



**EDITAL CONVOCATÓRIO**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO**  
**PROGRAMA “TÁ NA MESA” – 8ª CHAMADA**

**PROCESSO SDH-PRC-2022/01063**

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 apresentação de propostas e documentação com a finalidade de selecionar melhor proposta de empresas do setor alimentício do Estado da Paraíba para o fornecimento de refeições, do tipo quentinha, na quantidade de 400 (quatrocentos) diariamente no Município de Solânea, em caráter emergencial a serem distribuídas para população em situação de vulnerabilidade social e econômica deste Município. A presente aquisição fundamenta-se nos seguintes dispositivos legais: art. 24, inciso IV Lei nº 8666/93; Lei nº 12.059, de 17 de setembro de 2021, alterada pela lei nº 12.250 de 25 de março de 2022.

**1. DO OBJETO:**

**1.1** O presente edital tem por objeto a seleção da melhor proposta comercial para a contratação, por dispensa de licitação, Dispensa 60/2022, de empresa especializada para fornecimento de refeições tipo quentinha, conforme especificações do Termo de Referência, ANEXO I.

**1.2** A aquisição supramencionada, visa a continuidade do Programa *Tá na Mesa no Município de Solânea*, regulamentado pela Lei Lei nº 12.059, de 17 de setembro de 2021, com alteração na Lei nº 12.250 de 25 de março de 2022, figurando meio de enfrentamento à fome nos Municípios sobretidos, visando minizar as situações de fome e insegurança alimentar.

**1.3** As refeições, tipo quentinha, deverão ser distribuídas no Município de Solânea, ANEXO I, no estabelecimento contratado, sob fiscalização do 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:

**2.1** 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 para distribuição das quentinhas, conforme regras da vigilância sanitária.

**2.2** O interessado deverá apresentar, juntamente com a proposta comercial, em envelope lacrado rubricado, os documentos abaixo relacionados:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, contendo CNAE – Empresa com atividades compatíveis;
- b) 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.

**2.3** Terá preferência de contratação Micro-empendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, além das demais vantagens previstas na Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006.



**2.4** 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 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;
- e) Não será permitida a apresentação de mais de uma proposta de preço por pessoa jurídica

**2.4** A participação é gratuita e poderá ser realizada através da entrega de envelope contendo a documentação exigida no *item 2.2* alíneas “a” à “k”.

**2.5** O envelope deverá ser protocolado junto ao setor de Protocolo da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano – SEDH, com sede na Av. Epitácio Pessoa, 2501, Bairro dos Estados, CEP 58030-002, João Pessoa-PB, entre os dias **01 a 09 de dezembro**, das 08:00 às 17:00 horas, sendo o dia de encerramento dia 09 de dezembro até as 12:00 horas.

**2.6** Serão desclassificadas as propostas e documentos que forem apresentadas em um mesmo envelope com referencia a múltiplos lotes.

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

**2.8** As documentações deverão estar legíveis e identificadas, sendo facultado a SEDH a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

## **2 ELABORAÇÃO E ENVIO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS:**

**3.1** 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.

**3.2** Os interessados deverão apresentar proposta que contemple a totalidade do lote objeto desta convocatória disposta no Termo de Referência, ANEXO I.

**3.3** 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.

**3.4** As propostas e documentos exigidos no *item 2.2* alíneas, deverão ser entregues em envelopes lacrados e rubricados no protocolo da SEDH, situado a Av. Epitácio Pessoa, 2501, Bairro dos Estados, CEP58030-002, JoãoPessoa–PB, **dos dias 01 ao dia 09 de dezembro de 2022**, das 08:00 as 17:00 horas. O dia de encerramento, dia 09 de dezembro de 2022 serão recebidos documentação e proposta até as 12:00 horas. Impreterivelmente, não serão considerados documentos e propostas após essa data e fora deste horário.

**3.5** 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.

**3.6** O interessado deverá ter capacidade técnica, logística e operacional para produção e fornecimento de toda a quantidade indicada pelo lote.

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

**3.8** 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.

**3.8.1** 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.

**3.8.2** 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.

**3.8.3** 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.

**3.8.4** 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, 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;

**3.8.5** Não serão aceitas propostas e documentos enviados por email ou via correio.

#### **4. JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO**

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

**4.2** Terá preferência de contratação os estabelecimentos situados no Município de Solânea;

**4.3** Em caso do estabelecimento vencedor não estar situado no município ao qual concorra e haja entre os concorrentes estabelecimentos oriundos do município indicado pelo lote, será dado a estes o direito de contraproposta, no prazo de 24 horas, após lavratura de ata de julgamento.



**4.3** Propostas que contiverem vícios ou ilegalidades, forem omissa ou apresentarem irregularidades, defeitos, informações ambíguas ou divergentes, capazes de dificultar o julgamento serão desclassificadas;

**4.4** 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;

**4.5** Em caso de empate, será informado as empresas empatadas, para que se for de interesse das mesmas, apresentarem contraproposta, para uma disputa final em busca da melhor proposta. As empresas terão o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar nova proposta, sob pena de desclassificação da sua proposta inicial. Persistindo o empate será realizado sorteio, ressalvado o direito da preferência ao disposto no item 4.3;

## **5. DO PREÇO**

**5.1** 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 disposto no Termo de Referência, ANEXO I, deste edital.

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

**5.3** O valor de referencia aqui indicado foi estabelecido em Termo de Referencia item 20.





## **6. DA CONTRATAÇÃO**

**6.1** Finalizada a avaliação das propostas, a SEDH formalizará e concluirá os respectivos procedimentos de dispensa de licitação, com base no art. 24, inciso IV, da Lei nº 8666/93; Lei nº 12.059, de 17 de setembro de 2021, alterada pela lei nº 12.250 de 25 de março de 2022, em seguida, convocará o vencedor 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.

**6.2** 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.

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

**6.4** 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 ORÇAMENTARIOS**

**7.1** O recurso é destinado ao Programa *Tá na Mesa* transferidos à Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano, fonte 500.

## **8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**8.1** É facultada a Comissão Técnica da Secretaria de Desenvolvimento Humano - SEDH ou à autoridade superior, em qualquer fase da Convocatória, 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;

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

**8.3** Por se tratar de Procedimento Convocatório visando escolha de proposta mais vantajosa para formalização de Procedimento de Dispensa de Licitação, os atos em questão cabem somente Recurso Administrativo que deverão ser endereçados a Comissão desta Convocatória no prazo imprerível de 2 (dois) dias úteis após a divulgação dos atos questionados;

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

**8.5** Os interessados são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da Convocatória;

**8.6** 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;

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

**8.8** Será permitida a presença de quaisquer interessados nos dias de sessões de Julgamento.

**8.9** Edital, Termo de Referência, anexos, resultados e demais comunicados que se fizerem necessários serão publicizados no site da SEDH: <https://paraiba.pb.gov.br/diretas/secretaria-de-desenvolvimento-humano>. Quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários deverão ser consultados pelos interessados por meio do e-mail: [sedh.tanamesa@gmail.com](mailto: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. ANEXOS**

**9.1** Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:





**ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA**

**ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO;**

João Pessoa–PB, 30 de novembro de 2022.

**CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES**

Secretário de Estado do Desenvolvimento Humano



*Somos todos*  
**PARAÍBA**  
Governo do Estado

## **ANEXO I**

**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](mailto:cpl@sedh.pb.gov.br)

PROGRAMA  
"TÁ NA MESA"

**TERMO DE REFERÊNCIA**

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

Novembro  
2022



Assinado com senha por [SDH40509] [SENHA] LUCIANA LEAL FERNANDES ARAÚJO em 22/11/2022 - 16:01hs e [SDH40512] [SENHA] CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES em 22/11/2022 - 17:51hs.  
Documento Nº: 2023681.13903484-5494 - consulta à autenticidade em  
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=2023681.13903484-5494>



SDHPRC202205969V01

## 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. DOS UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS
12. DAS CONDIÇÕES GERAIS
13. DO CONTRATO
14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
15. DAS PENALIDADES
16. DA GARANTIA
17. DA HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO
18. DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS
19. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL
20. ANEXOS



Assinado com senha por [SDH40509] [SENHA] LUCIANA LEAL FERNANDES ARAÚJO em 22/11/2022 - 16:01hs e [SDH40512] [SENHA] CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES em 22/11/2022 - 17:51hs.  
Documento Nº: 2023681.13903484-5494 - consulta à autenticidade em  
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=2023681.13903484-5494>



SDHPRC202205969V01

## 1. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

1.1 Configura-se como objeto deste Termo de Referência a contratação dos serviços técnicos de pessoas jurídicas que atuem com a cocção e comercialização de alimentos para distribuição em marmitas no município de Solânea na Paraíba cuja população é maior que 20.000 (vinte mil) habitantes, indicados pelo IBGE, e que não sejam assistidos pelo programa dos Restaurantes Populares, assim atendidos:

a) até 8.800 (oito mil e oitocentas) refeições mensais, correspondendo a 400 (quatrocentos) almoços/dia em municípios paraibanos com mais de 20.000 (vinte mil) habitantes e;

2.2 Todas as refeições deverão estar acondicionadas em marmiteix de isopor devidamente adesivadas contendo a logomarca do Governo do Estado e as informações para contato em caso de fiscalização ou denúncia (disque denúncia).

3.3 As refeições deverão ser entregues na própria Unidade de Assistência Alimentar (restaurantes contratados) ou em local privado e aprovado pela coordenação do programa.

4.4 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.

5.5 - 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:

1.1 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;

3.3 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:

1.1 O Governo do Estado sancionou a lei de nº 12.059 de 17 de setembro de 2021, publicada no DOE do dia 18 de setembro de 2021 alterada no art. 6º da lei Nº12.358 de 30 de junho de 2022, que cria o Programa Tá Na Mesa no âmbito do Estado da Paraíba, publicada para garantir dignidade e alimentação adequada e saudável as famílias de baixa renda. 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.

2.2 Neste contexto, as ações de segurança alimentar e nutricional podem fazer a fronteira para muitos entre a vida e a morte.

3.3 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

4.4 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.

5.5 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:

São pessoas em condições de pobreza, vulnerabilidade social, insegurança alimentar e trabalhadores informais atendidos diariamente por meio da compra de uma refeição ao custo de R\$ 1,00 (um real) no municípios de Solânea cuja população é igual ou superior a 20.000 habitantes.





## 5. DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO:

### 5.1 Do horário de funcionamento:

As refeições serão comercializadas de segunda a sexta-feira, conforme condições e exigências estabelecidas no presente Termo, nos seguintes horários:

- a) Almoço no horário de 11:00 horas às 13:00 horas (ou conforme demanda);

### 5.2 Do Lote com a localização e quantitativo a ser distribuído em cada unidade:

LOTE: 16

Município	Objeto	Local de Entrega	Quantidade (Diária)	Quantidade e (mensal)	Quantidade (Total) (três meses)
Solânea	Preparo e venda de refeições na modalidade almoço, acondicionadas em marmiteix de isopor, devidamente identificadas com adesivo a ser disponibilizado pelo Governo do Estado, para serem vendidas no município de Solânea.	O preparo e comercialização deverá ser realizado preferencialmente na sede da empresa, ou em local privado e previamente aprovado pela coordenação do programa, no município de Umbuzeiro.	400	8800	26.400

## 6. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO:

A contratação encontra fundamento na lei 12.059, de 17 de setembro de 2021, Art. 1º Fica criado o Programa Tá na Mesa, com ações concretas de cidadania contra a fome por meio da aquisição de refeições diárias (almoços) na rede de comércio de alimentação (restaurantes e similares) dos municípios da Paraíba não contemplados com o Programa dos Restaurantes Populares, para fornecê-las às populações carentes do Estado a um custo simbólico.

A referida lei foi alterada no art. 6º da lei Nº 12.358 de 30 de junho de 2022:

“Art. 1º O art. 6º da Lei nº 12.059, de 17 de setembro de 2021, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 6º O Programa Tá na Mesa contemplará, até que novas determinações sejam regulamentadas pelo Poder Executivo, os municípios paraibanos mais populosos do Estado, desde que desprovidos do Programa dos Restaurantes Populares e que tenham mais de 5.0000 (cinco mil) habitantes, da seguinte forma:

- I – 200 (duzentas) refeições diárias, nos municípios com mais de 5.000 (cinco mil) habitantes e até 10.000 (dez mil) habitantes;
- II – 250 (duzentas e cinquenta) refeições diárias, nos municípios com mais de 10.000 (dez mil) habitantes e até 20.000 (vinte mil) habitantes; e,
- III – 400 (quatrocentas) refeições diárias, nos municípios com mais de 20.000 (vinte mil) habitantes.”



Assinado com senha por [SDH40509] [SENHA] LUCIANA LEAL FERNANDES ARAÚJO em 22/11/2022 - 16:01hs e [SDH40512] [SENHA] CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES em 22/11/2022 - 17:51hs.  
Documento Nº: 2023681.13903484-5494 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=2023681.13903484-5494>



SDHPRC202205969V01

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.

## **7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

Poderão ser contratadas pessoas jurídicas que:

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

7.2 - Não se encontrem em pedido de falência requerida, processo de insolvência, dissolução ou liquidação;

7.3 - 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;

7.4 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:

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.

9.1 Será disponibilizado uma (01) quentinha por por vez, por pessoa na fila. Ainda restando será permitido a formação de nova fila para adquirir mais uma (01) unidade de quentinha, devendo a CONTRATADA manter um controle sobre este limite.

9.2 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;

9.3 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;

9.4 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;

9.5 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	100%
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 - Cardápios do almoço:

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

10.1.2 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).

10.1.3 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<sup>1</sup> 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:

<sup>1</sup> ([https://www.gov.br/trabalho/pt-br/assuntos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/legislacao-pat/copy4\\_of\\_legislacao-pat-decretos](https://www.gov.br/trabalho/pt-br/assuntos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat/legislacao-pat/copy4_of_legislacao-pat-decretos))



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

Prato	Especificação	Porção Pós Cocção/Pessoa
Proteína animal	<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, talharim...	80g
Raízes	Cozidos, assados ou purê	120g
Vegetais (excluindo as raízes)	Cozidos, refogados, assados ou purê	100g
Arroz	Arroz tipo parboilizado ou branco	200g
Feijão	Feijão tipo I (preto, carioca, ou suas variações)	150g

O volume final das preparações do cardápio deverá ter em seu volume final mínimo de 620 gm, a ser servido ao beneficiário (excetuando o peso da embalagem).

#### 10.2 – Especificações Gerais:

**10.2.1** -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;

**10.2.2** -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”, nem salsicha, enlatados, nem proteína vegetal e ou soja;

**10.2.3** -Em caso de falta do vegetal previsto para cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituir o mesmo, por equivalente do mesmo grupo;

**10.2.4** -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;

**10.2.5** -Diariamente deverá ser distribuído uma fruta (1 unidade/comensal) juntamente com a marmitta;

**10.2.6** - 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;

**10.2.7** –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);

**10.2.8** - 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.

**10.2.9** 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.

**10.2.10**- 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.

**10.2.11**- 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;





**10.2.12**–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);

**10.2.13**- 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.

**11. DOS UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS:**

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:

<b>Equipamentos básicos para distribuição</b>	<b>Funcionários</b>
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

**12. DAS CONDIÇÕES GERAIS:**

12.1 - Caberá à CONTRATADA:

13.1.1 - 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

13.1.2 - Manter o local de distribuição com a higienização necessária à prevenção ao contágio, conforme recomendações expedidas pelas autoridades sanitárias;

13.1.3 - Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados e protegidos com Equipamentos de Proteção Individual, como máscaras, luvas, toucas e álcool (70%) preferencialmente em gel;

13.1.4 - Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando



aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes;

13.1.5 - Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços;

13.1.6 - Responder por danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos;

13.1.7 - 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;

13.1.8 – Os equipamentos e móveis da área de distribuição poderão ser utilizados pela Contratada;

13.1.9 - 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;

13.1.10 - Fornecer material de proteção individual aos seus funcionários em cumprimento à NR 6 do MTE e às recomendações das autoridades sanitárias ;

13.1.11 - 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;

13.1.12 - Fazer análise microbiológica mensais das preparações de um dia de cardápio, incluindo a bebida, das mãos de dois funcionários e de dois utensílios;

13.1.13 – 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;

13.1.14 –Responsabilizar-se por todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária dos funcionários envolvidos na prestação do serviço.

13.1.16 - Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à



fiscalização;

13.1.17 - 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;

13.1.18 - Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

13.1.19 - 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;

13.1.20 - 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;

13.1.21 - 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.

13.1.22 - Responsabilizar-se pela disponibilização de álcool gel para uso dos usuários previamente ao recebimento das refeições;

13.1.23 - 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;

13.1.24 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;

13.1.25 . 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;

13.1.26 – Declarar ciência sobre as condições de habilitação e as cumprir durante todo o decorrer contratual (Anexo I)

13.1.27 - 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;

**14. Caberá a CONTRATANTE:**

14.2 Realizar a fiscalização da prestação do serviço de distribuição e visita in loco onde serão produzidas as refeições;

14.3 Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de instrumento próprio de registro com a discriminação do quantitativo de refeições servidas (Anexo II);

14.4 Notificar a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções;

14.5 Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste Termo;

14.6 Pagar, mensalmente, pela totalidade das refeições fornecidas, contabilizadas pela CONTRATANTE;

14.7 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;

**15. DO CONTRATO:**

15.1 Será celebrado contrato com vigência de 90 (noventa) dias, conforme o Parecer Técnico nº 0817, por entender que o Programa Tá na Mesa é de grande utilidade pública. Conforme justificado no Parecer nº 0817/PGE-PB, as prorrogações tem respaldo na Lei 8.666/93, em seu artigo 24, IV que se trata da hipótese de dispensa de licitação em casos de emergência, situação esse que se encontra caracterizada diante de insegurança alimentar.

15.2 Nos termos do art. 24, IV da Lei 8.666/93, podendo ser prorrogado enquanto perdurar a situação, bem como nos termos da Lei nº 12.250 de 25 de março de 2022.

15.3 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, respectivamente.

15.4 O 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.



## **16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E PAGAMENTO:**

16.1 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.

16.2 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).

## **17. DAS PENALIDADES:**

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

## **18. DA GARANTIA:**

18.1 Para a liberação da garantia deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato;

18.2 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;

18.3 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;

18.4 As garantias prestadas não poderão se vincular a novas contratações, salvo após sua liberação.

## **19. DA HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO:**

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

19.1 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;

## 20. DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS:

20.1 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;

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

20.3 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.

20.4 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, conforme. 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.

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

## 21. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL:

21.1 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;

21.2 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;

21.3 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



Assinado com senha por [SDH40509] [SENHA] LUCIANA LEAL FERNANDES ARAÚJO em 22/11/2022 - 16:01hs e [SDH40512] [SENHA] CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES em 22/11/2022 - 17:51hs.

Documento Nº: 2023681.13903484-5494 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=2023681.13903484-5494>



SDHPRC202205969V01



regularização das falhas ou pendências observadas, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

João Pessoa, 22 de Novembro de 2022

**Luciana Leal fernandes Araújo**

Diretora de Segurança Alimentar e Nutricional

**André Freitas da Silva Félix**

Gerente Administrativo e da Tecnologia da Informação

**Carlos Tibério Limeira Santos Fernandes**

Secretário de Estado do Desenvolvimento Humano



Assinado com senha por [SDH40509] [SENHA] LUCIANA LEAL FERNANDES ARAÚJO em 22/11/2022 - 16:01hs e [SDH40512] [SENHA] CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES em 22/11/2022 - 17:51hs.

Documento Nº: 2023681.13903484-5494 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=2023681.13903484-5494>



## 22. 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



Assinado com senha por [SDH40509] [SENHA] LUCIANA LEAL FERNANDES ARAÚJO em 22/11/2022 - 16:01hs e [SDH40512] [SENHA] CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES em 22/11/2022 - 17:51hs.

Documento Nº: 2023681.13903484-5494 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=2023681.13903484-5494>



SDHPRC202205969V01

**Anexo II**

Relatório Semanal de controle de quantitativos de refeições distribuídas

<b>SEGUNDA</b>	RELATÓRIO DIÁRIO
	Data: / / _____
	Almoço
	Horário de início: _____ Horário de Término: _____ Quantidade ofertada: _____ Valor Total: _____
<b>TERÇA</b>	RELATÓRIO DIÁRIO
	Data: / / _____
	Almoço
	Horário de início: _____ Horário de Término: _____ Quantidade ofertada: _____ Valor Total: _____
<b>QUARTA</b>	RELATÓRIO DIÁRIO
	Data: / / _____
	Almoço
	Horário de início: _____ Horário de Término: _____ Quantidade ofertada: _____ Valor Total: _____
<b>QUINTA</b>	RELATÓRIO DIÁRIO
	Data: / / _____
	Almoço
	Horário de início: _____ Horário de Término: _____ Quantidade ofertada: _____ Valor Total: _____
<b>SEXTA</b>	RELATÓRIO DIÁRIO
	Data: / / _____
	Almoço
	Horário de início: _____ Horário de Término: _____ Quantidade ofertada: _____ Valor Total: _____

**Ocorrências:**

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Responsável pela Fiscalização



Assinado com senha por [SDH40509] [SENHA] LUCIANA LEAL FERNANDES ARAÚJO em 22/11/2022 - 16:01hs e [SDH40512] [SENHA] CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES em 22/11/2022 - 17:51hs.  
Documento Nº: 2023681.13903484-5494 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=2023681.13903484-5494>



SDHPRC202205969V01



*Somos todos*  
**PARAÍBA**  
Governo do Estado

## ANEXO II



MINUTA CONTRATO Nº. 180/2021

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DE ACORDO COM OS AUTOS DO PROCESSO Nº XXXXXXXXXXXXXXXX.

O Governo do Estado da Paraíba, através da **SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO**, inscrita no CNPJ sob o n.º 08.778.276/0001-07, com sedena Avenida Epitácio Pessoa, 2.501, Bairro dos Estados, João Pessoa/PB, neste ato, denominada de **SEDH**, representada por seu Secretário **CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES**, brasileiro, inscrito no CPF nº 057.629.154-41, nomeado pelo Ato Governamental nº 0002 de 02 de Janeiro de 2020, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXXXX, com sede na Rua XXXXXXXXXXXX, CEP nº XXXXXXXXX, denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) **REPRESENTANTE LEGAL**, com documentação anexa aos autos, de acordo com o processo de dispensa de licitação n.º XXXXXXXXXXXX, Dispensa nº XXXX, em conformidade a Lei nº 8.666, de 1993 e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

**1 - DO OBJETO E SUAS ESPECIFICAÇÕES**

**1.1.** O objeto do presente instrumento é a Contratação de Empresa **para executar serviços de preparo e venda de refeições diárias, destinadas às pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, atendendo as famílias em condição de pobreza e trabalhadores informais**, de acordo com as condições, quantidades, exigências e estimativas, abaixo descritas, bem como as constantes no Termo de Referência integrante a este contrato:

LOTE	MUNICÍPIO	LOCAL	ALMOÇO (QUANT/DIA)	TOTAL ALMOÇO (6 MESES)	VALOR UNITÁRIO
x	x	A entrega deverá ser realizada preferencialmente na sede da empresa, ou, subsidiariamente (na impossibilidade comprovada), em local a ser previamente designado pela Contratante (Governo do Estado) no município x.	xx	xxx	R\$xxx
<b>TOTAL:</b>			<b>R\$ xxxx</b>		

**1.2.** Todas as refeições serão comercializadas de **segunda a sexta-feira no horário das 11:00 horas às 13:00 horas** (ou conforme demanda) devendo estar acondicionadas em **marmitex de isopor** identificadas com a **logomarca do Governo do Estado** e com o contato para fiscalização “disque denúncia” com **adesivos** a serem disponibilizados pela Contratante.

**SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO**

Avenida Presidente Epitácio Pessoa, 2501 – Bairro dos Estados

CEP: 58030-002

João Pessoa/PB – Fone: (83) 3133-4069

E-mail: atncisedh2@gmail.com



- 1.3. As refeições deverão ser entregues no próprio Restaurante Contratado ou em local a ser previamente designado pela Contratante, **devendo ser comercializadas ao preço individual de R\$ 1,00 (um real)**, a ser cobrado do usuário (valor que será revertido diretamente em favor da empresa como parte da contraprestação pela venda), em condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus Anexos.
- 1.4. A quantidade máxima de entrega por pessoa será de uma (01) refeição, devendo a CONTRATADA manter o controle sobre este limite.
- 1.5. O cardápio deverá ser executado de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

## 2. DA VIGÊNCIA

- 2.1. O prazo de vigência do Contrato será de **06 (seis) meses**, a partir da data da sua assinatura, podendo, caso necessário, ser prorrogado por períodos sucessivos, em conformidade com a Lei nº 8.666/93.
- 2.2. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.

## 3. DO VALOR

- 3.1. O valor do Contrato é de **R\$ xxxxxx).**

## 4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, nas dotações abaixo discriminadas:  
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
- 4.2. As despesas para o exercício futuro correrão à conta das dotações orçamentárias indicadas em termo aditivo ou apostilamento.

## 5. DO PAGAMENTO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

- 5.1. O pagamento do objeto deste instrumento será efetuado pela CONTRATANTE, após a execução do serviço, quinzenalmente, ficando a CONTRATADA obrigada a apresentar a(s) fatura(s), correspondentes.
- 5.2. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos no item anterior, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento.
- 5.3. Não será efetuado qualquer pagamento a CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 5.4. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, devendo a CONTRATADA ter ciência de que as certidões apresentadas, no ato da contratação, deverão ter seu prazo de validade renovado a cada vencimento.
- 5.5. O regime de execução ou a forma de fornecimento, devem obedecer o disposto no Termo de Referência e seus anexos.

## 6. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

- 6.1 Os bens, objeto deste contrato, serão fiscalizados e controlados pela CONTRATANTE, através da gestora xxxxxxxxx portadora do CPF nº xxxxxx matrícula xxxxxx, designada pela portaria xxxxxx da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano, a qual competirá:
  - a) Verificar a exatidão da (s) fatura (s) apresentada (s) pela CONTRATADA.
  - b) Verificar as condições dos produtos fornecidos;



## **7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

- 7.1.** Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a locação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;
- 7.2.** Substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o produto com avarias ou defeitos;
- 7.3.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 7.4.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 7.5.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transferirá responsabilidade à Contratante;
- 7.6.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 7.7.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 7.8.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;
- 7.9.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da dispensa de licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do S 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 8.1.** A CONTRATADA que, no decorrer da contratação, cometer qualquer das infrações previstas na Lei nº 8.666, de 1993, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:
  - 8.1.1.** advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
  - 8.1.2.** multa moratória de até 1 % (um por cento) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 10 (dez) dias;
  - 8.1.3** multa compensatória de até 10 % (dez) por cento sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total; em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
  - 8.1.4** suspensão de licitar e impedimento de contratar com o SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO, pelo prazo de até dois anos;
  - 8.1.5** impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual e o consequente descredenciamento do Registro Cadastral do Estado, pelo prazo de até cinco anos;
  - 8.1.6** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;
- 8.2.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se no que couber as disposições da



Lei nº 8.666, de 1993.

**8.3.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, observado o princípio da proporcionalidade.

**8.4** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**8.5** As penalidades previstas nos subitens 8.1.5 a 8.1.7. importarão na inclusão da contratada no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba-CAFIL/PB caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração.

## **9. DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**9.1.** São motivos para a rescisão do presente Contrato os elencados no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

**9.2** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**9.3** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

**9.4** O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

**9.4.1** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos

**9.4.2** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**9.4.3** Indenizações e multas.

## **10. DAS VEDAÇÕES**

**10.1.** É vedado à CONTRATADA:

**10.1.1.** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

**10.1.2.** Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## **11. DAS ALTERAÇÕES**

**11.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25%% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**11.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## **12. DOS CASOS OMISSOS**

**12.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, demais regulamentos e normas administrativas, e subsidiariamente pelas normas e princípios gerais dos contratos.

## **13. DA PUBLICAÇÃO**

**13.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato, no Diário Oficial do Estado, nos termos do § Único, do art. 61 da Lei 8.66/93.





**14. DO FORO**

**14.1.** O foro para dirimir os litígios decorrentes da execução deste contrato é o da Seção Judiciária de João Pessoa, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

João Pessoa, de de 2022.

**CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES**  
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO

---

**REPRESENTANTE LEGAL DA CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS/CPF:**

---