dos contratos e dos instrumentos congêneres celebrados nos termos da MP 1.047/2021.

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

7.1. Poderão ser contratadas pessoas jurídicas que:

7.2. O ramo de atividade constante de seu Contrato Social seja compatível com o objeto desta contratação;

7.3. Não se encontrem em pedido de falência requerida, processo de insolvência, dissolução ou liquidação;

7.4. Não tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública Direta ou

Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, de Estados ou Municípios, sem que tenha sido promovida a reabilitação perante o órgão que aplicou a penalidade; ou não tenham sido punidas com suspensão pelo Governo do Estado da Paraíba, enquanto perdurar a suspensão;

7.5. Comprovem a sua regularidade fiscal junto às esferas municipal, estadual e federal.

8. DAS NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS:

8.1. A contratada deverá executar o objeto deste Termo de Referência segundo normas sanitárias legais vigentes e regulamentações das Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (a exemplo da RDC 216/2004 e RDC 275/2002) como também, normas e recomendações das entidades reguladoras de serviços similares no âmbito Estadual, Municipal e Federal sob a fiscalização da contratante, além dos protocolos e recomendações das autoridades sanitárias para proteção de funcionários e usuários contra a contaminação pelo Novo Coronavírus a exemplo da Cartilha “Orientações Nutricionais para o enfrentamento do Covid-19” produzida pelo CRN (Conselho Regional de Nutrição - 6º Região). - A contratada não poderá alegar desconhecimento de qualquer instrumento legalidade acordo com o art. 3º, da Introdução ao Código Civil, a exemplo de leis da Vigilância Sanitária e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, dentre outras;

8.2. A inexistência de citações explícitas de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação, objeto deste termo de referência, não desobriga a CONTRATADA de adotá-las, nem impedirá penalidades, multas ou glosas decorrentes do não atendimento ou violação de normas técnicas e legais vigentes e emanadas de órgãos oficiais distritais, estaduais ou federais.

9. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS GERAIS:

9.1. As especificações a seguir definem as características do fornecimento e serviços envolvidos no escopo, referente ao almoço a ser comercializado diretamente para o público beneficiário.

9.2. A quantidade máxima de entrega por pessoa será de uma (01) refeição, devendo a CONTRATADA manter um controle sobre este limite.

9.3. A CONTRATADA deverá cumprir o cardápio especificado no item 10, podendo solicitar alterações, devidamente justificadas, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias à sua execução sujeita a aprovação da CONTRATANTE;

9.4. O cardápio deverá ser executado de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência: formas de preparo que garantam maior aproveitamento nutricional dos alimentos e redução do desperdício, a exemplo de receitas (fichas técnicas) que promovem o aproveitamento integral de alimentos;

9.5. É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação, bem como a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, bem como amaciantes de carne de origem industrial no preparo das refeições, devido à grande

quantidade de sódio presente nesses compostos, podendo ser usados nas preparações os condimentos naturais;

9.6. As refeições em desconformidade com o cardápio definido não serão consideradas para fins de pagamento, e as glosas serão realizadas nas proporções do quadro abaixo descrito.

Quadro 1: Percentual de Glosa a ser aplicado por tipo de refeição.

Requisito	PERCENTUAL DE GLOSA
Cardápio divergente do contratado para o dia ou alteração de cardápio sem prévia autorização	20%
Espaço e utensílios sem a perfeita higiene	50%
Temperatura do alimento inadequada	100%
Refeição não contemplando todos os itens previstos	20%
Transporte das refeições em desconformidade com a legislação sanitária local	50%

10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – CARDÁPIOS:

10.1. O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de hortaliças cozidas, proteína, arroz, feijão, guarnição e fruta.

10.2. As refeições deverão ser distribuídas em quentinhas (capacidade de 700ml) de isopor identificadas com a Logomarca do Governo do Estado da Paraíba e a indicação de “consumo imediato”, as frutas embaladas e etiquetadas com a data de manipulação após a higienização em embalagens plásticas (Ex: plástico filme PVC ou sacos plásticos estéreis).

10.3. Os cardápios só poderão ser modificados mediante autorização prévia da SEDH (através de nutricionista), devendo obedecer aos padrões calóricos exigidos pelo PAT (programa de alimentação do trabalhador) - Portaria Ministerial 66/2006)¹ com nutrientes adequados em qualidade e quantidade, mantendo o cardápio harmônico, adequado ao público, sua cultura, sazonalidade dos alimentos e aceitação dos comensais servidos. A seguir são discriminadas as especificações dos componentes do cardápio a serem seguidas pela contratada:

Quadro 3: Especificações de porcionamento para execução do cardápio do almoço.

Prato	Especificação	Porção Pós Cocção/Pessoa
--------------	----------------------	---------------------------------

¹(https://www.gov.br/trabalho/pt-br/assuntos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/legislacao-pat/copy4_of_legislacao-pat-decretos)

Proteína	<u>Sem osso:</u>	120g
	<u>Com Osso:</u>	200g
Pirão	Farinha de mandioca crua + água e temperos	100g
Feijoada	Contendo: Feijão preto Carne seca (charque) Lombo suíno salgado Linguiça calabresa Linguiça de paio Carne bovina de 2a	300g
Farofa	Farinha de mandioca crua + ingredientes na farofa	50g
Macarrão	Espaguete, parafuso	80g
Raízes	Cozidos, assados ou purê	120g
Vegetais (excluindo as raízes)	Cozidos, refogados, assados ou purê	100g
Arroz	Arroz tipo parboilizado	200g
Feijão	Feijão tipo1 preto ou carioca	150g

O peso final das preparações do cardápio deverá ter no mínimo 620 gramas (excetuando o peso da embalagem), a ser servido ao beneficiário, respeitando as porções mínimas indicadas nesse termo de referência no item 10.1.

11. ESPECIFICAÇÕES GERAIS:

- 11.1. As preparações deverão ser coccionadas na forma de grelhados, assados ou cozidos, segundo as diversas variações da cozinha nacional, sendo permitida a preparação e/ou distribuição de alimentos fritos apenas uma vez por semana;
- 11.2. É vedada a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, nem a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne “sangria”;
- 11.3. Em caso de falta do vegetal previsto para cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituir o mesmo, por equivalente do mesmo grupo;
- 11.4. Só será permitido utilizar feijão tipo I com grão inteiro, não sendo permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão compuser uma preparação onde ele seja ingrediente majoritário, a exemplo do feijão tropeiro, entre outros;
- 11.5. Diariamente deverá ser distribuído uma fruta (1 unidade/comensal) juntamente com a marmitta;

- 11.6. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual; 10.4.10- Todas as carnes e produtos lácteos utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) e serem adquiridos em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes;
- 11.7. Em relação à distribuição: transportar e manter as quentinhas em equipamentos térmicos que assegurem a temperatura de segurança de acordo com legislação vigente para o transporte e a distribuição de alimentos e refeições, e de acordo ao tempo adequado até ser consumido, conforme o material das quentinhas (isopor)devendo a temperatura dos alimentos ser monitorada (Com utilização de termômetros do tipo haste e a laser próprios para alimentos);
- 11.8. Os alimentos preparados, caso precisem ser entregues pela Contratada em local diverso da sede do Restaurante Contratado, devem ser transportados pela Contratada em veículos exclusivos para transporte de alimentos sendo estes mantidos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária.
- 11.9. As embalagens de alimentos prontos para o consumo não devem ser transportadas em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separados e protegidos sobre prateleiras ou paletes/estrados e acondicionados em caixas térmicas do tipo "hot box". Devem possuir identificação (denominação do produto, nome do produtor), data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.
- 11.10. Caso sejam transportados de forma inadequada, os alimentos não devem ser recebidos nos pontos de distribuição, devendo a empresa providenciar imediata substituição das refeições de modo a não comprometer o seu fornecimento, evitando-se assim a aplicação da glosa prevista.
- 11.11. Os funcionários responsáveis pela distribuição deverão estar devidamente uniformizados, com os EPIs adequados e treinados para o serviço, inclusive das condições sanitárias para higiene pessoal, do alimento distribuído, de superfícies e com o ambiente;
- 11.12. Todos os beneficiários deverão ser orientados a evitar aglomeração e contato pessoal, devendo a fila garantir espaçamento entre os usuários de, no mínimo, 1 ½(um e meio) metro. Os funcionários deverão receber treinamento para abordar e conduzir os beneficiários a agirem de forma a evitar contágio do COVID-19, estimulando a lavagem das mãos e o uso de sanitizante como álcool (70%), prioritariamente em gel, após o pagamento no valor unitário de R\$1,00 (um real);
- 11.13. Não será permitido reaproveitar os alimentos preparados que foram dispostos nas quentinhas, porém não utilizados. Estes deverão ser doados obedecendo os critérios contidos na Lei Nº 14.016, de 23 de junho de 2020.

12. DOS UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

12.1. A CONTRATADA deverá, respeitando todos os protocolos de segurança sanitária, dispor de central própria de produção e transporte adequado ao deslocamento seguro de refeições, conforme legislação relacionada, e instalar a estrutura necessária à distribuição nos locais, com todos os itens descartáveis necessários, além dos equipamentos, utensílios e quantitativo mínimo de funcionários indicados no quadro abaixo:

Equipamentos básicos para distribuição	Funcionários
Caixas térmicas Iso box para quentinhas e outras exclusivas para frutas, devidamente identificadas com adesivo, a ser disponibilizado pelo Governo do Estado, com a logomarca e com um contato para denúncia	Transporte: 01 motorista 01 auxiliar Distribuição: 02 funcionários/ refeição

13. DAS CONDIÇÕES GERAIS:

Caberá à CONTRATADA:

- 13.1. Fornecer todos os gêneros alimentícios e mão-de-obra necessários à completa execução dos serviços contratados de modo seguro e atendendo a todas as recomendações das autoridades sanitárias referentes à prevenção ao contágio pelo Novo Coronavírus;
- 13.2. Manter o local de distribuição com a higienização necessária à prevenção ao contágio, conforme recomendações expedidas pelas autoridades sanitárias;
- 13.3. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados e protegidos com Equipamentos de Proteção Individual, como máscaras, luvas, toucas e álcool (70%) preferencialmente em gel;
- 13.4. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes;
- 13.5. Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços;
- 13.6. Responder por danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos;
- 13.7. Manter o local da distribuição diariamente limpo, bem como se responsabilizar pelo manejo e transporte de todo o resíduo sólido, reciclável e orgânico gerado na distribuição, garantindo a remoção, ao final da distribuição, dos resíduos sólidos, recicláveis e orgânicos e dando-lhe a destinação adequada;
- 13.8. Os equipamentos e móveis da área de distribuição poderão ser utilizados pela Contratada;
- 13.9. Apresentar, sempre que solicitado pelo Nutricionista designado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material e ou gênero a ser empregado nos serviços, devidamente etiquetada com informações de data, hora, validade, tipo de preparação e responsável pela coleta;

- 13.10. Fornecer material de proteção individual aos seus funcionários em cumprimento à NR 6 do MTE e às recomendações das autoridades sanitárias para prevenção ao contágio pelo Novo Coronavírus;
- 13.11. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações prediais e utensílios utilizados no serviço, empregando-se produtos químicos apropriados para os diversos manuseios: a base de hipoclorito, produtos alcalinos, desengordurantes, entre outros;
- 13.12. Fazer análise microbiológica mensais das preparações de um dia de cardápio, incluindo a bebida, das mãos de dois funcionários e de dois utensílios;
- 13.13. O controle de pragas e vetores urbanos deverá ser feito através de medida preventiva. Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências da Central de Produção de Alimentos, do Veículo de Transporte de Alimentos e do Polo de Distribuição, a CONTRATADA deverá proceder imediatamente ao tratamento químico necessário como medida corretiva, para impedir o acesso, abrigo e proliferação de pragas urbanas nas instalações utilizadas para a distribuição, devendo apresentar certificado de dedetização de cada área: Central de Produção, Veículo e Pólo de Distribuição. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE;
- 13.14. Responsabilizar-se por todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária dos funcionários envolvidos na prestação do serviço.
- 13.15. Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização;
- 13.16. Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários para sua segurança pessoal;
- 13.17. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;
- 13.18. Responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a Resolução RDC nº 12/2001, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral;
- 13.19. Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humanos as responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;
- 13.20. Responsabilizar-se a fornecer tantos empregados quantos necessários ao perfeito atendimento do presente contrato, bem como pela alimentação, transporte, atendimento médico, indenizações, ou qualquer outro benefício seja de que natureza for, ficando tais encargos por conta da Empresa contratada, de acordo com a legislação em vigor.
- 13.21. Responsabilizar-se pela disponibilização de álcool gel para uso dos usuários previamente ao recebimento das refeições;
- 13.22. Diligenciar para que seus empregados tratem com cordialidade o usuário do Restaurante, visitantes, empregados e demais contratados, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada

- daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente;
- 13.23. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela limpeza, asseio e higienização do ambiente interno e externo do Restaurante, mantendo, às suas expensas, equipe de funcionários qualificados para cumprimento da exigência. Em hipótese alguma, funcionários de limpeza poderão exercer atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa;
 - 13.24. Franquear, de maneira irrestrita, a visitação dos fiscais do contrato às dependências dos locais de produção, transporte e distribuição das refeições, disponibilizando a eles os Equipamentos de Proteção Individuais – EPIs necessários;
 - 13.25. Declarar ciência sobre as condições de habilitação e as cumprir durante todo o decorrer contratual (Anexo I)
 - 13.26. Disponibilizar, sempre que for solicitado pela Contratante, uma amostra diária de cada refeição (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente) para a fiscalização avaliar características sensoriais relacionadas à qualidade: aparência, aroma, textura e sabor, em conformidade às especificações deste Termo de Referência;
 - 13.27. Responsabilizar-se pelo cumprimento da distância mínima de 1 metro entre os usuários na fila dos locais de distribuição;

Caberá a CONTRATANTE:

- 13.28. Realizar a fiscalização da prestação do serviço de distribuição e visita in loco onde serão produzidas as refeições;
- 13.29. Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de instrumento próprio de registro com a discriminação do quantitativo de refeições servidas (Anexo II);
- 13.30. Notificar a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções;
- 13.31. Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste Termo;
- 13.32. Pagar, mensalmente, pela totalidade das refeições fornecidas, contabilizadas pela CONTRATANTE;
- 13.33. As multas e eventuais descontos serão aplicados em razão das ocorrências verificadas pela Fiscalização, conforme Termo de Referência, diretamente como glosa no faturamento semanal. As multas também podem ser descontadas da garantia contratual;

14. DO CONTRATO:

- 14.1. Será celebrado contrato emergencial com vigência de até 03 (três) meses ou até o limite estabelecido pelo Decreto nº 41.209, de 28 de abril de 2021 e pelo art. 14 da MP 1.047, de 03 de maio de 2021, que dispõe sobre contratos emergenciais na hipótese de Estado de Calamidade Pública, o qual terá como objeto o cumprimento do quantitativo de fornecimento previsto;
- 14.2. Para a escolha do fornecedor, em respeito aos princípios e legislações que norteiam a Administração Pública, em que pese a urgência do caso não permitir a espera do procedimento burocrático de uma Licitação, decidiu-se se realizar um chamamento público

de forma célere para permitir que todas as empresas do Estado que preencham os requisitos de habilitação possam concorrer na participação do Programa com a apresentação da competente proposta de preço. A melhor proposta será considerada a que apresentar o melhor valor para cada um dos lotes, os quais serão destinados ao comércio local, respetivamente.

- 14.3. Contrato especificará a dotação orçamentária, o valor, as parcelas e condições de fornecimento e pagamento à CONTRATADA, este último condicionado à emissão de nota fiscal devidamente atestada pela CONTRATANTE.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E PAGAMENTO:

- 15.1. A despesa será paga com recursos orçamentários previstos no Programa 5008 - Assistência Social, Direitos Humanos e Proteção Social, na Ação Orçamentária 4268 - Disponibilização de Alimentos para Famílias em Situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, alocado na Unidade Orçamentária 27101, Natureza da Despesa 339039 – Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, Fonte de Recurso 100.
- 15.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado (Anexo I).

16. DAS PENALIDADES:

- 16.1. A CONTRATADA estará sujeita ao regime de infrações e sanções administrativas, em conformidade com as regras gerais previstas na Lei nº 8.666/1993;

17. DA GARANTIA:

- 17.1. Para a liberação da garantia deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato;
- 17.2. A CONTRATANTE poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da CONTRATADA;
- 17.3. Caso verificado o descumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, o valor da garantia poderá ser utilizado para o pagamento direto aos empregados da CONTRATADA que participaram da execução do contrato;
- 17.4. As garantias prestadas não poderão se vincular a novas contratações, salvo após sua liberação.

18. DA HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO:

- 18.1. A CONTRATADA deverá apresentar, para comprovação da sua capacidade técnica:

18.2. Comprovante de experiência na execução do serviço objeto do contrato, mediante apresentação de Atestado de Capacidade Técnica auto declarável, declarando ter a empresa realizado ou estar apta para o fornecimento das refeições de forma compatível em características, quantidades e prazos e com o objeto do Termo de Referência;

19. DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS:

19.1. Deverá ser cotado o preço unitário e total pela CONTRATADA, incluindo todos os custos, inclusive aqueles não especificados neste Termo, mas julgados pela CONTRATADA como essenciais ao cumprimento do objeto, nas especificações e quantitativos previstos;

19.2. A CONTRATADA deverá apresentar a proposta de valor conforme o modelo constante no Anexo I;

19.3. Para a composição do preço da proposta, não deverá ser levado em consideração o pagamento a ser realizado pelo usuário no valor unitário de R\$1,00, uma vez que este pagamento não será da competência do Governo do Estado.

20. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL:

20.1. A fiscalização do contrato será exercida por um representante da Administração Pública, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato;

20.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

20.3. A CONTRATADA anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou pendências observadas, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

21. DOS ANEXOS:

Anexo I

MODELO DE PROPOSTA

A

Secretarial de Estado de Desenvolvimento Humano

Ref: nº _____

A proposta comercial encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do interessado:

Razão Social:

CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:

Endereço Completo:

Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):

Telefone, celular, fax, e—mail:

2. Condições Gerais da Proposta:

A presente proposta é válida por ____ (____) dias, contados da abertura da proposta. O objeto contratual terá a garantia de _____ (____)

3. Formação do Preço:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
------	---------------	------------	-------------

VADOR GLOBAL:

Valor por extenso (_____) Local e data

Assinatura do representante legal (Nome e cargo)

MUNICÍPIO: _____

RESTAURANTE: _____

DIA	RELATÓRIO SEMANAL DE CONTROLE DE QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES	VISTO	VISTO RESTAURANTE
Segunda	Data:		
	Horário de início: _____ horário de termino: _____		
	Quantidade vendida: _____		
	Observação: _____		
Terça	Data:		
	Horário de início: _____ horário de termino: _____		
	Quantidade vendida: _____		
	Observação: _____		
Quarta	Data:		
	Horário de início: _____ horário de termino: _____		
	Quantidade vendida: _____		
	Observação: _____		
Quinta	Data:		
	Horário de início: _____ horário de termino: _____		
	Quantidade vendida: _____		
	Observação: _____		
Sexta	Data:		
	Horário de início: _____ horário de termino: _____		
	Quantidade vendida: _____		
	Observação: _____		

NOME E ASSINATURA DO FISCAL: _____

NOME E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL DO RESTAURANTE: _____