



**EDITAL CONVOCATÓRIA
DISPENSA DE LICITAÇÃO
4ª CHAMADA - PROGRAMA TÁ NA MESA**

PROCESSO nº 3298/2021-5

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 documentos 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 em 83 (oitenta e três) Municípios da Paraíba. A presente aquisição fundamenta-se nos dispositivos legais: Medida Provisória nº 1.047, de 03 de maio de 2021, Decreto Estadual nº 41.209, de 28 de abril de 2021.

1. DO OBJETO:

1.1. 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 41.209/2021, 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.

1.2. Tal aquisição, visa a efetivação do Programa *Tá na Mesa*, figurando meio de enfrentamento à fome em 83 (oitenta e três) Municípios do Estado da Paraíba, esta Quarta Chamada visa atender 1 (um) Município que não foi preenchido nas demais chamadas, de forma emergencial como medida de enfrentamento as consequências oriundas da Pandemia do COVID-19.

1.3. As refeições, tipo quentinha, deverão ser distribuídas, de acordo com divisão de lotes disposta no Termo de Referência ANEXO I, nos estabelecimento 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:

2.1. Poderão participar deste processo de aquisição toda e qualquer pessoa jurídica idônea 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 e alvará de funcionamento do



estabelecimento.

2.2. O interessado deverá apresentar, juntamente com a proposta comercial os documentos abaixo relacionados, sob pena de não ter sua proposta analisada:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Cópia de certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Trabalhista, Estadual, Municipal, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- c) Alvará de funcionamento
- d) 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 o Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, além das demais vantagens previstas na Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006.

2.4. 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.

2.5. As empresas enquadradas no regime diferenciado e favorecimento das microempresas e empresas do pequeno porte que não apresentarem a declaração prevista no ANEXO III, poderão participar, normalmente, do certame, porém em igualdade de condições com as empresas não enquadradas neste regime.

2.6. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

2.7. 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;

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

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

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

2.11. 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;



- 2.12. A critério da Secretaria de desenvolvimento Humano- SEDH poderá ser solicitada amostra do produto as empresas detentoras da melhor proposta por lote;
- 2.13. As documentações deverão estar legíveis e identificadas;
- 2.14. Não será necessário apresentação da documentação por meio físico, salvo no momento da contratação.
- 2.15. É facultado a SEDH a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

3. ELABORACAO 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, de acordo com distribuição, do **Termo de Referência ANEXO I** o qual deseja concorrer.
- 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.
- 3.3. As propostas deverão ser enviadas para o e-mail: sedh.tanamesa@gmail.com e a data máxima para apresentação das propostas será: 15 de junho de 2021.
- 3.4. 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.
- 3.5. 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.
- 3.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto nos seus termos.
- 3.7. 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. 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.
- 3.9. 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.



3.10. 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.

3.11. 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

4.1 Não serão aceitas propostas que não atendam às especificações do Projeto Básico e/ou apresentem preços superiores ao preço base por unidade do item, conforme *item 5* deste edital;

4.2 Terá preferência de contratação os estabelecimentos situados no Município indicado pelo Lote;

4.3 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;

4.4 Em caso de empate, será encaminhada contraproposta aos empatados, para uma disputa final em busca da melhor proposta, informando a situação de empate ocorrida, persistindo o empate será realizado sorteio, ressalvado o direito da preferência ao disposto no item 4.2;

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, 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.

5.2 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

6.1 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 41.209/2021, 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.

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 assinar o 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.

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 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

8.1 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.

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

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

8.4 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluírem-se 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 do chamamento.

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 Os Adendos, adiantamentos, esclarecimentos, deverão ser consultados pelos interessados no site 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

9.1 Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I: TERMO DE REFERENCIA

ANEXO II: MINUTA DO CONTRATO

ANEXO III: MODELO DE DECLARACAO PARA MICROEMPRESA EMPRESA DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVA (SE FOR O CASO)

João Pessoa – PB, 12 de julho de 2021.

CARLOS TIBÉRIO LIMEIRA SANTOS FERNANDES

Secretário de Estado do Desenvolvimento Humano

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PROGRAMA TÁ NA MESA

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO COM PREPARO E VENDADE REFEIÇÕES EM 83
MUNICÍPIOS DO ESTADO DA PARAÍBA.**

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



SUMÁRIO

DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

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



1. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

1.1 A contratação emergencial de empresas privadas para executar serviços de preparo e venda nos 83 (oitenta e três) maiores municípios paraibanos (considerando a quantidade de habitantes) desprovidos do programa dos Restaurantes Populares, de: *a)* até 255.200 (duzentas e cinquenta e cinco mil e duzentas) refeições mensais, sendo 400 (quatrocentos) almoços/dia em 29 municípios paraibanos com mais de 20.000 (vinte mil) habitantes e; *b)* até 297.000 (duzentas e noventa e sete mil) refeições mensais, sendo 250 (duzentos) almoços/dia em 54 municípios com mais de 10.000 (dez mil) habitantes.

1.2 Todas as refeições deverão 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.

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 neste Termo de Referência e seus Anexos.

1.4 - Para a contratação pretendida, utiliza-se como valor de referência para a apresentação de propostas com melhores preços, a ser subsidiado pelo Governo do Estado valor unitário de R\$8,00 (oito reais) a ser somado com o 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, tendo em vista a semelhança do Programa Tá na Mesa, e a semelhança do público beneficiado.

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:

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).

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.

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.

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

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,

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.



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:

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) a 400 (quatrocentos) 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:

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);
– Dos Lotes com a localização e quantitativo a ser distribuído em cada unidade:

LOTE: 03

| Município | Objeto | Local de Entrega | Quantidade (Diária) | Quantidade (mensal) | Quantidade (Total) (três meses) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|
| Araruna | Preparo e venda de refeições na modalidade almoço, acondicionadas em caixas térmicas Isobox para quentinhas, | A entrega deverá ser realizada preferencialmente na sede da empresa, ou, subsidiariamente (na impossibilidade comprovada), em local a ser | 400 | 8800 | 26.400 |



| | | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| | devidamente identificadas com adesivo a ser disponibilizado pelo Governo do Estado, para serem vendidas no município de Araruna. | previamente designado pela Contratante (Governo do Estado) no município de Araruna. | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

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).

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:

SECRETARIA DE ESTADO DE 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



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 adota-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 - A quantidade máxima de entrega por pessoa será de uma (01) refeição, 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 | 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 - Cardápios do almoço:

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

10.2.2 -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).

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 |
|----------|--------------------------------------------|--------------------------|
| Proteína | <u>Sem osso:</u> | 120g |
| | <u>Com Osso:</u> | 200g |
| Pirão | Farinha de mandioca crua + água e temperos | 100g |

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



| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Feijoada | Contendo: Feijão preto Carne seca (charque) Lombo suíno salgado Linguiça calabresa Linguíça 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 tipo 1 preto ou carioca | 150g |

O volume final das preparações do cardápio deverá ter em seu volume final mínimo de 450ml, 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”;

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 1 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 marmita;

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 fim de 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:

| 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 |

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 referentes à prevenção ao contágio pelo Novo Coronavírus;

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 omissos 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 para prevenção ao contágio pelo Novo Coronavírus;

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 Polo 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;

13.1.28 – Responsabilizar-se pelo cumprimento da distância mínima de 1 metro entre os usuários na fila dos locais de distribuição;



12.2 - Caberá a CONTRATANTE:

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

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

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

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

13.2.5 -Pagar, mensalmente, pela totalidade das refeições fornecidas, contabilizadas pela CONTRATANTE;

13.2.6 - 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;

13. DO CONTRATO:

13.1 - 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;

13.2 - 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.

13.3 -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.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E PAGAMENTO:

15.1. A despesa será paga com recursos orçamentários previstos no Programa 4268 -



Disponibilização de alimentos para famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, alocado na Unidade Orçamentária: 27101; 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).

15. DAS PENALIDADES:

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

16. DA GARANTIA:

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

16.2 -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;

16.3 - 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;

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

17. DA HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO:

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

17.1 - 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;

18. 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.

19. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL:

19.1 - 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;

19.2 - 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;

19.3 – 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.

20. DOS ANEXOS:

20.1 ANEXO I : MODELO DE PROPOSTA

20.2 ANEXO II: RELATORIO DE CONTROLE



Anexo TRI
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



Anexo do TR II

Relatório Semanal de controle de quantitativos de refeições distribuídas

| | |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEGUNDA | RELATÓRIO DIÁRIO Data: / / |
| | Almoço Horário de início: __ Horário de Término: Quantidade ofertada: _ Valor Total: _ |
| TERÇA | RELATÓRIO DIÁRIO Data: / / |
| | Almoço Horário de início: __ Horário de Término: Quantidade ofertada: _ Valor Total: _ |
| QUARTA | RELATÓRIO DIÁRIO Data: / / |
| | Almoço Horário de início: __ Horário de Término: Quantidade ofertada: _ Valor Total: _ |
| | RELATÓRIO DIÁRIO |



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, nos próximos três meses, tendo em vista a magnitude e a situação de emergência em saúde pública decretada pelo Governo da Paraíba, conforme o Decreto Estadual nº 41.209, de 28 de abril de 2021, 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 (3 MESES) |
|--------|-----------|-------|-----------------------|-----------------------|
| | | | | |
| TOTAL: | | | | |

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 **marmiteix 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.

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 **três meses**, a partir da data da sua assinatura, podendo, caso necessário, ser prorrogado por períodos sucessivos, desde que vantajoso, e enquanto perdurar a necessidade de enfrentamento da pandemia da covid-19, nos termos do Art. 14 da Medida Provisória nº 1.047, de 03 de maio de 2021.

2.2. A CONTRATADA não tem direitos subjetivos 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 mensal do contrato é de R\$ XXXXXX, sendo o valor global de R\$ XXXXX.

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:



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

4.2. As despesas para o exercício futuro correrão à conta das dotações orçamentárias indicadas em termo aditivo ou apostilamento.

5. DOPAGAMENTO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

5.1. O pagamento do objeto deste instrumento será efetuado pela CONTRATANTE, após a entrega do produto, em parcela única, ficando a CONTRATADA obrigada a apresentar a(s) fatura(s), no ato da entrega do objeto do contrato.

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 do(s) funcionário(s) por ele designado(s), ao(s) qual(is) 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 alocando os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

7.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

7.3. Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração;

7.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Termo de Referência, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

7.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

7.6. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los como Equipamentos de Proteção Individual-EPI, quando for o caso;

7.7. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

7.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transferir responsabilidade à Contratante;

7.9. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição de processo de



mãodeobraoferecidaparaatuarnasinstalaçõesdoórgão;

7.10. Atender assolicitaçõesdaContratantequantoàsubstituição dosempregadosalocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatadodescumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nesteTermo deReferência,

7.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas daAdministração;

7.12. Instruirseus empregadosarespeitodasatividadesaseremdesempenhadas, alertando-os a não executaratividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

7.13. 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 de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

7.14. 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;

7.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

7.16. Arcar como ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso 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. DASSANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. A CONTRATADA que, no decorrer da contratação, cometer qualquer das infrações previstas na Lei nº 8.666, de 1993, sempre será responsável por danos civis e criminais, ficando sujeita às seguintes sanções:

8.1.1. advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízo significativo 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 a 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 de multas, cumulativamente, sempre em prejuízo de outras medidas cabíveis.

8.5 As penalidades previstas nos subitens 8.1.5 a 8.1.7 importarão a inclusão da contratada no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba - CAFIL/PB caráter educativo de 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, sempre em 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. E 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 rege-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, 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 03 (três) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

João Pessoa, de de 2021.

CARLOSTIBÉRIO LIMEIRAS SANTOS FERNANDES
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO

XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS/CPF:

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO FORTE E COOPERATIVA

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

DECLARAÇÃO



(nome razão social), inscrita no CNPJ n° _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da carteira de identidade n° _____ CPF n° _____

DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º, do art. 3º, da Lei Complementar n° 123/2006.

Local e data

Assinatura do representante legal