

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2025

O **GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA**, por meio da **Secretaria de Estado da Saúde**, com sede na Av. Dom Pedro II, 1826, Torre, torna público que está procedendo a Chamada Pública para fins de **CREDENCIAMENTO** de pessoas jurídicas de Direito Privado para fornecimento de refeições e alimentação em geral a serem fornecidas nos eventos realizados nas 3 (três) macrorregiões, por demanda, na área de abrangência da concessão, em conformidade com as normas técnicas vigentes.

O presente credenciamento será regido no que couber, pela Lei Federal nº 14.133/2021, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no presente edital.

1. OBJETO

1.1 O presente edital tem por objeto o credenciamento de **empresa especializada em atender com o fornecimento de refeições em diversos eventos que serão realizados por todo estado da Paraíba**.

1.2 O presente edital de chamada pública tem prazo de validade indeterminado, podendo qualquer interessado, manifestar o devido interesse e, desde que atenda aos critérios estabelecidos no instrumento convocatório, restará credenciado.

1.3 Caberá a Secretaria de Estado da Saúde, avaliar de forma periódica, por meio do gestor/fiscal de contrato, a manutenção dos critérios de credenciamento, como também a manutenção das condições de habilitação por parte de todos os credenciados.

1.4 Os valores dos procedimentos estarão discriminados na planilha de Tabela de Preços – Anexo I ao Termo de Referência

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando que a Secretaria de Saude do Estado está inserida no processo de fomento da saude por meio da capacitação de equipes nos 223 municípios com promoção cursos, aulas, seminários, palestras, workshops e reuniões; e também na realização de eventos de conscientização sobre agravos preveníveis voltados para a população;

2.2. Considerando que periodicamente a Secretaria de Estado da Saúde é responsável pelo fomento de ações, tais como: Dias D de vacinação, ações em prol da saúde animal, testagens rápidas e atividades alusivas aos meses com campanhas de saúde, a exemplo do Janeiro Branco

(saúde mental); Janeiro Roxo (hanseníase); Fevereiro Roxo (Alzheimer, fibromialgia e o lúpus); Março Lilás (câncer de colo de útero); Março Amarelo (endometriose); Maio Vermelho (câncer de boca); Junho Vermelho (doação de sangue); Julho Amarelo (hepatites virais); Agosto Dourado (aleitamento materno); setembro amarelo (prevenção ao suicídio); setembro verde (doação de órgãos); Outubro Rosa (câncer de mama); Novembro Azul (câncer de próstata); Dezembro Laranja (câncer de pele); e Dezembro Vermelho (HIV) entre outros;

2.3. Considerando que tais ações exigem em sua maioria, a disponibilidade integral do horário de trabalho e até deslocamento dos profissionais e usuários para outros municípios,.

2.4. Considerando que os eventos precisam apresentar condições mínimas para atender aos participantes, sejam eles profissionais ou usuários do Sistema Único de Saúde (SUS);

2.5. Levando em consideração o art. 79 da Lei Federal Nº 14.133/2021 e o art. 3º do Decreto Federal Nº 11.878/2024, que definem o credenciamento de empresas como procedimento auxiliar das licitações e contratações públicas;

2.6. Levando em consideração as flutuações constantes dos valores e qualidade de prestação de serviço demonstrada em processos anteriores, e em observação ao inciso III do art. 79 da Lei Federal Nº 14.133/2021, que dispõe sobre hipótese de contratação por credenciamento por este motivo;

3. DAS CONDIÇÕES

3.1 O processo de credenciamento é regido pela Lei Federal nº 14.133 de 01/04/21 e suas posteriores alterações, podendo ocorrer de forma direta, por inexigibilidade de licitação, com arrimo no disposto no art. 74, IV da referida lei, aplicando-se no que couber, os princípios gerais de direito público;

3.2 Poderão participar do processo de credenciamento todos os interessados, na condição de **PESSOA JURÍDICA INDIVIDUAL, COLETIVA OU EM CONSÓRCIO**, que satisfaçam as condições de habilitação do Termo de Referência e que aceitem as exigências estabelecidas pela Secretaria de Estado da Saúde, pela legislação aplicável, e que tenham comprovada atuação em atividade pertinente ao objeto deste edital, além da comprovação de adequação para o funcionamento de Estabelecimentos fornecedores quanto aos produtos e serviços a serem prestados.

3.3 As participantes deverão ter pleno conhecimento dos elementos constantes do Termo de Referência, das condições gerais e particulares do credenciamento, não podendo invocar

qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e do integral cumprimento do contrato.

3.4 As entidades filantrópicas e as sem fins lucrativos deixarão de ter preferência na contratação com o Sistema Único de Saúde (SUS), e o concorrerão em igualdade de condições com as entidades privadas lucrativas, de acordo com os requisitos dispostos no Termo de Referência, caso não cumpram os requisitos fixados na legislação vigente.

3.5 Estarão aptas a se credenciar para realizar os serviços mencionados as empresas que apresentarem corretamente as documentações exigidas, concordando com as normas propostas:

3.6 Requerimento de Credenciamento do Estabelecimento (ANEXO II), assinada pelo representante legal, na qual requer seu credenciamento, indicando os serviços que poderá prestar, dentre os solicitados neste edital;

3.7 Alvará de funcionamento e sanitário (Certificado de Licenciamento Integrado/Via – Rápida).

3.8 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social;

3.9 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de ato formal de designação da diretoria em exercício;

3.10 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

3.11 Declaração do empresário ou do representante legal da sociedade de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme o disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal; e

3.12 Nos casos de ONGs de interesse público, estas deverão possuir e apresentar os documentos, além dos requisitos supracitados, a inscrição municipal e ata de assembleia de eleição e posse da diretoria devidamente registrada no cartório.

3.13 Os interessados deverão proceder, antes da entrega da documentação, a verificação minuciosa de todos os elementos fornecidos, solicitando esclarecimentos por escrito.

3.14 A aceitação do credenciamento implicará a concordância dos elementos fornecidos, não cabendo, em nenhuma hipótese, qualquer reivindicação posterior, com base em imperfeições, incorreções, omissões ou falhas.

4 DOS IMPEDIMENTOS

Não poderá participar do credenciamento a pessoa jurídica:

4.1 Estejam cumprindo sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos termos do art. 156, inciso III, da Lei 14.133/21, incluindo quaisquer dos membros da pessoa jurídica;

4.2 Que tenham sócios e/ou diretores, que sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade da Administração Pública Estadual da Paraíba;

4.3 Que tenham sócios, responsável técnico e/ou diretores, que ocupem Cargo ou Função de Chefia ou Assessoramento na área pública de saúde, em qualquer nível, e no âmbito do Estado da Paraíba;

4.5 Impedida, suspensa ou declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública e quaisquer de seus órgãos descentralizados, nos termos do art. 87, inciso IV, da Lei 14.133/2021;

4.6 Que tenha participado ou que participe de pessoa jurídica punida na forma do item anterior;

4.7 Que integre ou tenha participado como proprietário, sócio, dirigente ou cotista de pessoa jurídica punidas na forma dos itens anteriores;

4.8 Que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação ou ainda as enquadradas no artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;

4.9 Em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.10 Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País;

Parágrafo único: Os impedimentos acima indicados devem ser observados durante toda a vigência do credenciamento/contrato.

5. DA INSCRIÇÃO

5.1 O edital, com seus elementos constitutivos, será disponibilizado gratuitamente para download no site <https://paraiba.pb.gov.br/diretas/saude>, bem como pelo Portal Nacional das Contratações Públicas (PNCP) através do link: <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e/ou obtido pelos interessados, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 08h30 às 11h30 e 14h às 16h00, a partir da data da sua emissão, na sede da Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba.

5.2 Após obtenção do edital, o interessado deverá se manifestar em meio eletrônico, através do e-mail: credenciamento.refeicoes@ses.pb.gov.br, visando à comunicação entre os interessados relativos a pedidos de esclarecimentos e de outras situações que possam implicar, inclusive, o adiamento do edital.

5.3 As empresas interessadas no credenciamento deverão apresentar solicitação de credenciamento, conforme “Modelo de Requerimento de Credenciamento para Pessoas Jurídicas” no Anexo II e os documentos de habilitação, em arquivo digital, através do e-mail: credenciamento.refeicoes@ses.pb.gov.br

5.4 O requerimento deverá ser digitado, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ambiguidades, impresso preferencialmente em papel timbrado próprio do proponente.

4.5 A documentação deverá constar com todas as suas páginas numeradas em ordem crescente e rubricadas pelo representante legal da Empresa.

5.5 O recebimento do e-mail deverá ser atestado pela Comissão Permanente de Contratação e não conferirá aos candidatos qualquer direito contra a Secretaria de Estado da Saúde, observadas as prescrições da legislação específica, importando, irretratável aceitação das condições e dos termos do Edital.

5.6 Os pedidos de credenciamento serão, posteriormente, analisados pela Comissão Permanente de Contratação, em sessão pública, com vistas à análise documental para homologação ou não dos proponentes credenciados.

5.7 Serão declarados credenciados todos os proponentes cujos requerimentos estiverem de acordo com as condições do Edital e seus anexos.

5.8 Durante a vigência do credenciamento é obrigatório que os credenciados mantenham regularizadas todas as condições de habilitação e que informem toda e qualquer alteração na documentação referente à sua habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal, que se relacionem às condições de credenciamento.

5.9 O processo de Credenciamento será conduzido pela Comissão Permanente de Contratação da Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba, designada por Portaria do Secretário da Saúde, publicada no Diário Oficial do Estado.

5.10 Após a apresentação de documentos de habilitação das empresas, será feita a análise da documentação, no prazo de 30 (trinta) dias úteis. Em casos de inobservância dos padrões exigidos no Termo de Referência e Edital, poderão ser feitas diligências, seguindo os parâmetros indicados.

5.11 Em caso de diligência, a empresa terá o prazo de 48h (quarenta e oito horas) corridas para responder o chamado; e

5.12 As diligências ocorrerão exclusivamente por e-mail.

5.13 De acordo com o art. 4º do Decreto nº 11.878 de 2024, o credenciamento não obriga a administração pública a contratar todas as empresas credenciadas.

6. DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

6.1 O processo de Credenciamento será conduzido pela Comissão Permanente de Contratação da SES/PB, designada por Portaria do Secretário da Saúde, publicada no Diário Oficial do Estado, e terá como atribuições:

- A) Implementar o processo de credenciamento, coordenando e supervisionando todas as etapas, e, quando necessário, prestando esclarecimentos;
- B) Monitorar o cumprimento da legislação referente a esse Edital e dos atos normativos complementares dele decorrentes;
- C) Receber os pedidos de inscrições dos interessados;
- D) Conferir os documentos em todas as etapas do credenciamento;
- E) Elaborar a lista de credenciamento e encaminhar para publicação;
- F) Proceder à avaliação de desempenho e ao descredenciamento das empresas que descumpram as obrigações constantes do Edital;
- G) Resolver os casos omissos.

7. CRITERIOS PARA CREDENCIAMENTO

7.1 A apresentação de toda a documentação exigida, conforme detalhamento deste Edital é requisito obrigatório à habilitação jurídica, fiscal, Qualificação Econômico-financeira e Técnica do interessado, sendo que a ausência de quaisquer documentos implica a inabilitação do inscrito.

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

- a) Para as entidades privadas sem fins lucrativos:

I - Certidão de existência jurídica expedida pelo cartório de registro civil ou cópia do estatuto registrado e de eventuais alterações, ou tratando-se de sociedade cooperativa, certidão simplificada por junta comercial;

II - Cópia da ata da eleição do dirigente atual;

III – Relação nominal atualizada dos dirigentes da entidade, com endereço, número e órgão expedidor da carteira de identidade e número de registro no cadastro de pessoas físicas – CPF de cada um deles;

IV – Declaração de que a organização civil funciona no endereço por ela declarado.

b) Para entidades privadas com fins lucrativos:

I – Prova da existência legal do Estabelecimento (Contrato ou Estatuto Social), devidamente registrado e alterações posteriores, se houver;

II – Ata de Eleição da atual diretoria, quando se tratar de Estatuto Social;

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

IV – Declaração dos sócios e/ou diretores, que não ocupam Cargo ou Função de Chefia ou Assessoramento na área pública de saúde, em qualquer nível, e no âmbito do Estado da Paraíba;

7.3. A **Regularidade Fiscal** será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

I – Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

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

IV – Certidão Negativa de Débitos fornecida pela Secretaria de Estado da Fazenda;

V – Certidão Negativa de inscrição de Débitos na Dívida Ativa fornecida pela Secretaria de Estado da Fazenda;

VI – Certidão Negativa de Débitos Municipais, bem como Certidão Negativa de inscrição de Débitos na Dívida Ativa;

VII – Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS – CRF;

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

7.4. A **Qualificação Econômico-financeira** será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

I – Certidão Negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com pelo menos 60 (sessenta) dias de antecedência da data de sua apresentação quando não vier expresso o prazo de validade.

II – Balanço patrimonial dos últimos 02 (dois) anos de exercício social da empresa, conforme determinado no artigo 19 do Decreto Estadual nº 45.710/2024;;

7.5. A **Qualificação Técnica** será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

7.5.1 - Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em plena validade;

7.5.2 - Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

7.5.3 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

I – Declaração da proponente indicando o responsável(eis) técnico(s) pela prestação dos serviços, acompanhada de cópia legível da carteira de identidade profissional do (s) profissional (s) indicado (s);

II – Indicar o representante legal, que irá assinar o Contrato, apresentado cópia do RG e CPF domesmo;

III – Certificado de Registro do Serviço no Respectivo Conselho Regional de Exercício Profissional Estado da Paraíba do RT;

IV – Comprovação de experiência anterior da proponente com o serviço solicitado neste Edital;

V - Ficha de Cadastro do CNES completa e atualizada com especificação de **gestão dupla**;

VII - Alvará de Funcionamento, da pessoa jurídica interessada, em plena validade.

VIII - Alvará do Corpo de Bombeiros em plena validade;

IX - Alvará de Vigilância Sanitária.

X - Declaração de compromisso de manutenção das estruturas físicas que atendam aos requisitos da Resolução **RDC ANVISA nº 216/2004** e **Portaria CVS nº 05/2013**, quanto às normas específicas referentes à área de engenharia, arquitetura e vigilância sanitária e sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo;

XI - declaração de compromisso de manutenção das estruturas físicas e de serviços que garantam o cumprimento das Resoluções **Portaria ANVISA nº 1.428/1993**, que aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e **RDC ANVISA nº 275/2002** que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/Industrializadores de alimentos;

XII - declaração de compromisso de **Instrução Normativa ANVISA nº 161/2022** que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos a serem respeitados estabelecimentos produtores/Industrializadores de alimentos e **RDC ANVISA Nº 656/2022** que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

7.6. O credenciado precisa possuir unidade de atendimento em município deste Estado, e que atenda a região de saúde a qual se propõe a prestar o serviço;

7.7. Quando do credenciamento, não serão aceitas propostas que não apresentem o quantitativo mensal de produtos a serem fornecidos;

7.8. Não existindo data de validade nas certidões e/ou nos certificados exigidos para habilitação, somente serão aceitos se com prazo de expedição não superior a 90 (noventa) dias ou, se emitidos por prazo indeterminado, conforme legislação de órgão expedidor.

8. ANÁLISE DOCUMENTAL E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1 A análise dos documentos apresentados ocorrerá em até 30 (trinta) dias, prorrogáveis por igual período, contados a partir da data de entrega da documentação ou do encerramento das inscrições.

8.2. Após a análise da documentação a Comissão de Contratação mediante decisão fundamentada, poderá acionar os interessados, através do envio de e-mail e, conceder prazo para sanear erros ou falhas que não alterem a substância e a validade jurídica dos documentos de habilitação.

8.3. Fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

I - Complementação de informações ou esclarecimentos adicionais acerca dos documentos já apresentados pelos proponentes;

II - Atualização de documentos cuja validade tenha expirado; e

III - comprovação de situação fática preexistente à época da abertura do certame.

8.4. A Comissão Examinadora da SES/PB elaborará o relatório referente à Avaliação Técnica e publicará a relação das entidades consideradas habilitadas para eventual celebração do contrato, no Diário Oficial do Estado.

8.5. Não serão aceitos pedidos de credenciamento caso a documentação esteja em desconformidade com o presente Edital e seus anexos.

8.6. As entidades que não atenderem aos requisitos exigidos pelo presente chamamento público serão consideradas inabilitadas.

8.7. Considerar-se-ão aptas todas as empresas que atenderem as condições de habilitação, ou seja, aquelas que apresentarem todos os documentos exigidos no presente Edital.

8.8. Após a homologação do procedimento, as pessoas jurídicas habilitadas poderão ser convocadas para assinatura de contrato, observado o interesse da administração.

8.9 Os serviços serão solicitados pela unidade requisitante, e a contratação dos CREDENCIADOS será realizada mediante “ordem cronológica de credenciamento”, em razão da inviabilidade de competição, a fim de que se proceda a contratação através da assinatura de contrato, nos termos do Artigo 95, da Lei 14.133/2021.

8.10 Caso não haja disponibilidade do CREDENCIADO para a prestação dos serviços devidamente solicitados, quando este CREDENCIADO for o primeiro posicionado da lista, será chamado o próximo colocado da referida lista, passando o CREDENCIADO anterior para a posição final da lista de CREDENCIADOS, desde que a solicitação ao referido

CREDENCIADO tenha ocorrido em prazo superior a 05 (cinco) dias úteis da data em que serão realizados ou terão início os serviços.

8.11 Caso a solicitação ao CREDENCIADO ocupante do primeiro lugar da lista de CREDENCIADOS seja feita em prazo inferior ao estabelecido no item anterior e este CREDENCIADO não tenha disponibilidade para a prestação dos serviços solicitados, este dará a vez ao próximo da lista de CREDENCIADOS, conforme ordem de classificação, mas manterá sua colocação na lista de CREDENCIADOS e será o próximo a ser selecionado na referida lista, ou seja, trocará de lugar na lista de CREDENCIADOS com o segundo posicionado ou com os demais, sucessivamente.

8.12 A qualquer tempo o Termo de Credenciamento/Contrato poderá ser alterado, visando adequar o serviço às condições de execução previstas no Termo de Referência.

9. DO PRAZO RECURSAL

9.1 Os interessados poderão apresentar recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data de publicação da decisão/resultado da habilitação; Secretaria de Estado da Saúde Av. Dom Pedro II, 1826 – Torre CEP 58.040-440 - João Pessoa/PB (83) 3211-9000

9.2 O recurso deverá ser entregue na Secretaria de Estado da Saúde – SES/PB, direcionado a Comissão de Contratação, no horário das 08h30min às 12h00min e das 14h00min às 16h00min, no endereço: Avenida Dom Pedro II, N° 1826 Torre ou através do e-mail credenciamento.refeicoes@ses.pb.gov.br.

9.3. Diante da excepcionalidade, os recursos administrativos interpostos não suspenderão o credenciamento, bem como as subsequentes contratações dos interessados habilitados e aptos para exercer as atividades.

9.4. Os recursos serão julgados pela Comissão de Contratação e o resumo do resultado será publicado no Diário Oficial do Estado.

10. DA HOMOLOGAÇÃO

9.1 Após a publicação do resultado final da habilitação o processo será remetido ao Secretário de Estado da Saúde para homologação do resultado, devidamente publicada nos canais oficiais, e posterior convocação dos credenciados.

11. DA CONVOCAÇÃO

11.1. A Secretaria de Estado da Saúde convocará as entidades jurídicas habilitadas, para que apresentem a disponibilidade da sua equipe, bem como sua capacidade de execução, para fins de distribuição da demanda e posterior assinatura do contrato de Prestação de Serviços, conforme Minuta de Contrato Anexo III.

11.2. Em caso de haver mais de uma empresa credenciada, a distribuição entre os prestadores será de forma a atender a necessidade locorregional/região de saúde do estado da Paraíba, capacidade operacional de execução para atender os itens do objeto do credenciamento, sendo o excedente redistribuído entre as demais credenciadas, conforme item 12 do Termo de Referência (TR).

12. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1 O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contado da assinatura do contrato, prorrogável por até 05 (cinco) anos, mediante Termo Aditivo, de acordo com o interesse entre as partes, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. DO PAGAMENTO

13.1 Os pagamentos serão efetuados de forma mensal pela CONTRATANTE, conforme produção devidamente autorizada pela SES/PB e efetivamente realizada, devendo a CONTRATADA apresentar junto ao requerimento de pagamento os documentos comprobatórios, referentes aos serviços efetivamente prestados, obedecendo aos requisitos e prazos a serem estabelecidos pela SES.

13.2 Para atender às despesas decorrentes do credenciamento oriundo deste Edital, serão utilizados recursos da SES sejam alocados pelo Fundo Nacional de Saúde ou do Fundo Estadual de Saúde.

13.3 A solicitação de pagamento deverá ser protocolada na SES/PB, em até 15 dias ao mês subsequente da prestação, através de ofício, encaminhado à CONTRATANTE, devendo ainda conter todas as informações necessárias para dela se dar quitação e estar de acordo com as normas fiscais vigentes.

13.4 A não observância do prazo previsto para a apresentação da solicitação de pagamento e demais documentos necessários a comprovação dos serviços prestados ou a sua apresentação com incorreções ou ausências de documentos, ensejará a prorrogação do prazo de pagamento, não cabendo à CONTRATADA qualquer acréscimo decorrente deste atraso.

13.5 Após a análise dos documentos apresentados, a CONTRATANTE efetuará o pagamento do valor finalmente apurado, por meio de transferência bancária de acordo com Decreto Estadual nº 37.693, de 04 de outubro de 2017, mediante a apresentação de Nota/Fatura.

13.6 A CONTRATADA lançará na nota fiscal as especificações dos serviços executados de modo idêntico àqueles constantes do objeto do Contrato e da Nota de Empenho.

13.7 O pagamento está condicionado à Regularidade Fiscal da Empresa, devendo esta demonstrar tal situação.

13.8 O rol de itens constantes no Anexo I DO TERMO DE REFERÊNCIA, não será taxativo, outros itens poderão ser fornecidos na prestação de serviços, desde que se comprove a demanda por meio de registros de fornecimento e seja devidamente autorizado pela Secretaria de Estado da Saúde, considerando os critérios de pagamento dispostos do Termo de referência.

14 REAJUSTE

14.1 A contratação dos serviços deverá observar os preços estipulados na Tabela de Preços;

14.2. Os preços dos serviços fixados no credenciamento poderão ser reajustados anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), apurado no período de 12 (doze) meses consecutivos, cuja data base corresponderá à de assinatura do contrato, com formalização mediante apostilamento.

15 DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DAS ROTINAS A SEREM CUMPRIDAS

15.1 As refeições serão preparadas no dia da entrega, com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias. Caso não estejam da forma solicitada, poderão ser recusados no ato da entrega e visando a conservação, qualidade e segurança alimentar, as refeições deverão ser produzidas (preparadas) dentro da circunscrição do respectivo lote a que se destina.

15.2 O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.

15.3 O local de preparo deve ser limpo quantas vezes forem necessárias durante a realização das atividades. Deve ser realizada a limpeza do local após o término das atividades.

15.4 A fonte de iluminação deve estar instalada distante dos equipamentos de moagem e de extração, de forma a evitar a contaminação acidental dos alimentos e bebidas por vetores.

15.5 Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com alimentos devem ser de material liso, impermeável, lavável que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores indesejáveis, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser de fácil limpeza e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza.

15.6 Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar limpos, em adequado estado de funcionamento, conservados, sem ranhuras, rachaduras, ferrugem e outras alterações. Devem ser limpos e protegidos após o uso, a fim de minimizar a contaminação dos alimentos.

15.7 Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de alimentos devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas, quando aplicável. Quando do desuso, os equipamentos devem estar protegidos.

15.8 Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e de extração devem ser atóxicos e atender às legislações específicas, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos.

15.9 Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e de extração devem ser atóxicos e atender às legislações específicas, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos.

15.10 O prazo de validade dos ingredientes e o estágio de maturação dos vegetais devem ser observados para o preparo dos alimentos.

15.11 Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e/ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas.

15.12 Os vegetais utilizados no preparo devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo.

15.13 Os alimentos devem ser preparados no dia da entrega, observando-se as normas relativas à conservação e preparação de alimentos.

15.14 As bebidas prontas para o consumo devem ser protegidas de contaminações, inclusive por vetores, pragas e animais domésticos.

15.15 A água utilizada na manipulação dos alimentos deve ser potável. Onde não há acesso à água corrente, esta deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. O suprimento de água deve ser suficiente para atender às necessidades da manipulação. A água não deve ser reutilizada.

15.16 O gelo utilizado no preparo dos alimentos deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico- sanitárias satisfatórias. Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação.

15.17 Os equipamentos e os utensílios de exposição de alimentos devem dispor de coberturas ou outras barreiras de proteção contra vetores e pragas e que previnam a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

15.18 Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos, tais como pratos, copos e talheres, descartáveis ou não, devem estar limpos e armazenados em local protegido. Nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis.

15.19 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, e quando aplicável em área específica para esse fim, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

15.20 Os manipuladores dos alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, e observar o seguinte:

- a) Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.
- b) Usar cabelos presos e protegidos por touca, boné, rede ou outro acessório apropriado para esse fim.
- c) utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa.
- d) lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.
- e) Não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e ou a bebida durante o preparo.
- f) utilizar instrumentos e ou utensílios limpos ao realizar as operações de corte, fatiamento, dentre outras.
- g) adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios.
- h) Os contentores isotérmicos devem ser lavados com detergente neutro e solução clorada a 200 ppm de cloro ativo, que deve ser pulverizada, com permanência mínima de 15 minutos.
- i) A temperatura deve ser monitorada na saída e no local de distribuição. Os alimentos quentes devem estar em torno de 85°C e após a montagem, em torno de 70°C.

j) No caso da temperatura mínima de 65°C não ser atingida, deve-se realizar o aquecimento de alimento em sua panela original da cocção. O reaquecimento pode tornar-se obrigatório para todos os alimentos servidos quentes, como medida de maior segurança sanitária.

k) A etapa de montagem (acondicionamento em Hot-Box) deve se completar em, no máximo, 30 minutos. As etapas de montagem (que deve ser realizada o mais próximo possível do transporte, em no máximo 30 minutos) e distribuição devem se completar em, no máximo, 4 horas.

l) As refeições deverão ser servidas a uma temperatura acima de 60°C.

m) O refrigerante, suco e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C, em embalagens individuais;

n) O café e o leite com achocolatado deverão ser servidos a uma temperatura entre 70°C e 80°C.

Materiais a serem disponibilizados

14.21 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

14.22 A empresa CONTRATADA deverá fornecer todo material de apoio necessário à execução do objeto, tais como: pratos, talheres, taças e copos, xícaras para café, chá ou leite, travessas de vidro para servir, jarras em vidro, mini colher para café, gelo, bandejas, molheiras, geleiras, repositores, guardanapos de papel e de pano, palitos de dente em embalagens individuais, sache de sal, açúcar e adoçante, toalhas de mesa, cobre manchas, balde de gelo ou contentor térmico para as bebidas geladas, garrafa térmica com acionamento por pressão ou cafeteira elétrica industrial para as bebidas quentes, descartáveis ou outros itens necessários para atender a demanda do cardápio solicitado, suficientes para atender o público de cada evento.

14.23 Os componentes deverão seguir as especificações descritas na tabela acima e possuir a qualidade necessária para alimentação saudável, com a higiene, o acondicionamento e o preparo adequados, atendendo os critérios dos órgãos fiscalizadores. Não serão aceitas entregas em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta do contratado.

- a) Contentores térmicos deverão ter material liso, sem ranhuras e de fácil higienização para armazenamento de todas as refeições quentes e/ou frias solicitadas para cada evento;
- b) Rechaud para aquecimento dos alimentos nos casos das refeições oferecidas no estilo Buffet ou balcão térmico higienizado sem ferrugem, arranhões, desgaste e em plenas condições de funcionamento;

14.24 A logística de deslocamento da entrega dos itens será de responsabilidade da contratada, conforme local e horário solicitado pela contratante nas abrangências dos municípios que compreendem as macrorregiões.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

14.25 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

14.26 A contratada deverá oferecer serviço de garçons (estimativa de 1 para cada 15 pessoas, com 20% a mais de margem), nos casos de serviço de coquetel;

5.6.2 Nos casos de almoço (Buffet ou quentinha), café da manhã, lanche, coffee Break e Brunch, a contratada deverá fornecer todo pessoal de apoio para organizar as mesas de serviço, manter o ambiente limpo, realizar reposição, servir os alimentos na mesa de serviço ou entregar as refeições prontas, quando necessário, além de profissional para supervisionar e atender às solicitações da contratante em caso de descumprimento total ou parcial do contrato;

14.27 A contratante não tem obrigações em relação a nenhuma etapa do serviço, cabendo-lhe apenas disponibilizar um espaço adequado para estocagem e apoio à contratada e sua equipe.

14.28 Os empregados da licitante devem preencher os seguintes requisitos básicos:

- a) Pertencer ao quadro de empregados da contratada;
- b) Todos os profissionais devem usar fardamento ou vestimenta adequada, higiênica e limpa;
- c) Possuir, no mínimo, um profissional Nutricionista, devendo o mesmo ter registro ou inscrição (válida) na entidade profissional competente. A existência desse profissional em seu quadro de funcionários deverá ser comprovada através de cópia do contrato de trabalho, carteira de trabalho assinada ou contrato social da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN (cópia do registro devidamente vigente), no ato da contratação.

d) O pessoal envolvido na produção da alimentação deverá estar devidamente capacitado às condições de higiene, armazenagem, manipulação, preparação, embalagem, transporte e fornecimento de alimentação, conforme preconizado pelos órgãos regulamentadores e fiscalizadores que regem essa atividade;

e) A empresa licitante deverá apresentar o alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, compatível com o objeto da licitação e em plena validade, no ato da habilitação;

f) A empresa licitante, deverá apresentar registro ou inscrição na entidade profissional competente, qual seja no Conselho Regional de Nutrição - CRN (Art. 18, Decreto de nº 84.444 de 31.01.80, que regulamenta a Lei nº 6583 de 20.10.78), no ato da contratação;

Especificação da garantia do serviço (artigo 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.7 Esta contratação não possui exigências de garantia complementar além do prazo legal (30 dias), iniciando a contagem do prazo decadencial a partir do recebimento efetivo do serviço ou do momento da constatação do problema, quando couber, conforme estabelecido pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Uniformes

14.29 Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

14.29.1 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

14.29.2 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

14.30 Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

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

14.32 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, a execução será prorrogada automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

14.33 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, através do e-mail: credenciamento.refeicoes@ses.pb.gov.br

14.34 A credenciada deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

14.36 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

14.37 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, a fim de alinhar as obrigações contratuais, os mecanismos de fiscalização, as estratégias para execução do objeto, dentre outros.

14.38 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

14.39 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 08).

14.40 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a

regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 43.975, de 2023, art. 24, II).

14.41 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 24, III).

14.42 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 24, IV).

14.43 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 24, V).

14.44 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 24, VI).

14.45 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 25, I e II, do Decreto nº 43.975, de 2023).

14.46 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 24, IV).

14.47 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 137 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.48 A fiscalização de que trata item não exclui nem reduz a responsabilidade da Credenciada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.49 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de

gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 23, II).

14.50 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 23, II).

14.51 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Credenciada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 23, III).

14.52 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela credenciada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 23, VIII).

14.53 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 23, X).

14.54 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 43.975, de 2023, art. 23, VI). O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

15.2 Fornecer todos os materiais necessários para a execução dos serviços;

15.3 Executar os serviços conforme especificados nos procedimentos operacionais do Edital, neste Termo de Referência e seus anexos, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento;

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

15.5 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à SES PB ou a terceiros;

15.6 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos técnicos compatíveis com a natureza dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

15.7 Apresentar à SES PB a relação nominal dos empregados que adentrarão as dependências das unidades participantes do Termo de Referência para a execução do serviço, os quais devem estar devidamente identificados por meio de crachá, uniformizados e com seus devidos EPIs;

15.8 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à SES PB, na forma da lei;

15.9 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da SESPb, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;

15.10 Relatar à SES PB toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços em quaisquer de suas etapas;

15.11 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos e não permitirá utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

15.12 Manter durante toda a vigência do credenciamento/contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

15.13 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas pela SES PB.

16 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Secretaria de Estado da Saúde

Av. Dom Pedro II, 1826 – Torre CEP 58.040-440 - João Pessoa/PB (83) 3211-9000

- 16.1 Proporcionar todas as condições para que o CREDENCIADO possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Edital e seus Anexos, e do Termo de Referência;
- 16.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CREDENCIADO, de acordo com as cláusulas do termo de credenciamento e seus anexos;
- 16.3 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por meio de colaborador por ela especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, hora, local, empresa CREDENCIADA, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 16.4 Notificar o CREDENCIADO por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 16.5 Pagar ao CREDENCIADO o valor resultante da prestação do serviço, na forma e nas condições estabelecidas no ANS - Acordo de Nível de Serviços constante neste memorial descritivo, no contrato e seus anexos;
- 16.6 Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pelo CREDENCIADO, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no CREDENCIAMENTO

17. GESTÃO DO CONTRATO

- 17.1 A gestão desta contratação será exercida por um representante nomeado pelo Secretário de Estado da Saúde, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à SES/PB;
- 17.2. A gestão 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 ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/21;
- 17.3. O fiscal ou gestor do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 A CONTRATADA que, no decorrer da contratação, cometer qualquer das infrações previstas na Lei nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b) Multa moratória de até 1 % (um) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 10 (dez) dias;
- c) Multa compensatória de até 20 % (vinte) por cento sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total;
- d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Órgão Contratante, pelo prazo de até dois anos;
- f) 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;
- g) 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 penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

18.2 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 14.133, de 2021;

18.3 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;

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

18.5 As penalidades previstas nos subitens 18.1 a 18.14. importarão na inclusão da contratada no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba - CAFIL/PB;

18.6 Cabe ao Órgão/Entidade contratante a aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações

18.7 As aplicações de penalidades por órgão participante deverão ser informadas ao órgão gerenciador.

19. HIPOTHESES DE DESCRENCIAMENTO

19.1 Dar – se – á o descredenciamento:

a) a qualquer tempo, a pedido do credenciado, quando não mais lhe interessar a prestação dos serviços credenciados;

a.1) O pedido de descredenciamento deverá ser encaminhado ao Secretário de Saúde para conhecimento e providências necessárias no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos;

a.2.) A interrupção da prestação dos serviços só poderá ocorrer após a assinatura do Termo de Descredenciamento pela Secretaria de Saúde.

b) A qualquer tempo, por conveniência e oportunidade da CONTRATANTE, quando não mais interessar a continuidade do credenciamento, caso em que haverá o descredenciamento de todos os credenciados.

b.1). Neste caso a Administração deverá comunicar todos os credenciados com 15 (quinze) dias de antecedência.

19.2. Nos casos de descredenciamento será observado o direito de ampla defesa e contraditório.

19.3. Em qualquer caso de descredenciamento, não haverá ou caberá indenização.

19.4. Quando verificado o não atendimento da manutenção dos critérios de credenciamento, como também a manutenção das condições de habilitação por parte de todos os credenciados, a Secretaria de Saúde, por meio do gestor/fiscal de contrato, convocará o credenciado para que providencie a regularização, ou comprove que o processo de regularização já foi iniciado, no prazo de 05(cinco) dias úteis, ficando suspenso o credenciamento e, por consequência, o contrato enquanto perdurar a irregularidade, e na hipótese de não atendimento no prazo firmado, haverá o descredenciamento

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1 Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a entrega da documentação relativa ao processo de credenciamento dos interessados, qualquer cidadão, com plena capacidade civil, é parte legítima para impugnar este edital, devendo a Comissão de Credenciamento designada para este edital processar e responder à impugnação em até 05 (cinco) dias úteis.

20.2 Os pedidos de esclarecimentos ou impugnações ao edital deverão ser entregues na Secretaria de Estado da Saúde – SES/PB, direcionado a Comissão de Credenciamento, no horário das 08h30min às 12h00min e das 14h00min às 16h00min, no endereço: Avenida Dom Pedro II, Nº 1826 Torre.

20.3. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, o interessado que não o fizer no prazo acima estipulado

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 A participação no presente processo de credenciamento implica na aceitação integral e irretratável de todas as condições exigidas neste edital e nos documentos que dele fazem parte, bem como a observância dos preceitos e regulamentações em vigor.

21.2 É assegurado o acesso a qualquer interessado que preencha as exigências estabelecidas para o credenciamento, devendo ser protocolado o requerimento, instruído com a documentação pertinente, no local definido neste edital, durante todo o prazo de vigência do credenciamento.

21.3 A Secretaria Estadual de Saúde, na forma da Lei nº 14.133 de 2021, reserva-se ao direito de promover qualquer diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo relativo a este credenciamento;

21.4 . Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços;

21.5 A credenciada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

21.6 A credenciada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

21.7 Somente a credenciada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

21.8 A credenciada tem pleno conhecimento dos elementos constantes no Termo de Referência, dos locais e de todas as condições gerais e peculiares, não podendo invocar nenhum desconhecimento como elemento impeditivo do perfeito cumprimento do contrato.

21.9 As condições estabelecidas neste documento farão parte do contrato, visando à prestação dos serviços, independentemente de estarem nele transcritas.

21.11 É facultada à autoridade competente, em qualquer fase do procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive com a fixação de prazo para resposta.

21.12 A Secretaria da Saúde do Estado da Paraíba poderá prorrogar, adiar, revogar ou anular o presente Edital, na forma da Lei, sem que caiba aos participantes qualquer direito a reembolso, indenização ou compensação.

21.13. A qualquer tempo, antes da data de abertura do credenciamento, poderá a Secretaria da Saúde do Estado da Paraíba, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder a divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das inscrições propostas.

21.14 Nenhuma indenização será devida aos participantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital, ou ainda, por qualquer outro motivo alegado em relação a este processo de credenciamento.

21.15 Caberá ao contratado à obediência às normas de qualidade de atendimento impostas pela Vigilância Sanitária ou outra entidade reguladora e fiscalizadora da atividade exercida

21.16 A inexistência de afirmativas, declarações falsas ou irregulares em quaisquer documentos, ainda que verificada posteriormente, será causa de eliminação do interessado do processo de credenciamento, anulando-se a inscrição ou promovendo a rescisão do contrato, bem como todos os atos dela decorrentes, sem prejuízo das demais medidas de ordem administrativa, cível ou criminal.

21.17 Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento mediante ato motivado da Comissão de Credenciamento

21.18 O presente Edital e seus Anexos, bem como as propostas dos licitantes credenciados farão parte integrante do Contrato ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição.

21.19 O proponente, ao participar do presente credenciamento, expressa automaticamente concordância aos termos deste Edital.

21.20. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e os anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

21.21. A homologação do resultado deste credenciamento não implicará direito à contratação

21.22 São partes integrantes do presente Edital: (listar todos os anexos pois so consta o I e no texto diz que o anexo I é a ficha de requerimento e não o TR e ETP)

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II - REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO PARA PESSOAS JURÍDICAS

ANEXO III - TERMO DECLARATÓRIO

ANEXO IV -TERMO DECLARATÓRIO (DA MAIORIDADE CIVIL DESTINADA AO TRABALHO)

ANEXO V - COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL

ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO VII - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

CREDENCIAMENTO

SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA - CR
PROCESSO Nº

ÓRGÃO REQUISITANTE: **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE (SES)**

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços de **empresa especializada em atender com o fornecimento de refeições em diversos eventos que serão realizados por todo estado da Paraíba**, a serem executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela constante no anexo I deste termo de referência, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns, visto que se enquadram no conceito definido no artigo 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4 O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados da publicação do contrato no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que **O OBJETO DESTA CONTRATAÇÃO VISA ATENDER AOS EVENTOS QUE SERÃO REALIZADOS EM TODO ESTADO DA PARAÍBA NO ANO DE 2025**, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a justificativa anexa aos autos do processo OU o Estudo Técnico Preliminar.

1.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação **NÃO** está previsto no **Plano de Contratações Anual de 2024**, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

O objeto da contratação não está previsto no **Plano de Contratações Anuais de 2024 (PCA 2024)**, visto que, considerando o plano de aquisição de insumos para saúde, de forma centralizada na SES/PB, fortalecida pela criação da Gerência de Insumos, Bens e Serviços para Saúde (GIBSS) e da Gerência de Distribuição e Logística (GDL) por meio da Lei n. 13.011/2023, esta aquisição visa permitir que a SES/PB garanta a cobertura total das demandas para o exercício de 2025. Sendo, desta forma, inviável a previsão desta demanda para a montagem do PCA 2024.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (sexta edição) da Advocacia-Geral da União (AGU) (BRASIL, 2023):

4.1.1 **RDC ANVISA nº 216/2004**, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.1.2 **Portaria CVS nº 05/2013** que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo;

4.1.3 **Portaria ANVISA nº 1.428/1993** que aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos, e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;

4.1.4 **RDC ANVISA nº 275/2002** que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/Industrializadores de alimentos;

4.1.5 **Instrução Normativa ANVISA nº 161/2022** que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos a serem respeitados estabelecimentos produtores/Industrializadores de alimentos;

4.1.6 **RDC ANVISA Nº 656/2022** que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

Subcontratação

4.5 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, tendo em vista que as características do objeto e do fornecimento já que a formalização dos contratos e posterior execução serão de acordo com a necessidade do órgão e o pagamento dos valores contratados serão efetivados somente após o recebimento do objeto.

Vistoria

4.7 Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: Os serviços serão executados conforme demanda do setor de comunicação da Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba (SES), após publicação do contrato no Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.2. A entrega dos itens desta contratação será realizada nos locais e horários pré-determinados pelo setor de comunicação da SES, de acordo com as localidades previstas no item 5.2 e seus subitens.

5.1.3. A logística de deslocamento da entrega dos itens será de responsabilidade da contratada, conforme local e horário solicitado pela contratante nas abrangências dos municípios que compreendem as macrorregiões.

5.1.4. Os serviços contratados deverão ser solicitados pelo(a) gestor(a) do contrato, por e-mail ou documento físico (devendo nela constar: a data, o horário, a composição, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável.) no prazo mínimo de 5 (cinco) dias de antecedência do evento, devendo a contratada entregar o(s) item(s) solicitado(s) no prazo de 06 (seis) horas de antecedência do evento agendado. A empresa fornecedora, quando do recebimento do pedido de fornecimento enviado pelo Gestor do Contrato, deverá informar, por e-mail ou documento físico, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento. O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados, até 1 (um) dia que antecede ao do fornecimento, exceto em situação de emergência em que a solicitação poderá ser feita fora desse prazo.

5.1.5 A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente aos horários estabelecidos para a entrega da alimentação nos locais indicados, devendo garantir a pontualidade e a qualidade dos alimentos, de acordo com as especificações previstas neste Termo de Referência.

5.1.6. Fica estabelecido que a CONTRATADA deverá comunicar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, qualquer alteração ou imprevisto que possa comprometer a entrega do(s) item(s) solicitado(s), devendo propor soluções alternativas e apresentar justificativas plausíveis para a CONTRATANTE. A aprovação de tais alterações dependerá da análise e anuência prévia do setor de comunicação da SES.

5.1.7. Caso haja a necessidade de alteração dos locais de entrega do(s) item(s) solicitado(s), por motivo de força maior ou conveniência da CONTRATANTE, esta deverá notificar a CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, indicando os novos locais e horários de entrega.

5.1.8. A CONTRATADA deverá acatar prontamente tais alterações, sem prejuízo da qualidade e pontualidade.

5.1.9. A contratada deverá cumprir fielmente o cardápio descrito neste Termo de Referência;

5.1.10. É de responsabilidade da CONTRATANTE disponibilizar, nos locais de entrega, uma área adequada para o recebimento do(s) item(s) solicitado(s), com infraestrutura adequada para garantir a correta estocagem dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

5.1.11. É obrigação da CONTRATADA prover meios para manter a temperatura adequada dos alimentos, com uso de contentores térmicos ou aparelhos de refrigeração/aquecimento que não comprometam o sabor, textura e qualidade dos alimentos.

5.1.12. A CONTRATANTE realizará a conferência da alimentação no momento da entrega, verificando a quantidade, qualidade e adequação dos alimentos, de acordo com as especificações do Termo de Referência. Eventuais desconformidades deverão ser notificadas imediatamente à CONTRATADA para as devidas providências.

5.1.13 A CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar a aceitação da alimentação que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, sendo responsabilidade da CONTRATADA a substituição imediata do(s) item(s) rejeitado(s), sem ônus adicional para a CONTRATANTE. **Local e horário da prestação dos serviços**

5.2 Os itens dos lotes 1, 2 e 3 poderão ser solicitados em qualquer das cidades:

LOTE 01

Secretaria de Estado da Saúde

Av. Dom Pedro II, 1826 – Torre CEP 58.040-440 - João Pessoa/PB (83) 3211-9000

ITENS: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Solicitação de serviço a ser servido de acordo com o cardápio, nos municípios da 1ª macrorregião: Alagoinha, Alhandra, Araçagi, Araruna, Baia da Traição, Bananeiras, Belém, Borborema, Caaporã, Cabedelo, Cacimba, Caiçara, Caldas Brandão, Campo de Santana, Capim, Casserengue, Conde, Cruz do Espírito Santo, Cuite de Mamanguape, Cuitegi, Curral de Cima, Dona Inês, Duas Estradas, Guarabira, Gurinhém, Ingá, Itabaiana, Itapororoca, Itatuba, Jacarau, João Pessoa, Juarez Távora, Juripiranga, Lagoa de Dentro, Logradouro, Lucena, Mamanguape, Marcação, Mari, Mataraca, Mogeiro, Mulungu, Pedras de Fogo, Pedro Régis, Pilar, Pilões, Pilõezinhos, Pirpirituba, Pitimbu, Riachão, Riachão do Bacamarte, Riachão do Poço, Rio Tinto, Salgado de São Félix, Santa Rita, São José dos Ramos, São Miguel de Taipú, Sapé, Serra da Raiz, Serra Redonda, Serraria, Sertãozinho, Sobrado e Solânea.

LOTE 02

ITENS: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Solicitação de serviço a ser servido de acordo com o cardápio, nos municípios da 2ª macrorregião: Alagoa Grande, Alagoa Nova, Alcantil, Algodão de Jandaíra, Amparo, Arara, Areial, Aroeiras, Assunção, Barauna, Barra de Santa Rosa, Barra de Santana, Barra de São Miguel, Boa Vista, Boqueirão, Cabaceiras, Camalaú, Campina Grande, Caraubas, Caturité, Congo, Coxixola, Cubati, Cuité, Damião, Esperança, Fagundes, Frei Martinho, Gado Bravo, Gurjão, Juazeirinho, Lagoa Seca, Livramento, Massaranduba, Matinhas, Montadas, Monteiro, Natuba, Nova Floresta, Nova Palmeira, Oivedos, Ouro Velho, Parari, Pedra Lavrada, Picuí, Pocinhos, Prata, Puxinanã, Queimadas, Remigio, Riacho de Santo Antônio, Santa Cecília, Santo André, São Domingos do Cariri, São João do Cariri, São João do Tigre, São José dos Cordeiros, São Sebastião de Lagoa de Roça, São Sebastião de Umbuzeiro, Seridó, Serra Branca, Soledade, Sossego, Sumê, Taperoá, Tenório, Umbuzeiro e Zabelê.

LOTE 03

ITENS: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Solicitação de serviço a ser servido de acordo com o cardápio, nos municípios da 3ª macrorregião: Água Branca, Aguiar, Aparecida, Areia de Baraúnas, Belém do Brejo do Cruz, Bernadino Batista, Boa Ventura, Bom Jesus, Bom Sucesso, Bonito de Santa Fé, Brejo do Cruz, Brejo dos Santos, Cachoeira dos Índios, Cacimba de Areia, Cacimbas, Cajazeiras, Cajazeirinhas, Carrapateira, Catingueira, Condado, Catolé do Rocha, Conceição, Condado, Coremas, Curral Velho, Ibiara, Desterro, Diamante, Emas, Igaracy, Imaculada, Itaporanga, Jericó, Joca Claudino, Junco do Seridó, Juru, Lagoa, Lastro, Mãe d'Água, Malta, Manaíra, Marizópolis, Mato Grosso, Maturéia, Monte Horebe, Nazarezinho, Nova Olinda, Olho D'água, Passagem, Patos, Paulista, Pedra Branca, Piancó, Poço Dantas, Poço de José de Moura, Pombal, Princesa Isabel, Quixaba, Riacho dos Cavalos, Salgadinho, Santa Cruz, Santa Helena, Santa Inês, Santa Luzia, Santa Teresinha, Santana de Mangueira, Santana dos Garrotes, São Bentinho, São Bento, São Domingos de Pombal, São Francisco, São João do Rio do Peixe, São José da Lagoa

Tapada, São José de Caiana, São José de Espinharas, São José de Piranhas, São José de Princesa, São José do Bonfim, São José do Brejo do Cruz, São José do Sabugi, São Mamede, Serra Grande, Sousa, Tavares, Teixeira, Triunfo, Uiraúna, Várzea, Vieirópolis e Vista Serrana.

5.3 Os serviços serão prestados no seguinte horário: **24 horas por dia, todos os dias da semana, inclusive sábados, domingos e feriados.**

Rotinas a serem cumpridas

5.4 A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1 Preparação dos alimentos

5.4.1. As refeições serão preparadas no dia da entrega, com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias. Caso não estejam da forma solicitada, poderão ser recusados no ato da entrega e visando a conservação, qualidade e segurança alimentar, as refeições deverão ser produzidas (preparadas) dentro da circunscrição do respectivo lote a que se destina.

5.4.2. O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.

5.4.3. O local de preparo deve ser limpo quantas vezes forem necessárias durante a realização das atividades. Deve ser realizada a limpeza do local após o término das atividades.

5.4.4. A fonte de iluminação deve estar instalada distante dos equipamentos de moagem e de extração, de forma a evitar a contaminação acidental dos alimentos e bebidas por vetores.

5.4.5. Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com alimentos devem ser de material liso, impermeável, lavável que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores indesejáveis, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser de fácil limpeza e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza.

5.4.6. Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar limpos, em adequado estado de funcionamento, conservados, sem ranhuras, rachaduras, ferrugem e outras alterações. Devem ser limpos e protegidos após o uso, a fim de minimizar a contaminação dos alimentos.

5.4.7. Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de alimentos devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas, quando aplicável. Quando do desuso, os equipamentos devem estar protegidos.

5.4.8. Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e de extração devem ser atóxicos e atender às legislações específicas, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos.

5.4.9. O prazo de validade dos ingredientes e o estágio de maturação dos vegetais devem ser observados para o preparo dos alimentos.

5.4.10. Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e/ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas.

5.4.11. Os vegetais utilizados no preparo devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo.

5.4.12. Os alimentos devem ser preparados no dia da entrega, observando-se as normas relativas à conservação e preparação de alimentos.

5.4.13. As bebidas prontas para o consumo devem ser protegidas de contaminações, inclusive por vetores, pragas e animais domésticos.

5.4.14. A água utilizada na manipulação dos alimentos deve ser potável. Onde não há acesso à água corrente, esta deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. O suprimento de água deve ser suficiente para atender às necessidades da manipulação. A água não deve ser reutilizada.

5.4.15. O gelo utilizado no preparo dos alimentos deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico- sanitárias satisfatórias. Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação.

5.4.16. Os equipamentos e os utensílios de exposição de alimentos devem dispor de coberturas ou outras barreiras de proteção contra vetores e pragas e que previnam a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

5.4.17. Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos, tais como pratos, copos e talheres, descartáveis ou não, devem estar limpos e armazenados em local protegido. Nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis.

5.4.18. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, e quando aplicável em área específica para esse fim, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

5.4.19. Os manipuladores dos alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, e observar o seguinte:

a) Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.

b) Usar cabelos presos e protegidos por touca, boné, rede ou outro acessório apropriado para esse fim.

c) utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa.

d) lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.

e) Não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e ou a bebida durante o preparo.

f) utilizar instrumentos e ou utensílios limpos ao realizar as operações de corte, fatiamento, dentre outras.

g) adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios.

h) Os contentores isotérmicos devem ser lavados com detergente neutro e solução clorada a 200 ppm de cloro ativo, que deve ser pulverizada, com permanência mínima de 15 minutos.

i) A temperatura deve ser monitorada na saída e no local de distribuição. Os alimentos quentes devem estar em torno de 85°C e após a montagem, em torno de 70°C.

j) No caso da temperatura mínima de 65°C não ser atingida, deve-se realizar o aquecimento de alimento em sua panela original da cocção. O reaquecimento pode tornar-se obrigatório para todos os alimentos servidos quentes, como medida de maior segurança sanitária.

k) A etapa de montagem (acondicionamento em Hot-Box) deve se completar em, no máximo, 30 minutos. As etapas de montagem (que deve ser realizada o mais próximo possível do transporte, em no máximo 30 minutos) e distribuição devem se completar em, no máximo, 4 horas.

l) As refeições deverão ser servidas a uma temperatura acima de 60°C.

m) O refrigerante, suco e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C, em embalagens individuais;

n) O café e o leite com achocolatado deverão ser servidos a uma temperatura entre 70°C e 80°C.

Materiais a serem disponibilizados

5.5 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.5.1 A empresa CONTRATADA deverá fornecer todo material de apoio necessário à execução do objeto, tais como: pratos, talheres, taças e copos, xícaras para café, chá ou leite, travessas de vidro para servir, jarras em vidro, mini colher para café, gelo, bandejas, molheiras, geleiras, repositores, guardanapos de papel e de pano, palitos de dente em embalagens individuais, sachê de sal, açúcar e adoçante, toalhas de mesa, cobre manchas, balde de gelo ou contentor térmico para as bebidas geladas, garrafa térmica com acionamento por pressão ou cafeteira elétrica industrial para as bebidas quentes, descartáveis ou outros itens necessários para atender a demanda do cardápio solicitado, suficientes para atender o público de cada evento.

5.5.2 Os componentes deverão seguir as especificações descritas na tabela acima e possuir a qualidade necessária para alimentação saudável, com a higiene, o acondicionamento e o preparo adequados, atendendo os critérios dos órgãos fiscalizadores. Não serão aceitas entregas em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta do contratado.

a) Contentores térmicos deverão ter material liso, sem ranhuras e de fácil higienização para armazenamento de todas as refeições quentes e/ou frias solicitadas para cada evento;

b) Rechaud para aquecimento dos alimentos nos casos das refeições oferecidas no estilo Buffet ou balcão térmico higienizado sem ferrugem, arranhões, desgaste e em plenas condições de funcionamento;

5.5.3 A logística de deslocamento da entrega dos itens será de responsabilidade da contratada, conforme local e horário solicitado pela contratante nas abrangências dos municípios que compreendem as macrorregiões.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1 A contratada deverá oferecer serviço de garçons (estimativa de 1 para cada 15 pessoas, com 20% a mais de margem), nos casos de serviço de coquetel;

5.6.2 Nos casos de almoço (Buffet ou quentinha), café da manhã, lanche, coffee Break e Brunch, a contratada deverá fornecer todo pessoal de apoio para organizar as mesas de serviço, manter o ambiente limpo, realizar reposição, servir os alimentos na mesa de serviço ou entregar as refeições prontas, quando necessário, além de profissional para supervisionar e atender às solicitações da contratante em caso de descumprimento total ou parcial do contrato;

5.6.3 A contratante não tem obrigações em relação a nenhuma etapa do serviço, cabendo-lhe apenas disponibilizar um espaço adequado para estocagem e apoio à contratada e sua equipe.

5.6.4 Os empregados da licitante devem preencher os seguintes requisitos básicos:

- a) Pertencer ao quadro de empregados da contratada;
- b) Todos os profissionais devem usar fardamento ou vestimenta adequada, higiênica e limpa;
- c) Possuir, no mínimo, um profissional Nutricionista, devendo o mesmo ter registro ou inscrição (válida) na entidade profissional competente. A existência desse profissional em seu quadro de funcionários deverá ser comprovada através de cópia do contrato de trabalho, carteira de trabalho assinada ou contrato social da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN (cópia do registro devidamente vigente), no ato da contratação.
- d) O pessoal envolvido na produção da alimentação deverá estar devidamente capacitado às condições de higiene, armazenagem, manipulação, preparação, embalagem, transporte e fornecimento de alimentação, conforme preconizado pelos órgãos regulamentadores e fiscalizadores que regem essa atividade;
- e) A empresa licitante deverá apresentar o alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, compatível com o objeto da licitação e em plena validade, no ato da habilitação;
- f) A empresa licitante, deverá apresentar registro ou inscrição na entidade profissional competente, qual seja no Conselho Regional de Nutrição - CRN (Art. 18, Decreto de nº 84.444 de 31.01.80, que regulamenta a Lei nº 6583 de 20.10.78), no ato da contratação;

Especificação da garantia do serviço (artigo 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.7 Esta contratação não possui exigências de garantia complementar além do prazo legal (30 dias), iniciando a contagem do prazo decadencial a partir do recebimento efetivo do serviço ou do momento da constatação do problema, quando couber, conforme estabelecido pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Uniformes

5.8 Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.8.1 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.8.4 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

5.9 Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

2.1.1.1 Preposto

6.1 A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado;

6.2 A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução dos serviços, para acompanhar as rotinas, garantir a realização dos processos exigidos no Item 5 deste Termo de Referência, em sua totalidade;

6.3 A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.10 O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, VI).

6.11 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, II).

6.12 A fiscalização dos contratos deve avaliar constantemente através do **INSTRUMENTO MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)**, conforme Anexo II, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.13 O fiscal do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.14 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.15 A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.16 É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.17 O fiscal poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.18 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021 e artigo 62 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017.

6.19 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso (art. 47, §2º, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017).

6.20 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.21 As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa SEAD nº 007, de 16 de novembro de 2023.

6.22 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada.

6.23 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, artigo 24, III).

6.24 O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, artigo 24, IV).

6.25 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, V).

6.26 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 24, VII).

6.27 O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 25, I e II).

6.28 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 25, IV).

6.29 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

Gestor do Contrato

6.31 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, IV).

6.32 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo (s) fiscal (is) do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, II).

6.33 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, III).

6.34 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo (s) fiscal (is) quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, VIII).

6.35 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, X).

6.36 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, VI).

6.37 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II deste Termo de Referência;

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. Caso seja constatada inadequação das refeições entregues, obrigatoriamente o servidor responsável pelo recebimento deverá comunicar, de imediato ao Gestor do Contrato, quanto as ocorrências abaixo relacionadas:

- a) horário de recebimento: constatação de atraso injustificado, superior ao limite de tolerância de 15 minutos. Considera-se justificado o atraso no caso de acidentes, congestionamento anormal, interrupção de vias de acesso que alterem o trajeto, pneu furado, dentre outras situações.
- b) condições de higiene do veículo e embalagens: constatação de ausência de estrado plástico no compartimento de transporte das refeições/água mineral, de que o mesmo não está devidamente limpo, de transporte em caixas isotérmicas tipo hot-box, conforme exigência da Anvisa.
- c) cardápio diferente ao aprovado: constatação de que algum(s) dos itens que deveriam compor o cardápio do dia, foram substituídos, sem prévia autorização e comunicação do Gestor do Contrato.
- d) temperatura: constatação de temperatura inferior à prevista ANVISA. Admite-se variação de temperatura inferior em até 5º(cinco graus Celsius), ao disposto pela ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- e) peso: constatação de peso incompatível, mediante comparação entre o constante no cardápio aprovado e o da refeição colhida para amostra.
- f) análise sensorial: constatação de alteração que resulta em sabor e odor característico de "comida azeda", ou extremamente salgada,

bem como alteração de aparência e consistência, tais como comida (carne, arroz, feijão, .etc) queimada ou crua, etc.

- g) objetos estranhos: constatação da presença de objetos estranhos (metais, plásticos, insetos, cabelos, etc).
- h) quantitativo: constatação de quantidade de refeições entregues inferior à solicitada.
- i) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;
- j) Higienização e limpeza do local de execução do serviço durante o mesmo;
- k) Armazenamento e condicionamento dos alimentos
- l) Falta de fornecimento ou fornecimento insuficiente de materiais de serviço: prato, talheres, taças e copos, xícaras para café, chá ou leite, travessas de vidro para servir, jarras em vidro, mini colher para café, gelo, bandejas, molheiras, geleiras, repositores, réchaud, balcão térmico (para refeições no tipo Buffet), guardanapos de papel e de pano, palitos de dente em embalagens individuais, sachê de sal, açúcar e adoçante, toalhas de mesa, cobre manchas, balde de gelo ou contentor térmico para as bebidas geladas, garrafa térmica com acionamento por pressão ou cafeteira elétrica industrial para as bebidas quentes, descartáveis ou outros itens necessários para atender a demanda do cardápio solicitado, suficientes para atender o público de cada evento (oferta, quantidade e qualidade).

7.4. Caso seja constatado no fornecimento do objeto licitado, que seu conteúdo não se apresenta em condições adequadas e normais de consumo humano, a empresa fornecedora deverá, imediatamente, às suas custas, proceder a retirada dos produtos inadequados e fornecer no prazo máximo de 01 (uma) hora, novos produtos em condições adequadas de consumo.

7.5. A CONTRATADA que, no decorrer da contratação, cometer qualquer das infrações previstas na Lei nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

7.5.1. advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

7.5.2. multa moratória de até 1 % (um) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 10 (dez) dias;

7.5.3. multa compensatória de até 10 % (dez) por cento sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total;

7.5.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

7.5.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Órgão Contratante, pelo prazo de até dois anos;

7.5.6. 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;

7.5.7. 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 penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

7.5.8. 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 14.133, de 2021;

7.5.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

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

7.5.11. As penalidades previstas nos subitens 7.5.1 a 7.5.10 importarão na inclusão da contratada no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba-CAFIL/PB.

7.6. Cabe ao Órgão/Entidade contratante a aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

7.6.1. As aplicações de penalidades por órgão participante deverão ser informadas ao órgão gerenciador.

Do recebimento

7.5 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **02 (dois) dias**, pelo (s) fiscal (is), mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (Artigo 140, I, a , da Lei nº 14.133, de 2021 e Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, arts. 24, X, e 25, VII).

7.6 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

7.7 O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, artigo 24, X).

7.8 O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, artigo 25. VII).

7.9 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.10.1 o fiscal do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no

redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.11 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.12 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.13 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório (artigo 119 c/c artigo 140 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.14 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.15 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.16 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.17 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **2 (dois) dias**, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.17.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em

indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, VIII);

7.17.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.17.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

7.17.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização;

7.17.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.18 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.20 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.21 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o **prazo de 10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período,

nos termos do art. 6º, §3º da Instrução Normativa Conjunta nº 001/2024/SEFAZ/SEAD/CGE, de 25 de janeiro de 2024.

7.22 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.23 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis; e se o destaque de retenção de imposto de renda se enquadra nas hipóteses da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012;

7.23.1 se o fornecedor/contratado for empresa do Estado da Paraíba, Não Optante pelo Simples, os responsáveis pelo recebimento e pagamento verificarão se o documento fiscal foi emitido nos termos do Art. 6º do Decreto nº 37.237, de 2017 (Isenção do ICMS), com a demonstração expressa do valor correspondente à isenção do ICMS deduzido do preço ofertado constante da proposta vencedora da licitação, rejeitando-o quando não atender ao referido normativo.

7.23.1.1 O valor da nota fiscal deverá ser idêntico ao valor do preço líquido demonstrado na planilha anexada à proposta final apresentada na licitação.

7.24 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.25 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou SIREF PB, na

impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.26 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou SIREF PB e ao Cadastro de Fornecedores Impedido de Licitatar e Contratar - CAFILPB para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018).

7.27 Constatando-se, junto ao SICAF ou SIREF PB e ao CAFILPB, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.28 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.29 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.30 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF ou SIREF PB e ao CAFILPB.

Prazo de pagamento

7.31 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa Conjunta nº 001/2024/SEFAZ/SEAD/CGE, de 25 de janeiro de 2024.

7.32 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA** de correção monetária.

Forma de pagamento

7.4. O pagamento será efetuado por meio de Autorização de Pagamento, mediante depósito em conta corrente do Banco Bradesco em nome da contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente, consideradas as disposições do Decreto Estadual nº 43.250, de 2022.

7.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a Autorização de Pagamento.

7.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.6.1 Observar se a retenção do IR se enquadra nas hipóteses previstas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

7.6.2. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.6.3. Será retido para o Fundo Empreender 1,6% das empresas de médio porte ou superior e 1% das empresas de pequeno porte, nos termos do inciso II, do art. 7º, da Lei nº 10.128/2013.

7.6.4. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

7.7 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1 . O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CREDENCIAMENTO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO por lote

Regime de execução

8.2 O regime de execução do contrato será **EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL**.

Exigências de habilitação

8.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.4 Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em plena validade;

8.4.1 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.5 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.5.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.5.1.1 Fornecimento de alimentação para eventos de médio e grande portes com características similares às constantes neste Termo de Referência;

8.5.1.2 Fornecimento de refeições equivalentes de superiores ao objeto desta contratação no município sede da macrorregião de saúde referente ao(s) lote(s) arrematado(s);

38.5.1.3 FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EQUIVALENTES OU SUPERIORES AO OBJETO DESTA CONTRATAÇÃO EM PELO MENOS DOIS DOS DEMAIS MUNICÍPIOS INCLUÍDOS NO(S) LOTE(S) ARREMATADO(S);

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

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

8.5.3 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

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

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

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

8.6.3 Comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

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

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

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação está definido no anexo I deste Termo de Referência.

10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

10.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- a) Gestão/Unidade: 25101;
- b) Fonte de Recursos: 500/600;
- c) Programa de Trabalho: 10.302.5007;
- d) Elemento de Despesa: 33.90.39-00.

10.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

João Pessoa, 30 de junho de 2026.

Felipe Miranda Menezes de Almeida

Assessor de Comunicação

Secretaria de Estado da Saúde

Matrícula nº 192.483-4

Edjarde Sandro Cavalcante Arcoverde

Gerência de Insumos, Bens e Serviços para Saúde

Secretaria de Estado da Saúde

Matrícula: 191.480-4

Autorizado por:

Arimatheus Silva Reis

Secretário de Estado da Saúde

Matrícula: 191.365-4

Secretaria de Estado da Saúde

Av. Dom Pedro II, 1826 – Torre CEP 58.040-440 - João Pessoa/PB (83) 3211-9000

11. ANEXO (S)

11.1. Anexo I – tabela com itens a serem licitados e valor estimado da contratação.

LOTE 1 (1ª MACROREGIÃO)

Café da Manhã, COFFEE BREAK, BRUNCH, ALMOÇO, JANTAR, COQUETEL E LANCHE)

ITEM	COD.	REF.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	66562	PESSOA	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	10.510	R\$ 31,84	R\$ 334.638,40
2	128995	PESSOA	COFFEE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e/ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolê e bolo fôfo).	14.610	R\$ 22,17	R\$ 323.874,48
3	90413	PESSOA	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: - (Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa); - 02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambolê, em média 200g por pessoa - Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.	10.670	R\$ 45,00	R\$ 480.150,00
4	128994	PESSOA	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.	9.950	R\$ 40,00	R\$ 398.000,00
5	66626	PESSOA	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	5.100	R\$ 75,00	R\$ 382.500,00
6	115284	PESSOA	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.	8.200	R\$ 50,72	R\$ 415.887,60
7	128125	PESSOA	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.	6.110	R\$ 26,45	R\$ 161.609,50

8	69736	PESSOA	FORNECIMENTO de jantar - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviolo de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.	1.400	R\$ 49,22	R\$ 68.908,00
9	104388	PESSOA	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	2.000	R\$ 13,05	R\$ 26.100,00
10	129821	PESSOA	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.	5.700	R\$ 57,73	R\$ 329.075,25
11	104389	PESSOA	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	12.900	R\$ 16,88	R\$ 217.752,00
VALOR TOTAL DO LOTE 1: R\$ 3.138.495,23 (Três milhões, cento e trinta e oito mil, quatrocentos e noventa e cinco reais e vinte e três centavos)						

3.1 LOTE 2 - (2ª MACROREGIÃO)

Café da Manhã, COFFEE BREAK, BRUNCH, ALMOÇO, JANTAR, COQUETEL E LANCHE

ITEM	COD.	REF.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	66562	PESSOA	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduiche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	5.720	R\$ 34,13	R\$ 195.223,60
2	128995	PESSOA	COFFEE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e/ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolo e bolo fofo).	7.200	R\$ 24,45	R\$ 176.016,00
3	90413	PESSOA	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: - (Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa); - 02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambolo, em média 200g por pessoa - Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.	5.890	R\$ 75,00	R\$ 441.750,00
4	128994	PESSOA	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.	6.500	R\$ 75,00	R\$ 487.500,00
5	66626	PESSOA	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	3.850	R\$ 75,00	R\$ 288.750,00
6	115284	PESSOA	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de	4.700	R\$ 50,80	R\$ 238.736,50

			carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.			
7	128125	PESSOA	<u>ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.</u>	4.300	R\$ 20,90	R\$ 89.870,00
8	69736	PESSOA	<u>FORNECIMENTO de jantar</u> - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviolo de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.	1.300	R\$ 48,83	R\$ 63.479,00
9	104388	PESSOA	<u>SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço</u> , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.900	R\$ 19,00	R\$ 36.100,00
10	129821	PESSOA	<u>SERVIÇO de Coquetel</u> com cardápio conforme Termo de Referência.	2.300	R\$ 75,00	R\$ 172.500,00
11	104389	PESSOA	<u>SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche</u> , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	2.150	R\$ 29,44	R\$ 63.303,17
VALOR TOTAL DO LOTE 2: R\$ 2.253.228,27 (Dois milhões, duzentos e cinquenta e três mil, duzentos e vinte e oito reais e vinte e sete centavos)						

3.2 LOTE 3 - (3ª MACROREGIÃO)

3.2.1 CAFÉ DA MANHÃ, COFFEE BREAK, BRUNCH, ALMOÇO, JANTAR, COQUETEL E LANCHE

ITEM	COD.	REF.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	66562	PESSOA	<u>Café da manhã</u> tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	5.250	R\$ 32,16	R\$ 168.813,75
2	128995	PESSOA	<u>COFFEE BREAK</u> servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolo e bolo fofo).	6.600	R\$ 32,59	R\$ 215.061,00

3	90413	PESSOA	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);-02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambole, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.	6.020	R\$ 40,00	R\$ 240.800,00
4	128994	PESSOA	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.	6.000	R\$ 48,90	R\$ 293.400,00
5	66626	PESSOA	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	3.550	R\$ 30,00	R\$ 106.500,00
6	115284	PESSOA	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa; 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.	3.900	R\$ 48,90	R\$ 190.700,25
7	128125	PESSOA	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.	4.350	R\$ 55,00	R\$ 239.250,00
8	69736	PESSOA	FORNECIMENTO de jantar - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.	1.200	R\$ 55,44	R\$ 66.529,60
9	104388	PESSOA	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.800	R\$ 23,25	R\$ 41.850,00
10	129821	PESSOA	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.	1.450	R\$ 52,90	R\$ 76.705,00
11	104389	PESSOA	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.750	R\$ 17,48	R\$ 30.590,00
VALOR TOTAL DO LOTE 3: R\$ 1.670.199,60 (Um milhão, seiscentos e setenta mil, cento e noventa e nove reais e sessenta centavos)						

Valor estimado total da contratação: **R\$ 7.061.923,10** (Sete Milhões, sessenta e um mil, novecentos e vinte e três reais e dez centavos)

Anexo II – Instrumento de Medição de Resultado

ANEXO II

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

Processo Administrativo nº
SES-PRC-2024/28643

Objeto: Contratação de empresas especializadas no fornecimento de de alimentação para eventos em toda Paraíba, incluindo sobremesa e bebidas, insumos, materiais e mão-de-obra, de acordo com as solicitações da Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba, nas quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos.

1. DA DEFINIÇÃO

Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do **SES-PRC-2024/28643**, Termo de Referência e anexos.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

Os serviços e itens fornecidos pela CONTRATADA serão avaliados por meio dos seguintes indicadores de qualidade:

- a) Pontualidade no fornecimento das refeições;
- b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;
- c) Higienização e limpeza de todos os equipamentos, louças, copos, talheres, embalagens e meios de transporte;
- d) Uso e higiene dos Uniformes, EPIs e Asseio das equipes de Trabalho;
- e) Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado;
- f) Qualidade dos serviços prestados aos participantes dos eventos;
- g) Qualidade da matéria-prima utilizada para produção das refeições;

Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo

- 2.2.1. A pontuação sobre a qualidade dos serviços será medida de 0 (zero) e 10 (dez). Nota 10 (dez) é o serviço prestado com máxima eficiência e qualidade.
Nota 0 (zero) o serviço apresentado está desprovido totalmente de eficiência e qualidade.

As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios, e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

INDICADOR a) Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter pontualidade no fornecimento das refeições.
Meta a cumprir	Apresentar com pontualidade as refeições.
Instrumento de medição	Constatação formal de ausência de pontualidade com indicação de ocasiões onde o atraso aconteceu
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação em cada solicitação de fornecimento
Mecanismo de Cálculo	Verificação da existência atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos Com ocorrência = 8 pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que a CONTRATADA atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação.
Meta a cumprir	Até 72 (setenta e duas) horas para atendimento da solicitação, contada a partir da comunicação pela CONTRATANTE.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail)
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Até 72 (setenta e duas) horas para o atendimento = 10 Pontos Entre 72 horas e 1 minuto até 96 horas = 9 Pontos Entre 96 horas e 1 minuto até 120 horas = 8 Pontos Entre 120 horas e 1 minuto até 144 horas = 7 Pontos Entre 144 horas e 1 minuto até 168 horas = 6 Pontos 168 ou mais = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR c) Higienização e limpeza das embalagens, veículos de transporte, equipamentos, utensílios, talheres, copos e ambiente de trabalho	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização e limpeza das instalações do local de trabalho, veículo de transporte, embalagens e utensílios (mesas, pisos, talheres, copos, pratos, baixelas, rechaud ou outros utensílios com resíduos alimentares antes do serviço, balcão, cozinha, depósito e demais ambientes que compõem a estrutura física para execução dos serviços).
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o contrato.
Instrumento de medição	Verificação a cada fornecimento.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais. Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Periodicidade	Verificação a cada fornecimento com relatório individual.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR d) Uniformes, EPIs e Asseio dos funcionários (as)	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir a utilização e/ou uso de uniformes, EPIs, e a apresentação asseada dos funcionários (as) da contratada.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação a cada fornecimento.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação a cada fornecimento com relatório individual.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades nos uniformes, EPIs, e na apresentação asseada dos funcionários (as) da contratada.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR e) Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação a cada fornecimento.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação a cada fornecimento com relatório individual.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades no atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR f) Qualidade dos serviços prestados pela empresa (avaliação público usuário)

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Pontuação 10 (dez).
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico ou físico.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Bimestral.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da pontuação média atribuída pelos usuários.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	- Quesitos avaliados na pesquisa encontra-se no formulário A abaixo. - Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE



GOVERNO
DA PARAÍBA

Formulário A: Pesquisa de satisfação - Qualidade dos serviços prestados pela Empresa (avaliação público usuário)

Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba – setor de comunicação

Nº Contrato: nº xx/20xx

Fiscalização do Contrato:

Fiscal: xxxxxxxx - xxxxxxxxxxxx – Matrícula xxxxxxxx

Substituto da Fiscal: xxxxxxxx - xxxxxxxxxxxx - Matrícula xxxxxxxx

Empresa Contratada: xxxxxxxx

E-mail: xxxxxxxx

Contatos: xxxxxxxx

Mês de referência: xx/20xx

Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos
Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos
Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos
Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos
Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos
Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos

Observação: responda a pesquisa somente se for usuário (a) dos serviços do RESTAURANTE.

Descrição	Pontuação (0 a 10)
1. Higiene da linha de servir as refeições	
2. Apresentação dos alimentos	
3. Sabor dos alimentos	
4. Gosto dos temperos	
5. Apresentação das saladas	
6. Apresentação das carnes (bovina, frango, peixe, suína)	
7. Apresentação dos acompanhamentos (massas/empadão/farofa)	
8. Apresentação do arroz e do feijão	
9. Qualidade dos temperos disponibilizados (sal, vinagre, azeite)	
10. Qualidade das bebidas oferecidas (suco, refrigerante)	
11. Variedade dos molhos utilizados (maionese, catchup, mostarda)	
12. Qualidade do atendimento dos funcionários	

Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços.	
Pontuação Média	

Formulário B: Pesquisa de satisfação - Qualidade dos serviços prestados (avaliação pela fiscalização do contrato)
Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba – setor de comunicação
Nº Contrato: nº xx/20xx
Fiscalização do Contrato: Fiscal: xxxxxxxxxxxx - xxxxxxxxxxxx - Matricula xxxxxx Substituta da Fiscal: xxxxxxxxxxxx - xxxxxxxxxxxx - Matricula xxxxxxxx
Empresa Contratada: xxxxxxxxxxxx Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Telefone: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx E-mail: xxxxx Contatos: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Mês de referência: xx/20xx
Pontuação entre 9,1 a 10 = 10 Pontos Pontuação entre 8,1 e 9 = 9 Pontos Pontuação 7,1 e 8 = 8 Pontos Pontuação 6,1 e 7 = 7 Pontos Pontuação 5,1 e 6 = 6 Pontos Abaixo de pontuação 5 = 0 Pontos

Descrição	Pontuação (0 a 10)
1. Pontualidade no fornecimento das refeições	
2. Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	
3. Higienização e limpeza das instalações do Restaurante e da Lanchonete	
4. Uniformes, EPIs e Asseio dos funcionários (as)	
5. Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado	
Pontuação Média	

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

A média total das pontuações atribuídas aos serviços prestados seguirão a seguinte relação:

Média total de pontuação:	Média do formulário A + Média do formulário B
---------------------------	---

Os pagamentos devidos, relativos a cada utilização do contrato, devem ser ajustados pela pontuação total média dos serviços, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade dos serviços	Pagamento devido
De 8,6 a 10 pontos	0% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Francisco do Sul
De 8,1 a 8,5 pontos	1% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Francisco do Sul
De 7,1 a 8 pontos	2% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Francisco do Sul
De 6,1 a 7 pontos	3% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Francisco do Sul
De 5,1 a 6 pontos	5% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Francisco do Sul

Abaixo de 5,1 pontos	10% de desconto no valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições pelo Campus São Francisco do Sul e recomenda-se a abertura de processo administrativo para apuração das medidas cabíveis.
----------------------	--

Caso, no mês da avaliação, não haja nota fiscal de pagamento pelas refeições pela Secretaria de Estado da Saúde, o percentual de desconto será aplicado no mês subsequente ou quando houver subsídio.

Os descontos não aplicados nos meses anteriores por falta de fatura serão acumulados aos descontos das medições subsequentes.

A avaliação com pontuação média abaixo de 5,1 pontos, por 3 (três) meses consecutivos ou 5 (cinco) vezes alternadas no prazo de 12 (doze) meses, poderá ensejar em rescisão do contrato.

João Pessoa, xx/xx/20xx Preposto da Empresa	João Pessoa, xx/xx/20xx Gestor do Contrato xxxxxxxx - Matrícula xxxxxx Secretaria de Estado da Saúde
	João Pessoa, xx/xx/20xx Fiscal do Contrato xxxxxxxxxxxx - Matrícula xxxxxxxx Secretaria de Estado da Saúde

João Pessoa, 25 de setembro de 2024



Felipe Miranda Menezes de Almeida Assessor de Comunicação Matrícula: 192.483-4

Aprovado por

Arimatheus da Silva Reis Secretário de Saúde



ANEXO II

REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO PARA PESSOAS JURÍDICAS

REQUERENTE:	
CPF:	
EMPRESA:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
CIDADE/UF:	
CEP:	
TELEFONE:	



E-MAIL:			
EDITAL N°:		DATA:	

Pelo presente, a empresa acima identificada vem requerer seu credenciamento em conformidade com o Edital de Credenciamento n° divulgado pela Secretaria de Estado da Saúde, juntando a documentação exigida.

Declara sob as penas da lei que:

- Tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto deste credenciamento, concordando com os termos do Edital de Credenciamento n° e seus anexos;
- Não se encontra com o direito de licitar e contratar com a Secretaria de Estado da Saúde em suspensão, nem foi declarada inidônea pela Administração Pública;
- Não se encontra em processo de recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;
- Não está reunida em consórcio;
- Não há qualquer fato superveniente impeditivo de sua habilitação neste processo de credenciamento;
- Não possui, em seu quadro pessoal, empregadores menores;
- Declara ainda que as informações prestadas neste pedido são verdadeiras.

Município – UF, dia de mês de 2024

Assinatura do representante legal
Razão Social e carimbo do CNPJ

Obs.: Preencher em papel timbrado da empresa.





ANEXO III
TERMO DECLARATÓRIO

Nome do Proprietário:	
Empresa:	
CNPJ:	
Endereço:	

Declara, sob as penas da Lei, que se compromete a realizar atendimentos clínicos, exames, internações e procedimentos em esterilização nas espécies caninas e felinas, contemplando os animais errantes e os tutelados por organizações não-governamentais, protetores independentes, projetos e pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, do estado da paraíba. conforme exigido no credenciamento.

_____, _____ de _____ de 2024.



Assinatura em forma legível do Responsável pela Empresa



ANEXO IV
TERMO DECLARATÓRIO

Nome do Proprietário:	
Empresa:	
CNPJ:	
Endereço:	

Declara, sob as penas da Lei, que não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

_____, _____ de _____ de 2024.



(Nome e assinatura em forma legível do Responsável pela Empresa)



ANEXO V
COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL

EMPRESA:			
CNPJ:			
ENDEREÇO:			
CIDADE/UF:			
CEP:			
TELEFONE:			
E-MAIL:			
EDITAL N°:		DATA:	
Recebemos da Secretaria de Estado da Saúde, nesta data, cópia do Edital e ANEXOS referente ao CREDENCIAMENTO acima identificado.			
Assinatura do representante legal			





**ANEXO VI
CONTRATO**

CONTRATO nº _____/_____

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FIRMAM A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DA
PARAÍBA E A EMPRESA

_____, PARA FORNECIMENTO EMPRESA ESPECIALIZADA EM ATENDER COM O
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM DIVERSOS EVENTOS QUE SERÃO REALIZADOS, NO
ESTADO DA PARAÍBA.

CLÁUSULA PRIMEIRA – PRÊAMBULO DAS PARTES, DO FUNDAMENTO E OBJETO DO
CONTRATO.

1.1. DAS PARTES

Pelo presente instrumento, de um lado a Secretaria de Estado da Saúde, inscrita no CNPJ sob o nº 08.778.268/0001-60, com sede na Av. Dom Pedro II, n. 1.826, Torre, João Pessoa-PB, CEP: 58.044-440, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pela Secretário de Estado da Saúde, ARIMATHEUS SILVA REIS, portador da carteira de identidade nº _____ e CPF _____, e de outro, _____, com sede estabelecida na cidade de _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representado pelo(a) representante legal



_____, portador da carteira de identidade nº _____ e CPF nº _____, resolvem firmar o presente Termo, mediante as cláusulas e condições:

1.2. DO OBJETO

O presente contrato tem por finalidade a contratação de empresa especializada em atender com o fornecimento de refeições em diversos eventos que serão realizados por todo estado da Paraíba

Parágrafo Único - Consideram-se integrantes da contratação o Termo de Referência, o Edital de Credenciamento, anexos acostados ao Edital e demais documentos pertinentes, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO

2.1. DO PAGAMENTO

2.1.1. A CONTRATADA receberá da Secretaria de Estado da Saúde a importância referente aos serviços efetivamente prestados, de maneira mensal, de acordo com os valores unitários presentes no Termo de Referência, bem como através da documentação comprobatória da prestação dos serviços.

2.1.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

2.1.2.1. não produzir os resultados acordados.

2.1.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;

2.1.2.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

2.1.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.



2.2. DA DOTAÇÃO

A despesa decorrente deste Contrato correrá à conta dos recursos consignados no Orçamento Geral da União e em sua insuficiência, com recurso estadual.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO

O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, na forma do artigo 105 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, prorrogável por até 05 (cinco) anos, mediante Termo Aditivo, de acordo com o interesse entre as partes.

CLÁUSULA QUARTA – DAS ATRIBUIÇÕES

4.1. Das obrigações da Contratante (Secretaria de Estado da Saúde)

- 4.1.1. Pagar pelos procedimentos realizados mediante valores e condições estipulados no Termo de Referência, Edital e seus anexos.
- 4.1.2. Fornecer, sempre que for necessário e quando forem solicitadas pela CONTRATADA, informações adicionais pertinentes aos serviços executados;
- 4.1.3. Indicar a demanda para a realização dos serviços;
- 4.1.4. Efetuar o pagamento na forma convencionada em contrato, desde que atendidas às exigências documentais pela CONTRATADA;
- 4.1.5. Fiscalizar a execução deste contrato, apontando vícios e defeitos quando ocorrerem, e determinar as correções;
- 4.1.6. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento do contrato;
- 4.1.7. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de descumprimento contratual.

4.2. Das obrigações da Contratada (Credenciada)

- 4.2.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:



- 4.2.2 Fornecer todos os materiais necessários para a execução dos serviços;
- 4.2.3 Executar os serviços conforme especificados nos procedimentos operacionais do Edital, neste Termo de Referência e seus anexos, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento;
- 4.2.4 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do credenciamento, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 4.2.5 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à SES PB ou a terceiros;
- 4.2.6 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos técnicos compatíveis com a natureza dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 4.2.7 Apresentar à SES PB a relação nominal dos empregados que adentrarão as dependências das unidades participantes do Termo de Referência para a execução do serviço, os quais devem estar devidamente identificados por meio de crachá, uniformizados e com seus devidos EPIs;
- 4.2.8 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à SES PB, na forma da lei;
- 4.2.9 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da SESPb, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;
- 4.2.10 Relatar à SES PB toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços em quaisquer de suas etapas;
- 4.2.11 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos e não permitirá utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 4.2.12 Manter durante toda a vigência do credenciamento/contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- 4.2.13 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas pela SES PB.

CLÁUSULA QUINTA - DAS VEDAÇÕES



5.1 É VEDADO desvio de função de pessoa admitida nas condições contratadas, sob pena de nulidade do ato com a consequente responsabilidade da autoridade que permitir ou autorizar tal distorção funcional, nos termos do art. 17 da Lei nº 5.391/91.

5.2 É VEDADA a cobrança de valor adicional a Contratante por consultas e outros procedimentos inerentes as cirurgias.

CLÁUSULA SEXTA- DO INADIMPLEMENTO

6.1. O inadimplemento de cláusula ou condição estabelecida neste Contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará à CONTRATANTE o direito de rescindi-lo, mediante notificação prévia de, no mínimo, trinta (30) dias, com prova de recebimento.

6.2. A rescisão poderá ocorrer nas seguintes formas:

a) A pedido;

b) A critério da Administração, quando o admitido não corresponder ou desempenhar insatisfatoriamente as atribuições que lhe forem confiadas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS DECLARAÇÕES INICIAIS

7.1. O (A) CONTRATADO (A), além dos dados concernentes à sua individualização, constantes do preâmbulo DECLARA que não é detentor de cargo, emprego ou função pública.

CLÁUSULA OITAVA – DO REGIME DISCIPLINAR

8.1. O CONTRATADO se obriga a cumprir com disciplina, zelo, dedicação, competência, as determinações do CONTRATANTE, respondendo civil, penal e administrativamente por ações dolosas ou que configurem negligência, imprudência ou imperícia.

8.2. Constatada a falta e a lesão ao interesse público, o contrato será rescindido, assegurando-se, contudo, ao CONTRATADO o direito ao contraditório e à ampla defesa.

8.3. A vigência do presente contrato fica condicionada ao período em que perdurem os motivos objetos de sua origem, ressalvada, no entanto, às partes, a faculdade de rescindi-lo a qualquer época, se, dessa forma, recomendarem às conveniências de interesse particular e/ou de natureza administrativa, financeira



ou legal, bastando que à parte que assim desejar proceder, notifique a outra da intenção, sem que, face ao caráter precário da contratação, esta decisão obrigue ressarcimento a título indenizatório ou outros, por prejuízos porventura alegados.

CLÁUSULA NONA – DA EXTINÇÃO

9.1. O contrato ora firmado poderá ser extinto a qualquer tempo, sem direito a indenizações.

CLÁUSULA DÉCIMA– DO FORO

10.1. O foro da Capital do Estado da Paraíba será competente para dirimir as controvérsias oriundas do presente contrato.

E por estarem assim acordados, as partes firmam o presente instrumento de Contrato, assinado em (3) três vias, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado pelos pactuantes.

João Pessoa, ____ de _____ de 20__.

SECRETÁRIO DE SAÚDE DO ESTADO
CONTRATANTE



CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. Nome: _____

CNPJ-MF n.º: _____

2. Nome: _____

CNPJ-MF n.º: _____

ANEXO VII

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1 Trata-se de **credenciamento, em conformidade com o DECRETO FEDERAL Nº 11.878/2024, para contratação de empresa especializada em atender com o fornecimento de refeições em diversos eventos que serão realizados por todo estado da Paraíba** pela Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba (SES/PB).

1.2 A Secretaria de Estado da Saúde está inserida no processo de fomento da saúde por meio de capacitação das equipes nos 223 municípios, com promoção cursos, aulas, seminários, palestras, workshops e reuniões; e também na realização de eventos de conscientização sobre agravos preveníveis voltados para a população, tais como: Dias D de vacinação, ações em prol da saúde animal, testagens rápidas e atividades alusivas aos meses com campanhas de saúde, a exemplo do Janeiro Branco (saúde mental); Janeiro Roxo (hanseníase); Fevereiro Roxo (Alzheimer, fibromialgia e o lúpus); Março Lilás (câncer de colo de útero); Março Amarelo (endometriose); Maio Vermelho (câncer de boca); Junho Vermelho (doação de sangue); Julho Amarelo (hepatites virais); Agosto Dourado (aleitamento materno); setembro amarelo (prevenção ao suicídio); setembro verde (doação de órgãos); Outubro Rosa (câncer de mama); Novembro Azul (câncer de próstata); Dezembro Laranja (câncer de pele); e Dezembro Vermelho (HIV), entre outros. Essas ações exigem, muitas vezes, a disponibilidade integral do horário de trabalho e até deslocamento dos profissionais e usuários para outros municípios, por isso, os eventos precisam apresentar condições mínimas para atender aos participantes, sejam eles profissionais ou usuários do Sistema Único de Saúde (SUS). Por isso, a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação para eventos é uma necessidade para que os participantes tenham direito à alimentação durante as ações promovidas pela Secretaria de Estado da Saúde.

1.3 A não contratação deste serviço impactará negativamente na assistência prestada à sociedade, visto que **impossibilita a Secretaria de Estado da Saúde de oferecer eventos de maneira plena, tendo em vista que a alimentação é de suma importância para o bom andamento nas solenidades, tanto de longa quanto de curta duração.**

2 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

2.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis **(sexta edição) da Advocacia-Geral da União (AGU) (BRASIL, 2023):**



2.1.1 **RDC ANVISA nº 216/2004**, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

2.1.2 **Portaria CVS nº 05/2013** que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo;

2.1.3 **Portaria ANVISA nº 1.428/1993** que aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos, e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;

2.1.4 **RDC ANVISA nº 275/2002** que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/Industrializadores de alimentos;

2.1.5 **Instrução Normativa ANVISA nº 161/2022** que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos a serem respeitados estabelecimentos produtores/Industrializadores de alimentos;

2.1.6 **RDC ANVISA Nº 656/2022** que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

2.2 Especificações Técnicas que o objeto deve apresentar:

2.2.1 **Protocolo junto ao órgão de vigilância sanitária local**, em até trinta dias antes do início do evento, Formulário de Avaliação Prévia das Instalações e dos Serviços Relacionados à Manipulação de Alimentos;

2.3 Obrigações da Contratada para atender ao objeto requisitado:

2.3.1 **Certificado de Regularidade junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, atendendo os requisitos da Resolução nº 702/2021;

2.3.2 **Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento)**, tal como exigido pela Lei Federal nº 8.918/1994, Decreto nº 6.871/2009, Instrução Normativa nº 72/2018 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, apresentado na forma de Certificado expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, bem como por cópia da publicação no Diário Oficial Estadual ou Municipal;

3 LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1 A Secretaria de Estado da Saúde, como gestora da saúde estadual, está inserida no processo de fomento da saúde por meio de capacitação das equipes de todos os municípios, com promoção de diversas atividades e também na realização de eventos de conscientização sobre agravos preveníveis voltados para a população, neste modo, com a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação para eventos será possível estabelecer uma equipe treinada e especializada que pode melhorar a qualidade do serviço prestado no local dos locais onde estarão acontecendo os eventos supracitados. Além disso, empresas especializadas estão mais aptas a lidar com diferentes tipos de ambientes e necessidades de limpeza, desde escritórios até instalações industriais.

3.1.1 É compreendido com o levantamento do mercado que tais serviços podem ser realizados de diversas maneiras, uma delas consiste que os participantes deverão deslocar-se para um local escolhido pela empresa vencedora do certame para a realização do serviço.

3.1.2 Compreende-se outro modo onde a empresa seja responsável pela prestação do serviço no local do próprio evento, ficando responsável por toda a logística necessária para o bom andamento do serviço prestado.

3.2 A possibilidade de locação de bens ou do acesso a bens por comodato que possam atender à necessidade levantada **reforça a existência de diferentes soluções de mercado** para este objeto, cabendo assim uma análise detalhada da contratação. Contudo, após estudo do mercado, foi avaliado que a opção com maior viabilidade foi a citada no item 3.1.2 deste estudo, levando em consideração tudo que já foi citado acima. Objetivando identificar soluções compatíveis/similares que venham a dar atendimento aos requisitos e necessidades apresentadas e identificar processos de contratações semelhantes, **amparadas pela Lei nº 14.133/2021**, feitos por outros órgãos e entidades, foram feitas análises no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) (quadro a seguir):



ÓRGÃO / LOCAL	SOLUÇÃO DE MERCADO	IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO NO PNCP	DATA DO PROCESSO
MUNICÍPIO DE VARRE-SAI - RJ	Contratação de empresa especializada por meio de credenciamento.	39217831000155-1-000001/2024	10/04/2024
MUNICÍPIO DE DOIS VIZINHOS - PR	Contratação de empresa especializada por meio de Registro de Preço (RP)	76205640000108-1-000178/2024	18/10/2024
ESTADO DO ACRE - AC	Contratação de empresa especializada por meio de Registro de Preço (RP)	63606479000124-1-000862/2024	11/10/2024
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO - SP	Contratação de empresa especializada por meio de Registro de Preço (RP)	48031918000124-1-003146/2024	18/10/2024
MUNICÍPIO DE DOURADOS - MS	Contratação de empresa especializada por meio de Registro de Preço (RP)	03155926000144-1-000121/2024	04/10/2024

3.3 Foram observados que para contratação de **empresa especializada em atender com o fornecimento de refeições em eventos** os estabelecimentos congêneres adotam estratégias de contratação semelhantes.

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1 Após análise, foi verificado que a terceirização do serviço de alimentação para eventos, com prestação dos serviços nos locais dos eventos é a melhor solução encontrada.



4.2 Devido ao certame englobar todo o estado da paraíba, é viável a divisão deste processo loteando o mesmo por macroregião, ficando, assim, dividido em 3 lotes, cada um contemplando uma macroregião.

4.3 Considerando que o objeto envolve a **contratação de empresa especializada em atender com o fornecimento de refeições em eventos** e considerando a solução adotada por várias entidades públicas do país; a solução escolhida em atendimento à necessidade é a **contratação por sistema de credenciamento de empresas para a prestação** do serviço descrito no quadro a seguir:

3.2.2 LOTE 1 (1ª MACROREGIÃO)

ITEM	COD.	ESPECIFICAÇÃO
1	66562	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.
2	128995	COFFE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolê e bolo fofo).
3	90413	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);-02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambolê, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.
4	128994	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.



5	66626	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.
6	115284	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.
7	128125	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.
8	69736	FORNECIMENTO de jantar - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.
9	104388	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.
10	129821	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.
11	104389	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.

3.2.3 LOTE 2 (2ª MACROREGIÃO)

ITEM	COD.	ESPECIFICAÇÃO
------	------	---------------



1	66562	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.
2	128995	COFFE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolo e bolo fofo).
3	90413	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);-02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambole, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.
4	128994	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.
5	66626	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.
6	115284	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa); 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.
7	128125	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.



8	69736	FORNECIMENTO de jantar - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.
9	104388	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.
10	129821	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.
11	104389	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.

3.2.4 LOTE (3ª MACROREGIÃO)

ITEM	COD.	ESPECIFICAÇÃO
1	66562	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.
2	128995	COFFE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolo e bolo fofo).



3	90413	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);-02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambole, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.
4	128994	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.
5	66626	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.
6	115284	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.
7	128125	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.
8	69736	FORNECIMENTO de jantar - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.
9	104388	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.
10	129821	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.
11	104389	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.



4.4 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

4.4.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 4.4.1.1 Início da execução do objeto: Os serviços serão executados conforme demanda do setor de comunicação da Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba (SES), após publicação do contrato no Portal Nacional de Compras públicas - PNCP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.4.1.2 A entrega dos itens desta contratação será realizada nos locais e horários pré-determinados pelo setor de comunicação da SES, de acordo com as localidades.
- 4.4.1.3 A logística de deslocamento da entrega dos itens será de responsabilidade da contratada, conforme local e horário solicitado pela contratante nas abrangências dos municípios que compreendem as macrorregiões.
- 4.4.1.4 Os serviços contratados deverão ser solicitados pelo(a) gestor(a) do contrato, por e-mail ou documento físico (devendo nela constar: a data, o horário, a composição, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável.) no prazo mínimo de 5 (cinco) dias de antecedência do evento, devendo a contratada entregar o(s) item(s) solicitado(s) no prazo de 06 (seis) horas de antecedência do evento agendado. A empresa fornecedora, quando do recebimento do pedido de fornecimento enviado pelo Gestor do Contrato, deverá informar, por e-mail ou documento físico, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento. O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados, até 1 (um) dia que antecede ao do fornecimento, exceto em situação de emergência em que a solicitação poderá ser feita fora desse prazo.



4.4.1.5 A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente aos horários estabelecidos para a entrega da alimentação nos locais indicados, devendo garantir a pontualidade e a qualidade dos alimentos, de acordo com as especificações previstas neste Termo de Referência.

4.4.1.6 Fica estabelecido que a CONTRATADA deverá comunicar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, qualquer alteração ou imprevisto que possa comprometer a entrega do(s) item(s) solicitado(s), devendo propor soluções alternativas e apresentar justificativas plausíveis para a CONTRATANTE. A aprovação de tais alterações dependerá da análise e anuência prévia do setor de comunicação da SES.

4.4.1.7 Caso haja a necessidade de alteração dos locais de entrega do(s) item(s) solicitado(s), por motivo de força maior ou conveniência da CONTRATANTE, esta deverá notificar a CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, indicando os novos locais e horários de entrega.

4.4.1.8A CONTRATADA deverá acatar prontamente tais alterações, sem prejuízo da qualidade e pontualidade.

4.4.1.9 A contratada deverá cumprir fielmente o cardápio descrito neste Termo de Referência;

4.4.1.10 É de responsabilidade do CONTRATANTE disponibilizar, nos locais de entrega, uma área adequada para o recebimento do(s) item(s) solicitado(s), com infraestrutura adequada para garantir a correta estocagem dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

4.4.1.11 É obrigação da CONTRATADA prover meios para manter a temperatura adequada dos alimentos, com uso de contentores térmicos ou aparelhos de refrigeração/aquecimento que não comprometam o sabor, textura e qualidade dos alimentos.

4.4.1.12 A CONTRATANTE realizará a conferência da alimentação no momento da entrega, verificando a quantidade, qualidade e adequação dos alimentos, de acordo com as especificações do Termo de Referência. Eventuais desconformidades deverão ser notificadas imediatamente à CONTRATADA para as devidas providências.



4.4.1.13A CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar a aceitação da alimentação que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, sendo responsabilidade da CONTRATADA a substituição imediata do(s) item(s) rejeitado(s), sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

4.4.2 Os itens dos lotes 1, 2 e 3 poderão ser solicitados em qualquer das cidades:

3.2.5 *LOTE 01*

ITENS: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Solicitação de serviço a ser servido de acordo com o cardápio, nos municípios da **1ª macrorregião**: Alhandra, Bayeux, Caaporã, Cabedelo, Conde, Cruz do Espírito Santo, João Pessoa, Lucena, Mari, Pitimbu, Riachão do Poço, Santa Rita, Sapé e Sobrado.

3.2.6 *LOTE 02*

ITENS: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Solicitação de serviço a ser servido de acordo com o cardápio, nos municípios da **2ª macrorregião**: Alagoa Grande, Alagoa Nova, Algodão de Jandaíra, Arara, Areia, Areial, Esperança, Lagoa Seca, Matinhas, Montadas, Remígio e São Sebastião de Lagoa de Roça.

3.2.7 *LOTE 03*

ITENS: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Solicitação de serviço a ser servido de acordo com o cardápio, nos municípios da **3ª macrorregião**: Areia de Baraúnas, Cacimba de Areia, Cacimbas, Catingueira, Condado, Desterro, Emas, Junco do Seridó, Mãe d'Água, Malta, Maturei, Passagem, Patos, Quixaba, Salgadinho, Santa Luzia Santa Teresinha, São José de Espinharas, São José do Bonfim, São José do Sabugi, São Mamede, Sousa Teixeira, Várzea e Vista Serrana.

4.3. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:



4.3.1. Descrições detalhadas:

4.3.1.1. A composição das refeições deverá ser de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens descartáveis (tipo quentinha), com tampa e bem vedadas, acompanhada de materiais descartáveis [palito, copo, guardanapo e talheres (garfo, faca e colher)], e no caso do kit lanche, devem ser acondicionados em embalagens que mantenham a temperatura apropriada para consumo, acompanhado de materiais descartáveis (palito, copo e guardanapo).

4.3.1.2. Os talheres devem ser acondicionados em pacote plástico, juntamente com o guardanapo e palito.

4.3.2. Composição das refeições;

Item 1. Café da manhã tipo 1 – simples (Código 66562) - composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.

Item 2. COFFE BREAK (Código 128995) - servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com o seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com cream cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolê e bolo fofo).

Item 3 COFFEE BREAK (Código 90413) com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);-02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambolê, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.

Item 4. BRUNCH tipo A (Código 128994) - BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Café, Leite, Chocolate (em pó), Chá (4 tipos - Saches Variados), Iogurte, Suco (2 sabores podendo ser de Laranja, Manga, Pêssego, Abacaxi, Uva, Caju, Morango, Maracujá, Maçã, Goiaba, Pêra), Croissant Queijo ou Misto, Lanche Natural (1 tipo - Frango, Peito de Chester, Legumes ou Pasta de Queijo), Folheado Salgado (1 tipo - Lombo com Abacaxi, Calabresa ou Carne Seca)- Salgado (2 tipos - Enroladinho Misto, Esfiha de Carne, Esfiha de Frango, Pastel Assado), Doce (1 tipo - Mini Pão de mel, Mini Sonho, Carolina, Tortinha doce, Mini Pão Doce), Bolo (2 tipos - Frapé, Maluco de Chocolate, Laranja, Maracujá, Milho, Limão, Fubá com Erva Doce, Cenoura com Cobertura de Chocolate ou Iogurte), Salada de Frutas.

Item 5. BRUNCH tipo 2 (Código 66626) - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.

Item 6. ALMOÇO tipo self service (Código 115284) - servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa); 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referencia.

Item 7. ALMOÇO tipo self service (Código 128125) - servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: 04 (quatro) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 04 (quatro) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (filé; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa); 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa) ;02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 300 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa embaladas individualmente (pudim, mousse, tortas, doces, pavê), em média 150g por pessoa.

Item 8. FORNECIMENTO de jantar- tipo 1 (Código 69736) - simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.

Item 9. ALMOÇO TIPO 02 (Código 104388) – Almoço tipo quentinha pronto composto por Feijão macassa, arroz, macarrão espaguete, farofa e verdura na maionese e frango assado. Feijão macassa – 250gr, Arroz (refogado no alho, à grega ou com brócolis) – 90gr, Macarrão espaguete – 90gr, Farofa – 20gr, Verdura na maionese (batata, cenoura, beterraba e passa) – 130gr, Frango – cozido, assado, alho e óleo e à parmegiana – (peito e/ou sobre coxa) – 200gr, Suco de frutas ou refrigerantes – 300 ml.

Item 10. SERVIÇO de Coquetel (Código 129821) - com cardápio conforme Termo de Referência. SERVIÇO de Coquetel para abertura de evento com seguinte cardápio: 06 variedades de salgados (em média 30g cada), sendo: 03 fritos e 03 de forno; 03 variedades de canapés (em média 30g cada); 02 variedades de torta doce (150g por pessoa); 02 variedades de torta salgada (150g por pessoa) podendo ser de bacalhau, frango ou camarão; (itens servidos em bandejas de inox e/ou de vidro); 02 variedades de coquetel sem álcool; 03 variedades de suco da fruta - com e sem açúcar (acompanha adoçante); 3 variedades de refrigerante; café (com e sem açúcar) e água, gelo em cubos (servido em balde de inox); descartáveis/ toalhas.

Item 11. LANCHE, (Código 104389) - SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche, conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência. Entrega de lanche em embalagem térmica contendo 02 Salgados de forno (pastel ou empada de frango), 01 sanduíches natural, 01 Fruta (Maçã, ou Pêra). Acompanhado de 01 Suco ou Refrigerante e 01 Água Mineral de 300 ml, servidos em embalagens individuais.

4.4 Preparação dos alimentos



- 4.4.1 As refeições serão preparadas no dia da entrega, com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias. Caso não estejam da forma solicitada, poderão ser recusados no ato da entrega e visando a conservação, qualidade e segurança alimentar, as refeições deverão ser produzidas (preparadas) dentro da circunscrição do respectivo lote a que se destina.
- 4.4.2 O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.
- 4.4.3 O local de preparo deve ser limpo quantas vezes forem necessárias durante a realização das atividades. Deve ser realizada a limpeza do local após o término das atividades.
- 4.4.4 A fonte de iluminação deve estar instalada distante dos equipamentos de moagem e de extração, de forma a evitar a contaminação acidental dos alimentos e bebidas por vetores.
- 4.4.5 Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com alimentos devem ser de material liso, impermeável, lavável que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores indesejáveis, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser de fácil limpeza e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza.
- 4.4.6 Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar limpos, em adequado estado de funcionamento, conservados, sem ranhuras, rachaduras, ferrugem e outras alterações. Devem ser limpos e protegidos após o uso, a fim de minimizar a contaminação dos alimentos.
- 4.4.7 Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de alimentos devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas, quando aplicável. Quando do desuso, os equipamentos devem estar protegidos.
- 4.4.8 Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e de extração devem ser atóxicos e atender às legislações específicas, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos.



- 4.4.9 O prazo de validade dos ingredientes e o estágio de maturação dos vegetais devem ser observados para o preparo dos alimentos.
- 4.4.10 Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e/ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas.
- 4.4.11 Os vegetais utilizados no preparo devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo.
- 4.4.12 Os alimentos devem ser preparados no dia da entrega, observando-se as normas relativas à conservação e preparação de alimentos.
- 4.4.13 As bebidas prontas para o consumo devem ser protegidas de contaminação, inclusive por vetores, pragas e animais domésticos.
- 4.4.14 A água utilizada na manipulação dos alimentos deve ser potável. Onde não há acesso à água corrente, esta deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. O suprimento de água deve ser suficiente para atender às necessidades da manipulação. A água não deve ser reutilizada.
- 4.4.15 O gelo utilizado no preparo dos alimentos deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico- sanitárias satisfatórias. Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação.
- 4.4.16 Os equipamentos e os utensílios de exposição de alimentos devem dispor de coberturas ou outras barreiras de proteção contra vetores e pragas e que previnam a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.
- 4.4.17 Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos, tais como pratos, copos e talheres, descartáveis ou não, devem estar limpos e armazenados em local protegido. Nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis.



- 4.4.18 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, e quando aplicável em área específica para esse fim, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.
- 4.4.19 Os manipuladores dos alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, e observar o seguinte:
- a) Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.
 - b) Usar cabelos presos e protegidos por touca, boné, rede ou outro acessório apropriado para esse fim.
 - c) Utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa.
 - d) Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.
 - e) Não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e ou a bebida durante o preparo.
 - f) Utilizar instrumentos e ou utensílios limpos ao realizar as operações de corte, fatiamento, dentre outras.
 - g) Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios.
 - h) Os contentores isotérmicos devem ser lavados com detergente neutro e solução clorada a 200ppm de cloro ativo, que deve ser pulverizada, com permanência mínima de 15 minutos.
 - i) A temperatura deve ser monitorada na saída e no local de distribuição. Os alimentos quentes devem estar em torno de 85°C e após a montagem, em torno de 70°C.



- j) No caso da temperatura mínima de 65°C não ser atingida, deve-se realizar o aquecimento de alimento em sua panela original da cocção. O reaquecimento pode tornar-se obrigatório para todos os alimentos servidos quentes, como medida de maior segurança sanitária.
- k) A etapa de montagem (acondicionamento em Hot-Box) deve se completar em, no máximo, 30 minutos. As etapas de montagem (que deve ser realizada o mais próximo possível do transporte, em no máximo 30 minutos) e distribuição devem se completar em, no máximo, 4 horas.
- l) As refeições deverão ser servidas a uma temperatura acima de 60°C.
- m) O refrigerante, suco e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C, em embalagens individuais;
- n) O café e o leite com achocolatado deverão ser servidos a uma temperatura entre 70°C e 80°C.

4.5 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, além de equipe habilitada para servir e manusear os alimentos, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

4.6 A empresa CONTRATADA deverá fornecer todo material de apoio necessário à execução do objeto, tais como: pratos, talheres, taças e copos, xícaras para café, chá ou leite, travessas de vidro para servir, jarras em vidro, mini colher para café, gelo, bandejas, molheiras, geleiras, repositores, guardanapos de papel e de pano, palitos de dente em embalagens individuais, sachê de sal, açúcar e adoçante, toalhas de mesa, cobre manchas, balde de gelo ou contentor térmico para as bebidas geladas, garrafa térmica com acionamento por pressão ou cafeteira elétrica industrial para as bebidas quentes, descartáveis ou outros itens necessários para atender a demanda do cardápio solicitado, suficientes para atender o público de cada evento.



4.6.1 Os componentes deverão seguir as especificações descritas na tabela acima e possuir a qualidade necessária para alimentação saudável, com a higiene, o acondicionamento e o preparo adequados, atendendo os critérios dos órgãos fiscalizadores. Não serão aceitas entregas em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta do contratado.

- a) Contentores térmicos deverão ter material liso, sem ranhuras e de fácil higienização para armazenamento de todas as refeições quentes e/ou frias solicitadas para cada evento;
- b) Rechaud para aquecimento dos alimentos nos casos das refeições oferecidas no estilo Buffet ou balcão térmico higienizado sem ferrugem, arranhões, desgaste e em plenas condições de funcionamento;

4.7 A logística de deslocamento da entrega dos itens será de responsabilidade da contratada, conforme local e horário solicitado pela contratante nas abrangências dos municípios que compreendem as macrorregiões.

4.8 A contratada deverá oferecer serviço de garçons (estimativa de 1 para cada 15 pessoas, com 20% a mais de margem), nos casos de serviço de coquetel;

4.9 Nos casos de almoço (Buffet ou quentinha), café da manhã, lanche, coffee Break e Brunch, a contratada deverá fornecer todo pessoal de apoio para organizar as mesas de serviço, manter o ambiente limpo, realizar reposição, servir os alimentos na mesa de serviço ou entregar as refeições prontas, quando necessário, além de profissional para supervisionar e atender às solicitações da contratante em caso de descumprimento total ou parcial do contrato;

4.10 A contratante não tem obrigações em relação a nenhuma etapa do serviço, cabendo-lhe apenas disponibilizar um espaço adequado para estocagem e apoio à contratada e sua equipe.

4.11 Os empregados da licitante devem preencher os seguintes requisitos básicos:



- a) Pertencer ao quadro de empregados da contratada;
- b) Todos os profissionais devem usar fardamento ou vestimenta adequada, higiênica e limpa;
- c) Possuir, no mínimo, um profissional Nutricionista, devendo o mesmo ter registro ou inscrição (válida) na entidade profissional competente. A existência desse profissional em seu quadro de funcionários deverá ser comprovada através de cópia do contrato de trabalho, carteira de trabalho assinada ou contrato social da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN (cópia do registro devidamente vigente), no ato da contratação.
- d) O pessoal envolvido na produção da alimentação deverá estar devidamente capacitado às condições de higiene, armazenagem, manipulação, preparação, embalagem, transporte e fornecimento de alimentação, conforme preconizado pelos órgãos regulamentadores e fiscalizadores que regem essa atividade;
- e) A empresa licitante deverá apresentar o alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, compatível com o objeto da licitação e em plena validade, no ato da habilitação.
- f) A empresa licitante, deverá apresentar registro ou inscrição na entidade profissional competente, qual seja no Conselho Regional de Nutrição - CRN (Art. 18, Decreto de nº 84.444 de 31.01.80, que regulamenta a Lei nº 6583 de 20.10.78), no ato da contratação;

5 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

5.1 Com a criação da Gerência de Insumos, Bens e Serviços para Saúde (GIBSS) e da Gerência de Distribuição e Logística (GDL), por meio da Lei n. 13.011/2023, a aquisição do objeto, ora realizado individualmente por cada uma das unidades de saúde, passará a ser realizada de forma centralizada pela SES, que ficará responsável pela distribuição dos produtos a toda rede de saúde estadual. Considerando a referida situação, as quantidades estimadas foram determinadas a partir das orientações dispostas na Portaria nº 138/2023 do Tribunal de Contas do Estado, pela qual definem que os quantitativos sejam determinados com base em estudo técnico ou na média histórica das aquisições dos últimos três anos. No



caso em questão, optou-se em realizar um estudo técnico, visto que se trata da primeira contratação para o presente objeto, realizada diretamente pela Secretaria de Estado da Saúde (SES), enquanto sede;

5.2 Logo, a quantidade estimada considerou uma necessidade de contratação por **12 (doze) meses** e foi determinada com base no estudo realizado pelo setor solicitante, onde o mesmo levantou os dados através dos contratos assinados de diversas autarquias estaduais que pertencem ao mesmo segmento desta contratação, tendo como base, por exemplo, os documentos de nº 22/2024 e 006/2024 constantes no anexo I deste estudo.

3.2.8 *LOTE 1 (1ª MACROREGIÃO)*

ITEM	COD.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
1	66562	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	10.510
2	128995	COFFE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambole e bolo fofo).	14.610



3	90413	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambole, em média 200g por pessoa - Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.	10.670
4	128994	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.	9.950
5	66626	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	5.100
6	115284	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.	8.200
7	128125	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.	6.110
8	69736	FORNECIMENTO de jantar - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.	1.400



9	104388	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	2.000
10	129821	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.	5.700
11	104389	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	12.900

3.2.9 LOTE 2 (2ª MACROREGIÃO)

ITEM	COD.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
1	66562	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	5.720
2	128995	COFFE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolê e bolo fofo).	7.200
3	90413	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);- 02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambole, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.	5.890
4	128994	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.	6.500



5	66626	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	3.850
6	115284	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.	4.700
7	128125	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.	4.300
8	69736	FORNECIMENTO de jantar - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.	1.300
9	104388	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.900
10	129821	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.	2.300
11	104389	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	2.150

3.2.10 LOTE (3ª MACROREGIÃO)



ITEM	COD.	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.
1	66562	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	5.250
2	128995	COFFE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolê e bolo fofo).	6.600
3	90413	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);- 02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambolê, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.	6.020
4	128994	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.	6.000
5	66626	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	3.550
6	115284	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa); 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referencia.	3.900



7	128125	ALMOÇO tipo self service , servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.	4.350
8	69736	FORNECIMENTO de jantar - tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábuas de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.	1.200
9	104388	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.800
10	129821	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.	1.450
11	104389	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche , conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.750

6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 Como parâmetro de preço considerou-se a mesma análise realizada pelo setor solicitante utilizando contratos assinados de diversas autarquias estaduais que pertencem ao mesmo segmento desta contratação, tendo como base, por exemplo, os documentos de nº 22/2024 e 006/2024.

6.2 O valor total estimado para esta contratação é de R\$7.062.062,20 (sete milhões, sessenta e dois mil, sessenta e dois reais e vinte centavos), onde foram destinados R\$ 3.138.526,60 (três milhões, cento e trinta e oito mil, quinhentos e vinte e seis reais e sessenta centavos) para o 1º lote, R\$ 2.253.268,60 (dois milhões, duzentos e cinquenta e três mil, duzentos e sessenta e oito reais e sessenta centavos) para o 2º lote e, por fim, R\$ 1.670.267,00 (um milhão, seiscentos e setenta mil, duzentos e sessenta e sete reais) para o 3º lote, vide tabelas abaixo;

3.2.11 *LOTE 1 (1ª MACROREGIÃO)*

		3.2.14 <i>ESPECIFICAÇÃO</i>			3.
		3.2.20 <i>Cafê da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduiche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.</i>			3.
		3.2.26 <i>COFFE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou</i>			3.



		<i>chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambole e bolo fofo).</i>			
		3.2.32 <i>COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);-02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambole, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.</i>			3.
		3.2.38 <i>BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.</i>			3.



		3.2.44 <i>BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.</i>			3.
		3.2.50 <i>ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referência.</i>			3.
		3.2.56 <i>ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.</i>			3.



		3.2.62 <i>FORNECIMENTO de jantar-tipo 1-simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.</i>			3.
		3.2.68 <i>SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço, conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.</i>			3.



		3.2.74 <i>SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.</i>			3.
		3.2.80 <i>SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche, conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.</i>			3.
		3.2.86			3.



--	--

3.2.90 *LOTE 2 (2ª MACROREGIÃO)*

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	56562	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	5.720	R\$ 34,13	R\$ 195.223,60
	128995	COFFEE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência. Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco de fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois sabores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocabole e bolo fofo).	7.200	R\$ 24,45	R\$ 176.040,00



90413	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);-02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambole, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.	5.890	R\$ 75,00	R\$ 441.750,00
128994	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.	5.500	R\$ 75,00	R\$ 487.500,00
56626	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	3.850	R\$ 75,00	R\$ 288.750,00



115284	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco de fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referencia.	1.700	R\$ 50,80	R\$ 238.760,00
128125	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.	1.300	R\$ 20,90	R\$ 89.870,00
159736	FORNECIMENTO de jantar- tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.	1.300	R\$ 48,83	R\$ 63.479,00
1104388	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço, conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.900	R\$ 19,00	R\$ 36.100,00



	129821	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.	2.300	R\$ 75,00	R\$ 172.500,00
	104389	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche, conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	2.150	R\$ 29,44	R\$ 63.296,00
				VALOR TOTAL	R\$ 2.253.268,60

3.2.91 *LOTE (3ª MACROREGIÃO)*

ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	66562	Café da manhã tipo 1 - simples composto de: sanduíche misto, broa de milho, pão de queijo, bolo de maracujá ou mandioca, sucos de frutas da estação, café com selo de qualidade, chás nacionais com selo de qualidade. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	5.250	R\$ 32,16	R\$ 168.840,00



2	1289 95	COFFE BREAK servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.Com seguinte cardápio: café, Água, 02 variedades de suco da fruta (laranja, abacaxi com hortelã e /ou manga), salada de frutas, 04 variedades de salgados (pastéis, empadas, pão de queijo, coxinha) folhados (croissant, folhados de frango com requeijão, folhado doce e/ ou folhado de presunto com creme cheese), torta doce (dois amores, crocante e/ou chocolate), torta salgada (recheio de frango ou carne), 02 variedades de bolos (rocambolê e bolo fofo).	6.600	R\$ 32,59	R\$ 215.094,00
3	9041 3	COFFEE BREAK com o seguinte cardápio: -(Café, chocolate quente em média 150 ml por pessoa);-02 (duas) variedades de refrigerante em média 150 ml por pessoa; - 02 (duas) variedades de suco da fruta em média 150 ml por pessoa; - 03 (três) variedades de salgados 30g cada; - Folhado doce 50g cada; - 03 (três) variedades de bolos, sendo uma opção rocambole, em média 200g por pessoa – Torta salgada em média 200g por pessoa assado, Pães, biscoitos, doces e salgados, queijo branco, presunto, leite integral em caixa (tipo A), café e achocolatado.	6.020	R\$ 40,00	R\$ 240.800,00
4	1289 94	BRUNCH tipo A: BRUNCH servido no local com cardápio conforme Termo de Referência.	6.000	R\$ 48,90	R\$ 293.400,00



5	6662 6	BRUNCH tipo 2 - sofisticado, composto de: torta de frango, 1 quiche de cebola ou camarão, sucos de frutas da estação, salada de folhas verdes com tomate seco e lombinho, baguete recheado com salada de frango. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade.	3.550	R\$ 30,00	R\$ 106.500,00
6	1152 84	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com seguinte cardápio: 03 (três) variedades de salada (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de guarnição (em média 300g por pessoa); 02 (duas) variedades de carne, podendo ser: carne bovina (alcatra; contrafilé ou coxão mole); ave (peito, coxa ou sobrecoxa) e/ou peixe (filé de peixe) em média 200g por pessoa; 01 (um) tipo de massa (em média 100g por pessoa); 03 (três) variedades de refrigerante (em média 01 copo de 200 ml por pessoa); 02 (duas) variedades de suco da fruta (em média 01 copo de 200 ml por pessoa). 02 tipos de sobremesa (pudim, mousse, salada de frutas, tortas, doces), em média 150g por pessoa. Conforme termo de referencia.	3.900	R\$ 48,90	R\$ 190.710,00
7	1281 25	ALMOÇO tipo self service, servido no local do evento, com detalhamento conforme Termo de Referência.	4.350	R\$ 55,00	R\$ 239.250,00



8	6973 6	FORNECIMENTO de jantar- tipo 1- simples, entrada composta de: salada tropical de folhas verdes e frutas, bolinhos de bacalhau, tábua de frios, contendo salgados e canapés de diversos tipos, azeitonas, camarões à manteiga, queijos importados tipo emental, brie ou gouda e salaminho. Prato principal composto de: bacalhau à Gomes de Sá ou aos quatro queijos, raviole de abóbora, camarão ao molho de laranja, filé mignon ao molho de uvas com arroz soft. Sobremesa: pudim de leite, creme ou torta floresta negra. OBS: quantidade estipulada por pessoa. A contratada terá que dispor de alvará sanitário em plena regularidade. Conforme termo de referência.	1.200	R\$ 55,44	R\$ 66.528,00
9	1043 88	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/almoço, conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.800	R\$ 23,25	R\$ 41.850,00
10	1298 21	SERVIÇO de Coquetel com cardápio conforme Termo de Referência.	1.450	R\$ 52,90	R\$ 76.705,00
11	1043 89	SERVIÇO especializado no ramo de alimentação/lanche, conforme composição e quantidades detalhadas em Termo de Referência.	1.750	R\$ 17,48	R\$ 30.590,00

VALOR
TOTAL

R\$ 1.670.267,00

7 JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

7.1 A prestação do serviço poderá ser realizada por diversas empresas em regiões diferentes do estado, considerando que os eventos serão executados em todo território paraibano, podendo ocorrer diversos vencedores para um único serviço de fornecimento de alimentação para eventos. Pela natureza do objeto é viável a divisão dos serviços.

8 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

8.1 Não há contratações correlatas e/ou interdependentes, ou seja, não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.

9 DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

9.1 A credenciamento, em conformidade com o DECRETO FEDERAL Nº 11.878/2024, para contratação de empresa especializada em atender com o fornecimento de refeições em diversos eventos que serão realizados por todo estado da Paraíba NÃO se encontra alinhada ao Plano de Contratações Anuais (PAC) 2024 da Secretaria de Estado da Administração (SEAD).

O objeto da contratação não está previsto no **Plano de Contratações Anuais de 2024 (PCA 2024)**, visto que, considerando o plano de aquisição de insumos para saúde, de forma centralizada na SES/PB, fortalecida pela criação da Gerência de Insumos, Bens e Serviços para Saúde

(GIBSS) e da Gerência de Distribuição e Logística (GDL) por meio da Lei n. 13.011/2023, esta aquisição visa permitir que a SES/PB garanta a cobertura total das demandas para o exercício de 2025. Sendo, desta forma, inviável a previsão desta demanda para a montagem do PCA 2024.

10 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 Esta contratação visa, inicialmente, consolidar as ações previstas com a criação da Gerência de Insumos, Bens e Serviços para Saúde (GIBSS) e da Gerência de Distribuição e Logística (GDL), por meio da Lei n. 13.011/2023, que consiste no planejamento, aquisição, recebimento, armazenamento e distribuição de insumos para saúde, de forma centralizada na SES;

10.2 Realizar a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços no fornecimento de alimentação em diversos eventos** para prestar serviços em todo território paraibano, visto que sua ausência causará a descontinuidade dos eventos realizados pela Secretaria Estadual de Saúde;

10.3 Melhorias no controle de gestão e fiscalização dos contratos, trazendo resultados em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável, pois a aquisição não sendo centralizada favorece a existência de vários contratos cuja rastreabilidade e acompanhamento, ficariam prejudicados.

11 PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE AO CONTRATO

11.1 Designar Gestores de Contrato, Fiscais de Contratos Técnicos e Administrativos - titulares e suplentes – para acompanhamento dos contratos frutos dessa contratação;

11.2 Capacitar os servidores designados para fiscalização e gestão contratual em observância a Lei de Licitação nº 14.133/2021;

11.3 Para a viabilidade da contratação de empresa para a execução indireta do fornecimento do serviço de nutrição o CONTRATANTE deverá designar a área específica e apropriada para a elaboração de refeições, espaço físico adequado para que as refeições, destinadas aos servidores

da unidade hospitalar e possíveis acompanhantes, possam ser servidas e realizar uma criteriosa inspeção na estrutura hidráulica e elétrica existente na unidade, garantindo que a infraestrutura, a ser instalada pela contratada, seja suportada no intuito de respaldar a adequada elaboração e distribuição das refeições para que possa funcionar satisfatoriamente. **Cumprido ressaltar** que o espaço a ser disponibilizado pelo CONTRATANTE deve possuir todas as licenças e cadeias necessárias para o adequado desenvolvimento de todas as etapas do serviço a ser contratado.

12 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

12.1 Possíveis impactos ambientais:

12.1.1 O objeto desta contratação gera impacto ambiental à medida que os produtos, após utilização, contribuem para geração de resíduos **resultantes do descarte das embalagens primárias (plásticos), bem como, dos próprios produtos;**

12.1.2 Outro possível impacto ambiental é consequência da possibilidade dos produtos não utilizados (embora remota) terem seus prazos de validade expirados, impossibilitando a utilização, e gerando **resíduos comuns.**

12.2 Medidas mitigadoras para os possíveis impactos ambientais:

12.2.1 Sustentabilidade;

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

- Redução da Geração de Resíduos Sólidos;
- Utilizar produtos biodegradáveis e que causem o menor ou nenhum impacto ambiental;
- Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

- Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;
- Verificar periodicamente os sistemas de refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

12.2.2 Para fins de dirimir os possíveis impactos ambientais advindos da presente aquisição, serão exigidos os requisitos transcritos abaixo: Licença Sanitária, Autorização de Funcionamento (AFE) e Registro de Produto, estas últimas emitidas pela ANVISA.

12.2.3 As medidas mitigadoras adotadas também estão previstas Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) na qual define o manejo dos resíduos de serviços de saúde (segregação, acondicionamento, identificação, transporte interno, armazenamento temporário, armazenamento externo, coleta interna, transporte externo, destinação e disposição final ambientalmente adequada dos resíduos de serviços de saúde) adotada tanto pela Secretaria de Estado da Saúde (SES) como das unidades de saúde por ela gerenciadas.

12.2.4 Eventuais descartes de medicamentos vencidos ou danificados serão feitos de acordo com a legislação vigente para produtos químicos, por empresa especializada;

12.2.5 Quanto aos produtos com riscos de prazos de validade a expirar, a aquisição, o armazenamento e a distribuição centralizados na Secretaria de Estado da Saúde (SES) favorece um controle maior na logística de distribuição, pois permitirá o remanejamento dos estoques que estão sob este risco de uma unidade de saúde para outra com maior probabilidade de consumo, evitando-se as perdas por este motivo.



13 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

13.1 Os estudos preliminares evidenciaram que a realização de contratação de **empresa especializada em atender com o fornecimento de refeições em diversos eventos** através de serviço de prestação indireta mostra-se plausível e mais salutar tecnicamente por adequar-se à legislação e otimizar a prestação do serviço. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação.

14 VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 / Art. 7º, inciso XIII da IN 40/2020);

14.1 Diante de todo exposto neste estudo técnico preliminar e com base nas contratações pretéritas similares ao que se pretende, entendemos que a contratação se torna viável, submetendo – ou a superior análise.

14.2 Esclarecemos que do ponto de vista técnico e econômico, a realização do credenciamento para a contratação de empresas especializadas objetivando atender as necessidades de fornecimento de alimentação, de forma indireta, para utilização em eventos por todo território paraibano.

João Pessoa, 20 de Abril de 2026.

Alexandre de Lima Matias

Téc. Admin. da Chefia do Núcleo de Planejamento de Aquisições de Medicamentos, Material Médico e Nutrição
Subgerência de Planejamento das Aquisições e Contratações
Gerência de Insumos, Bens e Serviços para Saúde
Secretaria de Estado da Saúde

Secretaria de Estado da Saúde

Av. Dom Pedro II, 1826 – Torre CEP 58.040-440 - João Pessoa/PB (83) 3211-9000



Matrícula nº 178.111-1

Polyana do Socorro Figueirêdo Lopes

Chefia do Núcleo de Planejamento de Aquisições de Medicamentos, Material Médico e Nutrição

Subgerência de Planejamento das Aquisições e Contratações

Gerência de Insumos, Bens e Serviços para Saúde

Secretaria de Estado da Saúde

Matrícula nº 161.672-2

André Martins Pereira Neto

Gerência de Insumos, Bens e Serviços para Saúde

Secretaria de Estado da Saúde

Matrícula: 195.977-8

Arimatheus Silva Reis

Secretário de Estado da Saúde

Matrícula: 191.365-4

Secretaria de Estado da Saúde

Av. Dom Pedro II, 1826 – Torre CEP 58.040-440 - João Pessoa/PB (83) 3211-9000