TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 113.855/2026

1. OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA, ACONDICIONADA EM REFEIÇÕES INDIVIDUAIS (TIPO QUENTINHA)**, COMPREENDENDO O PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA, DESTINADA AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU – PMA, POR MEIO DE SEUS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, sob a forma de Registro de Preços.

1.1.1. O Sistema de Registro de Preços tem por finalidade o registro formal de preços, fornecedores, unidades participantes e condições de execução do objeto, aplicáveis a futuras contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

1.1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a firmar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a realização de outros processos de contratação para aquisição de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133/2021.

1.2. Natureza do objeto:

Serviço Comum, nos termos do Art. 6º, Inciso – XIII, da Lei nº 14.133/2021. Segue transcrição:

> Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:
>
> **XIII - bens e serviços comuns**: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

1.3. Critério de julgamento:

MENOR PREÇO POR LOTE.

1.4. Modo de disputa:

ABERTO.

1.5. O lance deverá ser ofertado pelo:

VALOR TOTAL DO LOTE.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

1.5.1. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, aplicável tanto aos lances intermediários quanto à proposta que superar a melhor oferta deverá ser de **R$ 100,00 (cem reais) do valor total do lote**.

1.6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

1.6.1. Para participar do lote o fornecedor deverá cotar todos os itens.

1.6.2. Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Termo de Referência, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta contratação.

1.6.2.1. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, as empresas de pequeno porte, os microempreendedores individuais e para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

1.6.2.2. A obtenção do benefício a que se refere o item 1.6.2.1 fica limitado às microempresas, às empresas de pequeno porte, aos microempreendedores individuais e às cooperativas que, no ano-calendário de realização do processo de contratação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

1.6.2.3. O lote é destinado à ampla participação entre os interessados;

1.6.3. Não poderão participar direta ou indiretamente desta licitação os fornecedores que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

1.6.3.1. Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando que o objeto da presente contratação, embora envolva quantitativo expressivo e demande adequada capacidade operacional e logística, não apresenta complexidade técnica ou especialização que justifique a conjugação de capacidades de diferentes empresas para a sua execução.

A contratação compreende atividades usuais e integradas de preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e entrega de refeições, as quais podem ser executadas, em sua integralidade,

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

por uma única empresa do ramo, desde que esta demonstre possuir capacidade técnica, operacional, sanitária e econômico-financeira compatível com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Ademais, a vedação à participação em consórcio mostra-se coerente com a opção pelo agrupamento do objeto em lote único, fundamentada na necessidade de padronização das refeições, integração da logística, uniformidade dos procedimentos de produção e distribuição e concentração da responsabilidade pela execução em uma única contratada, não se identificando, diante das características do objeto e da estrutura do mercado fornecedor, circunstância que torne necessária a formação de consórcios para ampliar a competitividade do certame.

1.6.3.2. Estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar, impostas pelo Município de Aracaju;

1.6.3.3. Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera do Governo;

1.6.3.4. Estejam em processo de falência, dissolução ou liquidação, ressalvadas as situações legalmente admitidas, inclusive quanto à participação de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial que demonstre sua viabilidade econômico-financeira e capacidade para execução das obrigações decorrentes da contratação;

1.6.3.5. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente;

1.6.3.6. Sejam servidores ou dirigentes de órgãos ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

1.6.3.7. Pessoas físicas, considerando que a natureza e a complexidade do objeto demandam estrutura empresarial organizada e capacidade operacional compatível com a execução dos serviços, envolvendo, entre outros aspectos, instalações adequadas para o preparo e acondicionamento das refeições, equipe de profissionais, responsável técnico, atendimento às exigências sanitárias, logística de transporte e distribuição, bem como

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

capacidade para atendimento simultâneo e continuado das demandas dos órgãos e entidades participantes.

2. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento de alimentação preparada, acondicionada em refeições individuais (tipo quentinha), destinada ao atendimento das demandas dos órgãos e entidades integrantes da Prefeitura Municipal de Aracaju – PMA, em situações relacionadas à execução de atividades administrativas, operacionais, institucionais, sociais, emergenciais, eventos, ações especiais, programas, projetos e demais iniciativas de interesse público que demandem a disponibilização de refeições prontas.

2.2. A disponibilização de alimentação preparada constitui medida necessária para garantir condições adequadas de continuidade, regularidade e eficiência das atividades desenvolvidas pela Administração Municipal, especialmente quando houver necessidade de permanência prolongada de servidores, colaboradores ou equipes em serviço, execução de atividades externas, realização de operações especiais, atendimento de situações emergenciais, eventos institucionais ou outras circunstâncias em que o fornecimento de refeições se mostre indispensável à adequada execução das ações públicas.

2.3. A necessidade também compreende, quando aplicável, o atendimento de programas, projetos, serviços e ações destinados à população, inclusive em situações de vulnerabilidade social, sempre que a disponibilização de alimentação estiver vinculada à execução das respectivas políticas públicas, atividades institucionais ou serviços municipais.

2.4. A inexistência de instrumento contratual apto a assegurar o fornecimento de refeições poderá ocasionar dificuldades operacionais, atrasos, descontinuidade ou comprometimento da execução de atividades e serviços públicos que dependam da disponibilização de alimentação, especialmente diante da diversidade dos órgãos e entidades participantes, da dispersão territorial dos locais de atendimento e da variabilidade das demandas ao longo do período de vigência da contratação.

2.5. A Administração Municipal não dispõe, de forma ampla e permanente, de estrutura própria suficiente e adequada para produção, acondicionamento, conservação, transporte e distribuição de refeições destinadas ao atendimento de todas as demandas dos órgãos e entidades participantes.

2.6. A produção direta das refeições pela Administração demandaria a disponibilização e manutenção de instalações adequadas, cozinhas em condições sanitárias compatíveis, aquisição e conservação de

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

equipamentos e utensílios, contratação ou disponibilização de mão de obra especializada, aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios, controle de estoques e perdas, gestão de insumos, transporte especializado, logística de distribuição, controle de qualidade e atendimento contínuo às normas sanitárias aplicáveis.

2.7. Além dos custos de implantação e manutenção dessa estrutura, a produção própria reduziria a flexibilidade necessária ao atendimento das demandas descentralizadas, eventuais, variáveis ou emergenciais dos diferentes órgãos e entidades municipais, especialmente diante da impossibilidade de prever, com exatidão, os quantitativos, datas, horários e locais de todas as necessidades durante o período de contratação.

2.8. Nesse contexto, a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação preparada, compreendendo o preparo, acondicionamento, conservação, transporte, distribuição e entrega das refeições, apresenta-se como solução técnica, operacional e administrativamente mais adequada ao atendimento da necessidade identificada.

2.9. A solução permite concentrar na futura contratada a responsabilidade pela disponibilização da estrutura operacional necessária ao adequado fornecimento das refeições, incluindo instalações, equipamentos, utensílios, mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, embalagens, meios de transporte e demais recursos indispensáveis à execução do objeto.

2.10. A contratação de empresa especializada possibilita, ainda, que a Administração concentre suas atividades na definição das necessidades, formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, acompanhamento, fiscalização, controle dos quantitativos, recebimento e verificação da qualidade das refeições fornecidas, reduzindo a necessidade de manutenção de estrutura própria destinada à produção de alimentos.

2.11. A solução escolhida deverá assegurar que as refeições sejam fornecidas prontas para consumo, devidamente acondicionadas em embalagens adequadas, transportadas em condições compatíveis com a natureza do objeto e entregues nos quantitativos, locais, datas e horários definidos pela Administração, observados os padrões de composição, gramatura, qualidade, higiene, conservação, temperatura e segurança alimentar estabelecidos neste Termo de Referência.

2.12. A contratação encontra-se alinhada ao planejamento administrativo do Município e deverá guardar compatibilidade com o Plano de Contratações Anual – PCA, bem como com os respectivos Documentos de Formalização da Demanda – DFD apresentados pelos órgãos e entidades participantes, observadas as necessidades institucionais e os quantitativos estimados na fase preparatória.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

2.13. JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

2.13.1. Considerando as características da demanda, mostra-se adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, uma vez que as necessidades de fornecimento apresentam natureza variável, recorrente, descentralizada e, em determinadas situações, imprevisível quanto ao momento exato de ocorrência e aos quantitativos efetivamente necessários.

2.13.2. A utilização do SRP permite que os órgãos e entidades participantes realizem, de forma descentralizada e conforme suas necessidades concretas, as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sendo formalizado contrato específico para cada demanda de fornecimento, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados.

2.13.3. A sistemática também possibilita maior racionalização dos procedimentos administrativos, mediante realização de procedimento licitatório centralizado para atendimento de necessidades comuns dos diferentes órgãos e entidades da Prefeitura Municipal de Aracaju, reduzindo a necessidade de instauração de múltiplos processos para objetos de mesma natureza.

2.13.4. A adoção do SRP proporciona maior flexibilidade administrativa, melhor gerenciamento dos quantitativos registrados, atendimento de demandas programadas, eventuais ou emergenciais, otimização dos procedimentos de contratação e maior adequação dos gastos às necessidades efetivamente verificadas ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

2.13.5. Os quantitativos registrados terão natureza estimativa, constituindo parâmetro de planejamento da contratação, não implicando obrigação de consumo ou contratação integral pela Administração, ficando as futuras contratações condicionadas às necessidades concretamente verificadas, à disponibilidade dos saldos registrados e à correspondente disponibilidade orçamentária dos órgãos e entidades contratantes.

2.14. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO LOTE ÚNICO

2.14.1. Embora o objeto seja composto por diferentes tipos de refeições, optou-se pela estruturação da contratação em LOTE ÚNICO, com critério de julgamento pelo menor preço global do lote, considerando a elevada correlação entre os itens e a necessidade de execução integrada do fornecimento.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

2.14.2. Os itens que compõem o lote, embora apresentem variações quanto ao tipo de refeição, composição, gramatura e proteína, pertencem ao mesmo segmento de alimentação preparada e utilizam estrutura produtiva, operacional, sanitária e logística semelhante.

2.14.3. A execução dos diferentes itens envolve, de forma comum, aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios, utilização de instalações destinadas ao preparo das refeições, mão de obra especializada, equipamentos e utensílios, procedimentos de produção, acondicionamento, conservação, controle de temperatura, transporte, distribuição e entrega nos locais determinados pela Administração.

2.14.4. O agrupamento dos itens em lote único busca assegurar maior uniformidade e padronização dos fornecimentos, especialmente quanto à qualidade das refeições, condições de preparo, higiene, segurança alimentar, acondicionamento, conservação, transporte, apresentação, pontualidade e cumprimento das condições estabelecidas pela Administração.

2.14.5. A adjudicação por item poderia resultar na contratação simultânea de diversos fornecedores para atendimento das mesmas unidades, ações, eventos ou períodos, aumentando a complexidade operacional e administrativa da execução, com multiplicidade de rotas, procedimentos de entrega, controles e fiscalizações.

2.14.6. A existência de múltiplos fornecedores também poderia dificultar a identificação objetiva das responsabilidades relacionadas a atrasos, divergências quantitativas, problemas de qualidade, temperatura, acondicionamento, conservação ou inadequação das refeições, tornando mais complexa a adoção de medidas corretivas e a responsabilização da contratada.

2.14.7. Sob o aspecto econômico, o agrupamento também poderá proporcionar ganhos de escala relacionados à aquisição de insumos, utilização da estrutura produtiva, mão de obra, transporte e logística, com potencial redução dos custos operacionais envolvidos na execução do objeto.

2.14.8. A opção pelo lote único não deverá comprometer a competitividade do certame, considerando que os itens agrupados pertencem ao mesmo segmento de mercado e podem ser executados por empresas especializadas no ramo de alimentação preparada que disponham de

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

capacidade produtiva, sanitária, operacional e logística compatível com o objeto.

2.14.9. Ressalta-se que a estruturação em lote único diz respeito exclusivamente à forma de disputa e adjudicação, não implicando execução integral ou simultânea dos quantitativos registrados. As contratações decorrentes da Ata serão realizadas de forma parcelada e sob demanda, mediante contratos específicos celebrados pelos respectivos órgãos e entidades participantes, de acordo com suas necessidades efetivamente verificadas.

2.14.10. Dessa forma, a concentração da adjudicação em lote único mostra-se técnica e economicamente adequada, por favorecer a padronização, a coordenação operacional, a gestão, a fiscalização, a definição de responsabilidades e a obtenção de ganhos de escala, sem prejuízo da flexibilidade inerente ao Sistema de Registro de Preços.

2.15. PADRONIZAÇÃO

2.15.1. Em observância ao princípio da padronização, as especificações estabelecidas neste Termo de Referência buscam definir padrões mínimos e uniformes de composição, gramatura, qualidade, apresentação, acondicionamento, conservação, transporte, higiene, segurança alimentar e condições de entrega das refeições.

2.15.2. A padronização visa assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, objetividade na elaboração e julgamento das propostas e uniformidade na execução das futuras contratações, sem imposição de características desnecessárias ou que possam restringir injustificadamente a competitividade.

2.15.3. A padronização também se mostra especialmente relevante diante da utilização da Ata de Registro de Preços por diversos órgãos e entidades municipais, permitindo que as refeições fornecidas mantenham requisitos mínimos comuns de qualidade, independentemente da unidade administrativa responsável pela solicitação.

2.16. INTERESSE PÚBLICO

2.16.1. A contratação atende ao interesse público ao permitir que os órgãos e entidades da Prefeitura Municipal de Aracaju disponham de instrumento adequado, flexível e eficiente para atendimento das necessidades de alimentação preparada, nos quantitativos e momentos efetivamente necessários.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

2.16.2. A solução contribui para a continuidade, regularidade e eficiência das atividades e serviços públicos municipais, reduzindo riscos de interrupção ou comprometimento de ações que dependam da disponibilização de alimentação.

2.16.3. A utilização de empresa especializada, associada ao Sistema de Registro de Preços, possibilita compatibilizar os fornecimentos com as demandas efetivamente verificadas, evitando a implantação de estrutura própria e a contratação antecipada de quantitativos que possam não ser utilizados.

2.16.4. A solução também favorece a racionalização administrativa, a padronização dos fornecimentos, o controle da qualidade, a economicidade, a eficiência operacional, a adequada gestão dos recursos públicos e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

2.16.5. Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida se mostra necessária, adequada, tecnicamente viável e compatível com o interesse público, observados os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, competitividade, isonomia, transparência e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública.

3. MODELO DE ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:

3.1. A empresa licitante de **MENOR LANCE** deverá utilizar **OBRIGATORIAMENTE** o **MODELO DE PROPOSTA** disponibilizado no **ANEXO – I, deste TERMO DE REFERÊNCIA,** sob pena de desclassificação;

3.2. O **Preço máximo** do OBJETO deste TERMO DE REFERÊNCIA está detalhado abaixo:

LOTE ÚNICO							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**IDENTIFICAÇÃO CATÁLOGO DE PADRONIZAÇÃO**	**APRES.**	**QUANT.**	**QUANT. MÍNIMA**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO TOTAL DO R$**
1.	**CAFÉ DA MANHÃ** - Refeição do tipo **café da manhã (Desjejum) regional**, acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor	118611	UND	37.810	18.905	R$ 14,76	R$ 558.075,60

Assinado por 1 pessoa: MARCO ANDRE NO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	com divisórias, com peso mínimo total de **700 gramas** composta dos itens abaixo relacionados e com as seguintes especificações mínimas: 01 (uma) unidade de pão de sal ou doce com peso mínimo de 50g, acompanhado de 01 (um) copo (200 ml) de café com leite, sem açúcar ou adoçante; acompanhados ainda das seguintes opções a serem servidas diariamente: 01 (uma) porção de manteiga 10g; 01 (uma) porção de açúcar ou adoçante 10g; 01 (uma) porção de guarnição (ovos ou queijo ou carne de sol ou carne bovina fresca) com peso mínimo de 200 gramas; acompanhados de uma das opções abaixo: 01 (uma) porção de raízes cozidas (inhame, macaxeira ou batata doce) com peso mínimo de 250 gramas; ou 01 (uma) porção de cuscuz com peso mínimo de 180 gramas; Deverá ainda conter uma das opções a seguir, conforme solicitação: 01 (um) copo de Mungunzá 300 ml; ou						

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	01 (um) copo de Arroz de doce 300 ml; ou 01 (um) copo de Mingau de aveia 350 ml; ou 01 (uma) porção de Frutas variadas 200 g; ou 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300 ml; ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**						
2.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **150g de carne bovina** -	118221	UND	13.230	6.615	R$ 18,05	R$ 238.801,50

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	proteína bovina de primeira qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300 ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100 g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas,**						

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.						
3.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 200G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **200g de carne bovina -** proteína bovina de primeira qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de	118222	UND	10.750	5.375	R$ 21,60	R$ 232.200,00

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	frutas variadas 300 ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**						
4.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 250G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 800 gramas, , referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **250g de carne bovina** - proteína bovina de primeira qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou	118223	UND	3.490	1.745	R$ 23,52	R$ 82.082,40

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. • 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; • 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação**						

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	dos alimentos.						
5.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **150g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas	118224	UND	10.980	5.490	R$ 18,05	R$ 198.189,00

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**						
6.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 200G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **200g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada,	118225	UND	7.750	3.875	R$ 21,60	R$ 167.400,00

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**						
7.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 250G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso	118226	UND	3.340	1.670	R$ 23,52	R$ 78.556,80

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	mínimo total de 800 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **250g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno**						

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca. ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**						
8.	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **150g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou	118227	UND	2.500	1.250	R$ 18,05	R$ 45.125,00

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**						
9.	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 200G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações	118228	UND	5.150	2.575	R$ 21,60	R$ 111.240,00

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	mínimas: **200g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado**						

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.						
10.	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 250G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 800 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **250g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas	118229	UND	3.330	1.665	R$ 23,52	R$ 78.321,60

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**						
11.	**JANTAR** - Refeição do tipo **Jantar Regional**, acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas , referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: 01 (uma) unidade de pão de sal ou doce com peso mínimo de 50g, acompanhado de 01 (um) copo (200 ml) de café com leite, sem açúcar ou adoçante, acompanhado ainda das seguintes opções a serem servidas diariamente:	118612	UND	40.780	20.390	R$ 15,43	R$ 629.235,40

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	01 (uma) porção de manteiga 10g; 01 (uma) porção de açúcar ou adoçante 10g; 01 (uma) porção de sopa de feijão, macarrão, carne e vegetais com peso mínimo de 400 ml; ou 01 (uma) porção de sopa de carne, macarrão e vegetais com peso mínimo de 400 ml; ou 01 (uma) porção de canja de galinha com peso mínimo de 400 ml; 01 (uma) porção de ovos fritos ou cozidos ou charque ou isca de carne ou carne bovina assada ou moída tipo patinho ou filé de aves ou peixes com peso mínimo de 200 gramas acompanhados de uma das opções abaixo: 01 (uma) porção de raízes cozidas (inhame, macaxeira ou batata doce) com peso mínimo de 250 gramas; ou 01 (uma) porção de cuscuz com peso mínimo de 180 gramas; Deverá ainda conter uma das opções a seguir, a serem servidas conforme solicitação: 01 (um) copo de Mungunzá 300 ml; ou 01 (um) copo de Arroz de						

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	doce 300 ml; ou 01 (uma) fatia de Bolo de ovos ou puba ou macaxeira peso mínimo de 60 gramas; ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**						
TOTAL GERAL DO LOTE ÚNICO – R$							**R$ 2.419.229,70**
OBSERVAÇÃO - 1:	**TENDO EM VISTA QUE O CRITÉRIO DE JULGAMENTO É MENOR PREÇO POR LOTE, LOGO, A EMPRESA INTERESSADA DEVERÁ OFERTAR PREÇO PARA TODOS OS ITENS QUE COMPÕE O PRESENTE LOTE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**						
OBSERVAÇÃO – 2:	**OS PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS CONTIDOS NESTA TABELA SÃO MÁXIMOS, LOGO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPALNÃO HOMOLOGARÁ A DESPESA POR PREÇO SUPERIOR.**						

3.3. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

3.4. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

3.4.1 – Valor unitário e total do item e do lote;

3.4.2 – Descrição detalhada do objeto, contendo as informações condizentes à especificação neste Termo de Referência.

3.4.3 – As propostas e os lances devem ser formulados com valores que contenham, no máximo, 02 (duas) casas decimais.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

3.4.4 – Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor.

3.4.5 – Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

4.1. A solução consiste na contratação, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, de empresa especializada para o fornecimento, sob demanda, de alimentação preparada e pronta para consumo, acondicionada em refeições individuais, compreendendo todas as atividades, insumos, materiais, equipamentos, mão de obra e procedimentos necessários ao preparo, acondicionamento, conservação, transporte, distribuição e entrega das refeições, conforme as especificações, quantitativos estimados e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.2. A solução foi estruturada de forma a atender às demandas dos órgãos e entidades participantes da Prefeitura Municipal de Aracaju – PMA, permitindo que os fornecimentos sejam realizados de maneira parcelada e de acordo com as necessidades efetivamente verificadas, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

4.3. A execução da solução terá início a partir das solicitações formuladas pelos órgãos ou entidades contratantes, mediante emissão do instrumento correspondente, no qual deverão ser indicados, conforme aplicável, o tipo de refeição, o quantitativo solicitado, o local de entrega, a data, o horário e as demais informações necessárias à adequada execução do fornecimento.

4.4. Caberá à contratada disponibilizar, às suas expensas, toda a estrutura necessária à execução do objeto, incluindo instalações adequadas, equipamentos, utensílios, gêneros alimentícios, ingredientes, insumos, embalagens, mão de obra devidamente qualificada, veículos e demais recursos necessários à produção e à entrega das refeições, não cabendo à Administração fornecer estrutura física, equipamentos ou insumos necessários à execução do objeto, salvo disposição expressa em sentido diverso neste Termo de Referência.

4.5. O preparo das refeições deverá observar as especificações de composição, variedade, gramatura e demais características estabelecidas para cada item, utilizando-se gêneros alimentícios próprios para consumo e em condições adequadas de qualidade, conservação e segurança, observadas as normas sanitárias e demais disposições aplicáveis à produção e ao fornecimento de alimentação preparada.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

4.6. Durante todas as etapas de execução, a contratada deverá adotar procedimentos destinados à preservação das características próprias dos alimentos e à prevenção de contaminações, deteriorações ou quaisquer situações capazes de comprometer a qualidade, higiene, segurança e adequação das refeições destinadas ao consumo.

4.7. Após o preparo, as refeições deverão ser devidamente acondicionadas em embalagens descartáveis compatíveis com o peso, volume e características dos alimentos, capazes de assegurar adequado acondicionamento, conservação e transporte até o local de entrega, observadas as especificações previstas para cada item deste Termo de Referência.

4.8. As refeições deverão ser transportadas em condições adequadas à natureza do objeto, mediante utilização de meios de transporte e procedimentos que preservem sua qualidade, integridade, higiene, conservação e segurança alimentar durante todo o percurso compreendido entre o local de produção e o respectivo ponto de entrega.

4.9. A logística de transporte, distribuição e entrega será de inteira responsabilidade da contratada, inclusive quanto aos custos com veículos, combustíveis, pessoal, acondicionamento, carga, descarga e demais despesas necessárias ao cumprimento das solicitações expedidas pela Administração.

4.10. As entregas deverão ocorrer nos locais, datas, horários e quantitativos indicados pela Administração, cabendo à contratada organizar sua capacidade produtiva e logística de forma compatível com as demandas decorrentes da Ata de Registro de Preços, inclusive quando houver fornecimentos destinados a diferentes órgãos, entidades ou unidades administrativas participantes.

4.11. No momento da entrega, as refeições estarão sujeitas à verificação pela fiscalização ou por servidor formalmente designado, especialmente quanto à correspondência com o quantitativo solicitado, tipo de refeição, composição, gramatura, apresentação, acondicionamento, integridade das embalagens, condições de conservação, qualidade e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.12. As refeições que apresentarem desconformidade com as especificações estabelecidas, inadequação de qualidade, acondicionamento impróprio, sinais de deterioração, contaminação, alteração das características próprias dos alimentos, embalagens danificadas ou qualquer outra condição que possa comprometer sua utilização deverão ser recusadas pela Administração, ficando a contratada obrigada a promover sua substituição, sem ônus adicional, nos prazos e condições definidos neste Termo de Referência.

4.13. A contratada será integralmente responsável pela qualidade e segurança das refeições fornecidas e pela observância das normas

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

sanitárias aplicáveis às atividades de manipulação, preparação, acondicionamento, armazenamento, conservação, transporte e distribuição de alimentos, mantendo durante toda a execução as condições necessárias ao regular desempenho das atividades relacionadas ao objeto.

4.14. A solução compreende diferentes tipos e composições de refeições, incluindo café da manhã, almoço com diferentes proteínas e gramaturas e jantar, conforme especificações constantes da tabela de itens deste Termo de Referência, possibilitando à Administração selecionar, em cada solicitação, o item e o quantitativo necessários ao atendimento da demanda concreta.

4.15. Embora os itens estejam reunidos em lote único, a execução não ocorrerá necessariamente de forma integral ou simultânea. Os fornecimentos serão realizados de maneira parcelada, conforme as necessidades dos órgãos e entidades participantes, respeitados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e nas respectivas contratações dela decorrentes.

4.16. A centralização do objeto em empresa especializada permitirá a integração das etapas de produção, acondicionamento, transporte, distribuição e entrega, estabelecendo responsabilidade única pela execução do fornecimento e favorecendo a padronização das refeições, o controle de qualidade, a fiscalização, a rastreabilidade das ocorrências e a adoção de medidas corretivas quando identificadas desconformidades.

4.17. Sob a perspectiva do ciclo de vida do objeto, a solução abrange desde a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos pela contratada, passando pelas etapas de armazenamento, manipulação, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e distribuição, até a entrega das refeições prontas para consumo, seu recebimento e fiscalização pela Administração, bem como o adequado gerenciamento dos resíduos decorrentes da execução, quando aplicável e nos limites das responsabilidades atribuídas à contratada.

4.18. A contratada deverá adotar, sempre que tecnicamente viável e compatível com as exigências sanitárias e de segurança alimentar, práticas destinadas à redução de desperdícios de alimentos, utilização racional de insumos, otimização das rotas de distribuição e utilização adequada de embalagens e materiais necessários à execução do objeto, contribuindo para maior eficiência operacional e redução dos impactos ambientais associados ao fornecimento.

4.19. A Administração realizará o acompanhamento e a fiscalização da execução, verificando o cumprimento das especificações, quantitativos, prazos, locais e condições de entrega, bem como dos requisitos de qualidade e segurança estabelecidos, sem prejuízo da responsabilidade integral da contratada pela adequada execução do objeto.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

4.20. A solução será considerada adequadamente executada quando as refeições forem produzidas, acondicionadas, transportadas e entregues em conformidade com as especificações deste Termo de Referência e com as solicitações emitidas pela Administração, assegurando o atendimento das demandas institucionais com qualidade, regularidade, segurança alimentar, eficiência e economicidade.

4.21. Dessa forma, a solução contempla de maneira integrada todas as etapas necessárias ao atendimento da necessidade administrativa, desde a formalização da demanda até o recebimento das refeições, atribuindo à empresa especializada a responsabilidade pela cadeia operacional do fornecimento e permitindo à Administração concentrar-se no planejamento das demandas, emissão das solicitações, fiscalização, recebimento e controle da execução.

4.22. SUSTENTABILIDADE E GESTÃO DE RESÍDUOS:

4.22.1. Na execução do objeto, a contratada deverá adotar, sempre que tecnicamente viável e compatível com as exigências sanitárias, de segurança alimentar e com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, práticas destinadas à promoção da sustentabilidade, à utilização racional de recursos e à redução dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento.

4.22.2. A contratada deverá planejar a aquisição, o armazenamento, o preparo e a distribuição dos alimentos de modo a reduzir perdas e desperdícios, observando as quantidades efetivamente solicitadas pela Administração, as condições adequadas de armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios e as boas práticas aplicáveis à manipulação e preparação de alimentos.

4.22.3. As embalagens utilizadas para acondicionamento das refeições deverão ser adequadas ao contato com alimentos e compatíveis com o peso, o volume, a temperatura e as características dos produtos fornecidos, garantindo sua integridade, conservação e segurança durante o transporte e até o momento da entrega.

4.22.4. Sempre que houver alternativa disponível no mercado que seja técnica e economicamente viável e que preserve integralmente as condições sanitárias e de segurança alimentar exigidas para o objeto, deverá ser priorizada a utilização de embalagens e materiais que apresentem menor impacto ambiental, tais como materiais recicláveis, reciclados, reutilizáveis, biodegradáveis ou de menor geração de resíduos, sem que tal previsão

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

implique alteração das especificações mínimas estabelecidas neste Termo de Referência.

4.22.5. A utilização de embalagens, utensílios e demais materiais descartáveis deverá restringir-se ao quantitativo necessário ao adequado fornecimento das refeições, evitando-se o emprego excessivo ou desnecessário de materiais e a geração de resíduos além daqueles inerentes à execução do objeto.

4.22.6. A contratada deverá realizar o adequado gerenciamento dos resíduos gerados diretamente em suas instalações e em decorrência das atividades sob sua responsabilidade, incluindo aqueles provenientes da preparação dos alimentos, embalagens de insumos, materiais utilizados no processo produtivo e demais resíduos decorrentes de sua atividade, observando a legislação ambiental e sanitária aplicável.

4.22.7. Os resíduos orgânicos decorrentes da preparação dos alimentos deverão receber destinação ambientalmente adequada, devendo a contratada adotar medidas destinadas à redução do desperdício e à correta segregação e acondicionamento desses resíduos, conforme a natureza e a quantidade gerada.

4.22.8. Os resíduos recicláveis gerados nas instalações da contratada deverão, sempre que viável, ser segregados dos demais resíduos e encaminhados para destinação ambientalmente adequada, observadas as condições locais de coleta e destinação existentes.

4.22.9. A contratada deverá observar, durante o transporte e a distribuição das refeições, medidas de racionalização logística, buscando organizar rotas, cargas e entregas de forma eficiente, de modo a reduzir deslocamentos desnecessários, sem prejuízo do cumprimento dos horários, locais e condições de entrega determinados pela Administração.

4.22.10. A adoção das práticas de sustentabilidade previstas neste Termo de Referência não poderá comprometer a qualidade, a integridade, a conservação, a temperatura, a higiene ou a segurança alimentar das refeições, devendo prevalecer, em qualquer hipótese, o atendimento às normas sanitárias e às especificações técnicas estabelecidas para o objeto.

4.22.11. Não será atribuída à contratada responsabilidade pela coleta ou destinação das embalagens, utensílios e resíduos gerados após o efetivo recebimento e consumo das refeições nas dependências ou atividades da

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

Administração, salvo quando houver previsão expressa em sentido diverso na respectiva contratação.

4.22.12. Compete à Administração, em relação aos resíduos gerados após o consumo das refeições em suas unidades ou atividades, adotar os procedimentos de segregação, acondicionamento, coleta e destinação aplicáveis à sua esfera de responsabilidade, observadas as políticas e normas ambientais pertinentes.

4.22.13. As medidas previstas neste item deverão ser observadas durante toda a execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços e poderão ser objeto de acompanhamento pela fiscalização, especialmente quanto às obrigações diretamente relacionadas à execução do objeto.

5. CREITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

5.1. Será selecionado o fornecedor que apresente proposta com menor preço para o lote, e que cumpra as exigências relativas ao objeto constantes neste Termo de Referência, bem como os critérios de habilitação elencados no (Aviso de Contratação do Edital) e neste Termo de Referência.

5.2. As exigências de habilitação jurídica, de regularidade fiscal e de regularidade trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no **ANEXO - I, do Edital – PREGÃO ELETRÔNICO**.

5.3. Os **critérios de qualificação econômico-financeira** a serem atendidos pelo fornecedor são:

5.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor até 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura da sessão, caso não haja prazo de validade na certidão;

5.3.1.1. Caso a licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

5.3.1.2. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio do licitante, caso se trate de pessoa física, sociedade simples ou cooperativa, desde que admitida a sua participação na licitação.

5.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, observado o disposto no artigo 3º da Instrução Normativa

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

RFB nº 1420/2013 quanto à obrigatoriedade de utilização da Escrituração Contábil Digital - ECD;

5.3.2.1. Os documentos referidos no **ITEM – 5.3.2**, limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

5.3.2.2. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social. (vide Acórdão TCU nº 484-12-2007 – Plenário).

5.3.2.3. Caso o fornecedor seja classificado como cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764/1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

5.3.2.4. No caso de Microempreendedor Individual – MEI, deverá ser apresentada Declaração Anual do Faturamento emitido pelo Portal do Empreendedor, no que couber.

5.3.2.5. Comprovação da boa situação financeira da empresa LICITANTE, mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), **IGUAL ou SUPERIOR a 1 (um), nos 2 (dois) exercícios sociais**, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

5.3.2.6. O atendimento dos índices contábeis detalhados acima, deverão ser atestados mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, **acompanhada de memória de cálculo**, com duas casas decimais, desprezando-se as demais, constando o nº de registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, apresentada pelo fornecedor.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

5.3.2.7. A empresa licitante deverá demonstrar e comprovar através do **último BALANÇO PATRIMÔNIAL** que possui **PATRIMÔNIO LÍQUIDO mínimo de 2% (DOIS POR CENTO)** do valor total estimado da contratação, conforme estabelece art. 69, §4º da Lei Federal nº. 14.133/2021. Segue demonstrativo do cálculo:

A	B	C	D
LOTE	VALOR TOTAL MÁXIMO DESTA CONTRATAÇÃO R$ (VER ITEM – 3.2)	PERCENTUAL MÍNIMO DE PATRIMÔNIO LÍQUIDO EXIGIDO - %	VALOR MÍNIMO DE PATRIMÔNIO LÍQUIDO QUE DEVERÁ SER DEMONSTRADO PELA EMPRESA LICITANTE – R$ D= B X C%
1	R$ 2.419.229,70	2%	R$ 48.384,59

5.4. Os **critérios de qualificação técnica** a serem atendidos pelo fornecedor são:

5.4.1. Comprovação de **Capacidade Técnico-Operacional,** mediante Atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, emitido(s) em **nome da empresa licitante**, que comprove(m) ter a empresa licitante executado serviço(s) com compatibilidade em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital e seus anexos, especificamente nas características e quantidades relativas às parcelas de maior relevância relacionadas abaixo:

A	B	C	D	E	F	G
LOTE	ITEM	SÍNTESE DO ITEM	APRES.	QUANT. TOTAL PREVISTO NO ITEM – 3.2, DESTE TERMO DE REFERÊNCIA	PERCENTUAL EXIGIDO PARA COMPROVAÇÃO DA PARCELA DE MAIOR RELEVÂNCIA	QUANTITATIVO MÍNIMO QUE DEVERÁ SER COMPROVADO PELA EMPRESA LICITANTE, ATRAVÉS DO(S) ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA G = E X F%
01	1	**CAFÉ DA MANHÃ** - Refeição do tipo **café da manhã (Desjejum) regional**, acondicionada em embalagem	UND	37.810	30%	11.343

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

		descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de **700 gramas** composta dos itens abaixo relacionados e com as seguintes especificações mínimas: 01 (uma) unidade de pão de sal ou doce com peso mínimo de 50g, acompanhado de 01 (um) copo (200 ml) de café com leite, sem açúcar ou adoçante; acompanhados ainda das seguintes opções a serem servidas diariamente: 01 (uma) porção de manteiga 10g; 01 (uma) porção de açúcar ou adoçante 10g; 01 (uma) porção de guarnição (ovos ou queijo ou carne de sol ou carne bovina fresca) com peso mínimo de 200 gramas; acompanhados de uma das opções abaixo: 01 (uma) porção de raízes cozidas (inhame, macaxeira ou batata doce) com peso mínimo de 250 gramas; ou 01 (uma) porção de cuscuz com peso mínimo de 180 gramas;				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

		Deverá ainda conter uma das opções a seguir, conforme solicitação: 01 (um) copo de Mungunzá 300 ml; ou 01 (um) copo de Arroz de doce 300 ml; ou 01 (um) copo de Mingau de aveia 350 ml; ou 01 (uma) porção de Frutas variadas 200 g; ou 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300 ml; ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
2	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor	**UND**	**13.230**	**30%**	**3.969**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **150g de carne bovina** - proteína bovina de primeira qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300 ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100 g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
3	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 200G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **200g de carne bovina -** proteína bovina de primeira qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou	**UND**	**10.750**	**30%**	**3.225**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300 ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis**				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.				
4	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 250G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 800 gramas, , referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **250g de carne bovina** - proteína bovina de primeira qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com	**UND**	**3.490**	**30%**	**1.047**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. • 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; • 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
5	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700	**UND**	**10.980**	**30%**	**3.294**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **150g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser**				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca. ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
6	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 200G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **200g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito; 100g de salada	**UND**	**7.750**	**30%**	**2.325**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e**				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	conservação dos alimentos.				
7	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 250G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 800 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **250g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete.	**UND**	**3.340**	**30%**	**1.002**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
8	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações	**UND**	**2.500**	**30%**	**750**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	mínimas: **150g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens**				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.				
9	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 200G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **200g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo	**UND**	**5.150**	**30%**	**1.545**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
10	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 250G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 800 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não	**UND**	**3.330**	**30%**	**999**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **250g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e**				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

		guardanapos de papel folha, dupla na cor branca. ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
	11	**JANTAR** - Refeição do tipo **Jantar Regional**, acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas , referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: 01 (uma) unidade de pão de sal ou doce com peso mínimo de 50g, acompanhado de 01 (um) copo (200 ml) de café com leite, sem açúcar ou adoçante, acompanhado ainda das seguintes opções a serem servidas diariamente: 01 (uma) porção de manteiga 10g; 01 (uma) porção de açúcar ou adoçante	**UND**	**40.780**	**30%**	**12.234**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

		10g; 01 (uma) porção de sopa de feijão, macarrão, carne e vegetais com peso mínimo de 400 ml; ou 01 (uma) porção de sopa de carne, macarrão e vegetais com peso mínimo de 400 ml; ou 01 (uma) porção de canja de galinha com peso mínimo de 400 ml; 01 (uma) porção de ovos fritos ou cozidos ou charque ou isca de carne ou carne bovina assada ou moída tipo patinho ou filé de aves ou peixes com peso mínimo de 200 gramas acompanhados de uma das opções abaixo: 01 (uma) porção de raízes cozidas (inhame, macaxeira ou batata doce) com peso mínimo de 250 gramas; ou 01 (uma) porção de cuscuz com peso mínimo de 150 gramas; Deverá ainda conter uma das opções a seguir, a serem servidas conforme solicitação: 01 (um) copo de Mungunzá 300 ml; ou 01 (um) copo de Arroz				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

		de doce 300 ml; ou 01 (uma) fatia de Bolo de ovos ou puba ou macaxeira peso mínimo de 60 gramas; ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				

5.4.1.1. Será admitida, para fins de comprovação do quantitativo mínimo exigido, a apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, inclusive mediante o somatório de quantitativos decorrentes de serviços executados de forma concomitante, desde que os documentos apresentados comprovem a compatibilidade com o objeto da contratação, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e o entendimento dos órgãos de controle.

5.4.1.2. 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 foram prestados os serviços, entre outros documentos.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

5.4.1.3. Os atestados deverão comprovar a execução de serviços compatíveis em características, quantidades e complexidade operacional com as parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da contratação;

5.4.1.4. A empresa contratada deverá possuir instalações de funcionamento próprias, com sede em Aracaju ou Região Metropolitana de Aracaju e adequadas às normas emanadas pelos órgãos de fiscalização competentes, tais como: Ministério da Saúde, ANVISA e Secretarias Municipais de Saúde, com respectivos alvarás de funcionamentos em plena validade, conforme RDC 216/2004 da ANVISA/MS.

5.4.1.5. Apresentar Alvará ou documento similar expedido pela Vigilância Sanitária;

5.4.1.6. Apresentar Alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura da sede do licitante;

5.4.1.7. Deverá apresentar comprovação do licitante de possuir em seu quadro técnico, na data prevista para entrega da proposta, profissional da área de nutrição, que atuará como responsável técnico. Este deve apresentar Certidão de Registro na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição (CRN), conforme art. 15, da Lei nº 6.583/1980 c/c art. 18, do Decreto nº 84.444/1980);

5.4.1.8. Para o profissional de Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

5.4.1.9. Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante.

5.4.1.10. Nos casos em que o licitante seja pessoa jurídica, o mesmo deve comprovar, na data prevista para a entrega da proposta, que o responsável técnico a que se refere o item 5.5.1.8 pertence ao seu quadro permanente, assim entendido: o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

5.4.1.11. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o item 5.5.1.8 poderá ser substituído, nos termos do § 6º do artigo 67 da Lei nº 14.133/2021, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

5.4.1.12. A contratada deverá prever no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

5.4.1.13. O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante avaliação, do gestor/fiscal do contrato mediante instrução de medição de resultado.

5.4.1.14. Apresentar Certidão de Registro na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição (CRN), conforme art. 15, da Lei nº 6.583/1980 c/c art. 18, do Decreto nº 84.444/1980);

5.5. Em relação às fornecedoras cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

5.5.1. 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 no inciso XI do artigo 4º, inciso I do artigo 21, e §§ 2º a 6º do artigo 42 da Lei nº 5.764/1971;

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

5.5.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

5.5.4. O registro previsto no art. 107 da Lei n. 5.764/1971; e

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

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

6. CONTRATAÇÃO:

6.1. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante **contrato**, acompanhado da correspondente Nota de Empenho, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.1.1. O contrato terá prazo de vigência correspondente ao período necessário à execução e à entrega do objeto, contado da data de sua emissão, observado o disposto no art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo do cumprimento do prazo específico de execução e/ou entrega estabelecido neste Termo de Referência.

6.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação será de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2.1. Na hipótese de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, os quantitativos inicialmente registrados poderão ser renovados, observadas as condições e os limites estabelecidos na regulamentação aplicável ao Sistema de Registro de Preços no âmbito do Município de Aracaju.

6.2.2. A Ata de Registro de Preços permanecerá vigente até o término do prazo estabelecido no item 6.2, ressalvada a hipótese de esgotamento integral dos quantitativos registrados antes do termo final de sua vigência, situação em que não poderão ser realizadas novas contratações com fundamento na respectiva Ata.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

7.1. Efetuar o pagamento à Contratada nas condições e preços pactuados;

7.2. Assegurar o livre acesso dos empregados da Contratada a todos os locais onde se fizerem necessários para a execução dos serviços;

7.3. Acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

7.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do(s) serviço(s) recebido(s) provisoriamente com as especificações constantes neste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.5. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou irregularidades observadas;

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

7.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, em cumprimento ao disposto no § 1º do artigo 140 da Lei nº 14.133/2021;

7.7. Notificar por escrito o preposto da Contratada da não aceitação do serviço, se for o caso, para que seja refeito ou corrigido, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis e eventual rescisão contratual;

7.8. Aplicar as sanções administrativas contratuais, quando necessário;

7.9. **OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO OU ENTIDADE GERENCIADORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

7.9.1. Promover todos os atos necessários à instrução processual para a realização da licitação ou procedimento de contratação direta;

7.9.2. Gerenciar a ata de registro de preços;

7.9.3. Adotar as medidas de gerenciamento, através do sistema informatizado, necessárias a assegurar que seja concedida prioridade de aquisição dos produtos das cotas reservadas à participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individual e cooperativas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

7.9.4. Autorizar a adesão das unidades participantes à ata de registro de preços;

7.9.5. Deliberar quanto à inclusão posterior de participantes que não manifestaram interesse durante o período de divulgação da intenção de registro de preços;

7.9.6. Indicar às unidades não participantes, sempre que solicitado, os fornecedores beneficiários da ata de registro de preços;

7.9.7. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais alterações e atualizações dos preços registrados e, quando necessário, lavrar os correspondentes termos aditivos à ata para refletir os novos preços, divulgando-os às unidades participantes; e

7.9.8. Remanejar os quantitativos da ata, observados os procedimentos dispostos no art. 281 do Decreto Municipal nº 7.178/2023;

7.9.9. Comunicar eventual prática de infrações administrativas pelo fornecedor à Comissão Permanente de Apuração de Infrações – CPAI, acompanhada dos meios de prova correspondentes.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

7.10. **OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

7.10.1. Realizar o levantamento da sua expectativa de consumo dos bens ou contratação dos serviços para os itens que pretenda incluir no registro de preços, durante o período de vigência da ata;

7.10.2. Garantir que os atos relativos à inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente;

7.10.3. Formalizar Termo de Adesão à Ata de Registro de Preços e submetê-lo à apreciação da unidade gerenciadora;

7.10.4. Tomar conhecimento da ata de registro de preços, bem como acompanhar eventuais alterações ocorridas, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto cumprimento de suas disposições;

7.10.5. Designar o fiscal do contrato, emitidos em decorrência da ata de registro de preços, a quem competirá observar as regras sobre fiscalização e acompanhamento do contrato nos termos de regulamento emitido por ato conjunto do Procurador-Geral do Município, do Controlador-Geral do Município e do Secretário Municipal do Planejamento, Orçamento e Gestão;

7.10.6. Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo particular signatário;

7.10.7. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações; e

7.10.8. Informar à unidade gerenciadora a eventual recusa do fornecedor em atender as condições estabelecidas no Edital ou no Aviso de Contratação Direta, no termo de referência ou projeto básico, ou na ata de registro de preços, eventuais divergências relativas à execução do objeto, bem como a recusa do fornecedor em celebrar contrato, injustificadamente durante a vigência da ata de registro de preços.

7.10.9. Celebrar contratações decorrentes da ata de registro de preços somente após a autorização, pela unidade gerenciadora, do correspondente Termo de Adesão.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Executar o objeto em estrita conformidade com as condições, especificações, quantitativos, prazos, locais e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos de contratação dela decorrentes.

8.2. Atender às solicitações de fornecimento emitidas pelos órgãos e entidades contratantes, observando rigorosamente o tipo de refeição,

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

quantitativo, composição, gramatura, data, horário e local de entrega indicados em cada contratação.

8.3. Responsabilizar-se integralmente pelo preparo, acondicionamento, conservação, transporte, distribuição e entrega das refeições, disponibilizando, às suas expensas, toda a estrutura, mão de obra, equipamentos, utensílios, gêneros alimentícios, ingredientes, insumos, embalagens, veículos e demais recursos necessários à adequada execução do objeto.

8.4. Manter capacidade produtiva, operacional e logística compatível com as demandas decorrentes da Ata de Registro de Preços, inclusive quando houver solicitações simultâneas provenientes de diferentes órgãos, entidades ou unidades administrativas participantes.

8.5. Fornecer as refeições em estrita conformidade com as especificações estabelecidas para cada item, especialmente quanto à composição, variedade, gramatura, qualidade, apresentação, acondicionamento, conservação e demais características previstas neste Termo de Referência.

8.6. Utilizar exclusivamente gêneros alimentícios, ingredientes e insumos próprios para consumo humano, de boa qualidade, dentro dos respectivos prazos de validade e em adequadas condições de armazenamento e conservação, vedada a utilização de produtos deteriorados, adulterados, vencidos ou em desacordo com a legislação sanitária aplicável.

8.7. Observar, em todas as etapas de execução do objeto, a legislação sanitária vigente e as normas aplicáveis às atividades de manipulação, preparação, armazenamento, acondicionamento, conservação, transporte e distribuição de alimentos, mantendo as condições higiênico-sanitárias necessárias à segurança alimentar.

8.8. Manter, durante toda a execução, responsável técnico e profissionais em número e qualificação compatíveis com as atividades desenvolvidas, observadas as exigências legais, regulamentares e profissionais aplicáveis.

8.9. Manter suas instalações, áreas de manipulação e armazenamento, equipamentos, utensílios e demais estruturas utilizadas na execução do objeto em adequadas condições de funcionamento, conservação, higiene e limpeza, observadas as exigências dos órgãos sanitários competentes.

8.10. Manter válidos, durante toda a execução, os alvarás, licenças, autorizações, registros e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes para o regular funcionamento do estabelecimento e execução das atividades relacionadas ao objeto.

8.11. Adotar procedimentos destinados à prevenção de contaminação cruzada e demais riscos sanitários, assegurando condições adequadas

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

de higiene durante o recebimento dos gêneros alimentícios, armazenamento, manipulação, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e entrega das refeições.

8.12. Assegurar o controle adequado de tempo e temperatura dos alimentos, sempre que aplicável, durante as etapas de preparo, conservação, armazenamento, transporte e entrega, mantendo os registros pertinentes quando exigidos pela legislação sanitária ou pela fiscalização.

8.13. Acondicionar as refeições em embalagens apropriadas, resistentes, íntegras e compatíveis com o peso, volume, temperatura e características dos alimentos, de modo a preservar sua qualidade, higiene, conservação e segurança até o momento da entrega.

8.14. Transportar as refeições em veículos e recipientes adequados à natureza do objeto, devidamente higienizados e em condições que preservem a integridade, qualidade, temperatura, conservação e segurança dos alimentos durante todo o percurso.

8.15. Responsabilizar-se integralmente pela logística necessária ao atendimento das solicitações, inclusive pelos custos relativos a veículos, combustíveis, motoristas, ajudantes, carga, descarga, acondicionamento, transporte e demais despesas necessárias à entrega das refeições nos locais determinados pela Administração.

8.16. Cumprir rigorosamente os horários e locais de entrega estabelecidos, adotando as providências necessárias para que atrasos na produção, transporte ou distribuição não comprometam o atendimento das demandas da Administração.

8.17. Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer ocorrência que possa comprometer ou atrasar a execução do fornecimento, apresentando as providências adotadas para regularização, sem prejuízo de sua responsabilidade pelo cumprimento das condições pactuadas.

8.18. Substituir, sem qualquer ônus adicional para a Administração, as refeições recusadas por apresentarem desconformidade com as especificações, divergência de composição ou gramatura, acondicionamento inadequado, embalagens danificadas, temperatura imprópria, sinais de deterioração, contaminação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança para consumo.

8.19. Substituir, às suas expensas, as refeições recusadas ou consideradas inadequadas, observando o prazo máximo estabelecido no Modelo de Execução do Objeto deste Termo de Referência.

8.20. Responsabilizar-se pela qualidade e segurança das refeições fornecidas, inclusive por danos decorrentes de falhas no preparo, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte ou entrega, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas na legislação aplicável.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

8.21. Permitir e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da execução pela Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados e disponibilizando, quando requisitados, documentos e registros relacionados à execução do objeto.

8.22. Acatar as determinações da fiscalização relacionadas à adequada execução do objeto e providenciar, nos prazos estabelecidos, a correção das falhas ou irregularidades identificadas, quando procedentes.

8.23. Designar preposto para representá-la durante a execução contratual, mantendo seus dados de contato atualizados e assegurando disponibilidade para atendimento das solicitações e comunicações da Administração.

8.24. Manter, durante toda a execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, comunicando imediatamente à Administração qualquer alteração que possa comprometer sua regularidade.

8.25. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e demais encargos decorrentes da execução do objeto, não se estabelecendo qualquer vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração.

8.26. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do objeto, quando decorrentes de sua ação ou omissão, na forma da legislação aplicável.

8.27. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, a execução do objeto, em observância à vedação de subcontratação estabelecida neste Termo de Referência.

8.28. Manter sigilo sobre informações a que tiver acesso em razão da execução contratual, quando protegidas por restrição legal de acesso, utilizando-as exclusivamente para o cumprimento das obrigações assumidas.

8.29. Adotar, sempre que tecnicamente viável e compatível com as exigências sanitárias e de segurança alimentar, medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos, ao uso racional de água, energia e insumos, à otimização das rotas de distribuição e ao adequado gerenciamento dos resíduos decorrentes de suas atividades.

8.30. Cumprir as demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos de contratação dela decorrentes e na legislação aplicável, ainda que não expressamente reproduzidas neste item.

8.31. **OBRIGAÇÕES RELATIVAS À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD**

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

8.31.1. As partes declaram ciência e anuência à obrigação de cumprimento das disposições da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação.

8.31.1.1. A Contratada declara ter ciência de que os dados a que tiver acesso devem ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pela Contratante e de acordo com a boa-fé e com os princípios constantes no art. 6º da LGPD.

8.31.1.2. É expressamente vedado o compartilhamento de dados pessoais.

8.31.1.2.1. No caso de uma excepcionalidade, caberá à Contratada informar à Contratante prévia e formalmente, ficando o compartilhamento condicionado à sua autorização expressa.

8.31.1.2.2. Sendo o consentimento do titular a única base legal utilizada para o tratamento de dados pessoais, a autorização de que trata o inciso I estará condicionada à assinatura de novo Termo de Consentimento pelo titular de dados, a ser providenciado única e exclusivamente pela Contratante.

8.31.1.3. Nos casos em que for admitida em contrato a subcontratação, a Contratante deverá ser informada no prazo de até 5 (cinco) dias úteis sobre a intenção de contratação de suboperadores pela Contratada, condicionando-se a contratação à anuência expressa da Contratante.

8.31.1.3.1. A Contratada deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

8.31.1.4. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da contratada eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

8.31.1.5. É dever da contratada fomentar e disponibilizar treinamento e ações de conscientização relacionados

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

à Proteção de dados pessoais e Privacidade aos responsáveis pela execução do contrato, garantindo, assim, a implementação de Boas Práticas e Governança, nos termos dos artigos 50 e 51 da LGPD.

8.31.1.6. A Contratante poderá realizar diligência e/ou auditorias para aferir o cumprimento de todos os itens constantes na presente cláusula, devendo a Contratada atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados, em prazo não superior a 2 (dois) dias úteis.

8.31.1.7. A Contratada deverá prestar, no prazo fixado pela Contratante, prorrogável uma única vez mediante justificativa aceita pela Contratante, quaisquer informações acerca dos dados pessoais tratados em decorrência do presente contrato para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

8.31.1.8. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

8.31.1.9. Os bancos de dados a que se refere o item 8.31.1.8 devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD, bem como o atendimento de direitos dos titulares de dados, notadamente o direito de acesso.

8.31.1.10. A Contratada declara estar ciente e de acordo de que as previsões desta cláusula estão sujeitas a alterações, mormente no que diz respeito aos procedimentos de tratamento de dados pessoais.

a) As alterações a que se referem o item 8.31.1.10 podem ocorrer quando indicado pela Contratante e/ou pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

b) Nas hipóteses a que se refere o item 8.31.1.10, a alteração será formalizada por intermédio de assinatura de Termo Aditivo ao Contrato.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

8.31.1.11. Fica estabelecida a vedação de transferência de dados pessoais constantes na base de dados da Contratante a empresas privadas, com exceção à previsão dos incisos I a V do § 1º do artigo 26 da LGPD.

8.31.1.11.1. Sendo constatada a ocorrência de uma das exceções previstas nos incisos indicados no item 8.31.1.11., as partes declaram que comunicarão à Autoridade Nacional de Proteção de Dados no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da celebração do contrato, nos termos do § 2º do artigo 26 da LGPD.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

9.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.1.1. Da execução dos serviços objeto da presente contratação:

9.1.1.1. A execução do objeto terá início após a formalização da respectiva contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, mediante celebração do contrato e emissão da correspondente Nota de Empenho, observadas as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência;

9.1.1.2. A CONTRATADA deverá produzir, acondicionar, transportar, distribuir e entregar, inclusive aos sábados, domingos e feriados, as quantidades de refeições estabelecidas na respectiva contratação, observados os locais, datas, horários e demais condições definidos pela CONTRATANTE;

9.1.1.3. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis adequadas ao peso, volume e composição de cada item contratado, observadas as especificações constantes deste Termo de Referência, e transportadas em caixas térmicas devidamente higienizadas, em conformidade com a RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas sanitárias aplicáveis.

9.1.1.4. A composição de cada refeição deverá observar integralmente as especificações, gramaturas, acompanhamentos, bebidas e sobremesas previstas na descrição do respectivo **item 3.2** constante deste Termo de Referência, não sendo admitida a supressão ou

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

substituição de componentes sem prévia autorização da Administração.

9.1.1.5. Os talheres deverão ser de material plástico flexível e descartável;

9.1.1.6. As informações operacionais necessárias à execução das entregas, especialmente quanto aos locais e horários, serão comunicadas à CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, observados os quantitativos e demais condições estabelecidos na respectiva contratação.

9.1.1.7. A Administração poderá contratar quaisquer dos itens registrados, de acordo com as necessidades de cada órgão ou entidade e observados os quantitativos disponíveis na Ata de Registro de Preços, **não havendo obrigação de contratação de quantidade mínima por solicitação**, respeitados os limites máximos registrados.

9.1.1.8. Os componentes das "quentinhas" deverão possuir qualidade necessária a uma refeição digna, com higiene, com preparo e acondicionamento adequados, balanceados de acordo com os padrões nutricionais usualmente recomendados, devendo ser promovida variedade periódica dos tipos de proteínas, saladas, guarnições e demais acompanhamentos, observadas as especificações mínimas estabelecidas neste Termo de Referência;

9.1.1.9. As quantidades de refeições efetivamente demandadas poderão variar durante a execução contratual, conforme as necessidades dos órgãos e entidades contratantes, devendo os quantitativos de cada entrega ser previamente comunicados à CONTRATADA por servidor autorizado, observado o prazo estabelecido neste Termo de Referência.

9.1.1.10. Descrição Analítica:

9.1.1.10.1. Cada refeição deverá ser fornecida completa, observando-se as gramaturas mínimas e a composição estabelecidas neste

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

Termo de Referência, devendo conter obrigatoriamente:

a) 100 g (cem gramas) de salada, podendo ser crua e/ou cozida, composta por alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo, ou do tipo primavera, composta por verduras e legumes variados, crus ou cozidos, preferencialmente da estação;

b) 200 g (duzentos gramas) de arroz tipo 1, podendo ser branco, parboilizado, à grega, com brócolis, com cenoura ou com couve;

c) 150 g (cento e cinquenta gramas) de feijão tipo 1 carioca ou preto, podendo ser de caldo ou tropeiro;

d) 100 g (cem gramas) de macarrão refogado, do tipo talharim ou espaguete;

e) 01 (um) copo de suco de frutas variadas, com volume de 300 ml;

f) 01 (uma) sobremesa, constituída por uma porção de fruta de, no mínimo, **100 g (cem gramas)**, podendo ser maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou outra fruta da época; e

g) 01 (uma) porção de proteína, cuja espécie, preparação e gramatura deverão observar a descrição específica do item contratado neste Termo de Referência.

9.1.1.10.2. A CONTRATADA deverá promover variedade periódica das preparações, especialmente quanto aos tipos de arroz, feijão, macarrão, saladas, proteínas e demais

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

componentes, respeitadas as opções e as gramaturas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência.

9.1.1.10.3. A salada deverá ser devidamente higienizada e, quando crua ou quando suas características assim exigirem, deverá ser acondicionada separadamente da refeição quente, em embalagem apropriada, devidamente fechada e adequada à conservação do alimento.

9.1.1.10.4. A sobremesa deverá ser fornecida em condições adequadas para consumo e, quando se tratar de fruta cortada ou fracionada, deverá ser acondicionada separadamente em embalagem apropriada.

9.1.1.10.5. O suco deverá ser fornecido em recipiente descartável apropriado, devidamente fechado, com capacidade compatível com o volume de **300 ml (trezentos mililitros)**.

9.1.1.10.6. Os talheres, copos, guardanapos e demais utensílios necessários ao consumo da refeição deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, sem custo adicional, em materiais descartáveis e adequados à finalidade a que se destinam.

9.1.1.10.7. Todos os componentes da refeição deverão apresentar condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, preparo e acondicionamento, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

9.1.2. Os serviços de produção das refeições deverão seguir as seguintes especificações:

9.1.2.1. A Contratada deverá apresentar e manter em seu quadro funcional (permanente ou não), nutricionista responsável

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

técnico (RT) pelo preparo das refeições e alimentos conforme previsto na resolução CFN nº 600/2018.

9.1.2.2. O RT ficará responsável por assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento.

9.1.2.3. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer à legislação sanitária vigente e ao manual de Boas Práticas.

9.1.2.4. Deverá ser fornecida sobremesa conforme especificação do item contratado, podendo consistir em frutas in natura, salada de frutas sem açúcar ou outra opção prevista neste Termo de Referência.

9.1.2.5. Os preparos e alimentos deverão prever o uso de sal em quantidades moderadas.

9.1.2.6. O preparo de produtos a partir de matérias-primas exige acondicionamento dos produtos em condições adequadas de temperatura e de higiene e distribuição para o público.

9.1.2.7. Os alimentos devem ser servidos em condições saudáveis, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com apresentação e sabor adequado, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

9.1.2.8. As sobremesas, saladas, sucos e demais itens que exijam acondicionamento individual deverão ser entregues em embalagens próprias e separadas da refeição principal.

9.1.2.9. As refeições deverão ser preparadas na cozinha da CONTRATADA, sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 /ANVISA e suas alterações, que poderá ser acompanhamento sob a responsabilidade de servidores da CONTRATANTE especificamente, designado para a gestão e fiscalização.

9.1.2.10. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas para serviço de alimentação conforme resolução RDC 216 de 15/09/2004, Portaria

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

Centro de Vigilância Sanitária - CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, a Norma Regulamentadora - NR7 do MTE, Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde.

9.1.2.11. Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela Contratada deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a Contratada encarregada de realizar visitas técnicas às empresas fornecedoras, bem como lhe exigir que cumpram as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

9.1.3. Horários Das Refeições:

9.1.3.1. As entregas deverão ocorrer nas datas, locais e horários indicados em cada solicitação de fornecimento, observadas as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência e no respectivo instrumento contratual.

9.1.3.2. O deslocamento e a distribuição da alimentação para o público serão realizados por pessoa indicada pela CONTRATADA, que poderá ser acompanhado pelo fiscal do contrato, cumprindo o que determina o presente Termo de Referência.

9.1.3.3. Todas as pessoas que realizarão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI's, conforme a legislação correspondente.

9.1.3.4. O recebimento das refeições somente se efetivará após a conferência pelo fiscal do contrato quanto à conformidade com as especificações, quantitativos, condições de acondicionamento, temperatura, qualidade, higiene e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

9.1.4. As marmitas, talheres, copos e guardanapos serão de responsabilidade da CONTRATADA, as quentinhas deverão ser acondicionadas e entregues em caixa térmicas.

9.1.5. As caixas térmicas e demais recipientes reutilizáveis utilizados exclusivamente no transporte permanecerão sob responsabilidade da CONTRATADA, inclusive quanto à sua retirada, higienização e reutilização.

9.1.6. A empresa contratada deverá possuir instalações de funcionamento próprias, com sede em Aracaju ou na Região Metropolitana de Aracaju e adequadas às normas emanadas pelos órgãos de fiscalização competentes, tais como: Ministério da Saúde, ANVISA e Secretaria Municipal de Saúde (Alvará da Vigilância Sanitária), com respectivos alvarás de funcionamentos em plena validade;

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

9.1.7. De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação afirma que:

> *"O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas."*

9.1.8. A temperatura e tempo de distribuição de alimentos prontos são dois fatores muito importantes. Agência Nacional de Vigilância Sanitária em sua cartilha já citada informa que os micróbios apenas reduzem a velocidade de multiplicação quando os alimentos são armazenados a frio(5ºC) ou aquecidos (60ºC). Portanto,os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas.

9.1.9. Uma outra informação importante que é trazida pela Anvisa é que deve-se diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.

9.1.10. O documento intitulado Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos publicado pela Secretaria Municipal de Saúde São Paulo junto a Vigilância Sanitária em Saúde confirma a informação quanto ao tempo e temperatura da alimentação preparada e traz as informações de que abaixo de 60 ºC o tempo máximo de permanência do alimento é de 1 hora.

9.1.11. Sendo assim, a exigência de que a empresa possua cozinha com sede em Aracaju ou na Região Metropolitana de Aracaju, é que diante de qualquer imprevisto na oferta da alimentação será demandado o tempo de aproximadamente 1 (uma) hora para levar a preparação para o município que possui a cozinha e mais 1 (uma) hora aproximadamente para que a preparação substituta possa chegar aos locais em que vai ser consumida.

9.1.12. Descartáveis:

9.1.12.1. Copo plástico com capacidade de 200 ml que não se deforme com o manuseio comum;

9.1.12.2. Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

9.1.12.3. Guardanapo de papel branco com 24 x 22 cm de 1ª qualidade;

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

9.1.12.4. Embalagem plástica com tampa, para sobremesa e salada;

9.1.12.5. Embalagens de isopor;

9.1.12.6. Talheres de material plástico flexível e descartável.

9.1.13. Inspeções Periódicas

9.1.13.1. As inspeções periódicas serão realizadas pelo(a) nutricionista nomeada pela CONTRATANTE para elaboração de cronograma de atividades e ações de fiscalização do fornecimento das refeições;

9.1.13.2. Serão realizadas inspeções periódicas às instalações da CONTRATADA, visando atestar a manutenção das condições higiênico-sanitárias, das boas práticas de fabricação e outras condições requeridas para a execução dos serviços que constituem o objeto deste Termo de Referência. As inspeções periódicas não serão precedidas de aviso, não havendo a necessidade da presença de nutricionista da empresa.

9.2. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

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

9.2.1.1. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre empregados da CONTRATADA e a administração pública (CONTRATANTE), vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

9.2.1.2. A contratação consiste na execução do objeto descrito no **ITEM – 3.2,** deste Termo de Referência, compreendendo a produção, o preparo, o acondicionamento, o transporte, o fornecimento e a distribuição de alimentação pronta (tipo quentinha), incluindo todos os insumos, gêneros alimentícios, embalagens, equipamentos, utensílios, veículos, mão de obra e demais recursos necessários à adequada execução dos serviços, em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento.

9.2.1.3. O fornecimento das refeições ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de contrato pela Administração, observadas as especificações,

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

quantitativos, locais e horários definidos pela CONTRATANTE, sendo remunerados apenas os quantitativos efetivamente fornecidos.

9.2.1.4. Por se tratar de contratação processada por meio de Sistema de Registro de Preços, os quantitativos registrados constituem mera estimativa de consumo, não gerando para a Administração a obrigação de contratação integral dos quantitativos previstos, tampouco assegurando à futura contratada direito subjetivo à execução ou ao faturamento do valor total estimado da Ata de Registro de Preços.

9.3. Critérios de recebimento e aceitação do objeto

9.3.1. **O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega das refeições**, mediante conferência dos quantitativos fornecidos e verificação das condições aparentes de qualidade, acondicionamento, temperatura e conformidade com as especificações estabelecidas no Contrato e neste Termo de Referência, mediante registro formal pela fiscalização, nos termos do art. 140, inciso I, alínea "a", da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.3.2. Constatadas irregularidades, a CONTRATANTE poderá rejeitar, no todo ou em parte, as refeições fornecidas, devendo a CONTRATADA proceder à substituição ou regularização no prazo fixado pela fiscalização, sem ônus adicional para a Administração.

9.3.3. Após a verificação da qualidade e quantidade do fornecimento e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

a) 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 no fornecimento do objeto contratual.

b) 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;

c) Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo do fornecimento executado, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

d) Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

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

9.3.4. As refeições que apresentarem inadequação quanto à qualidade, quantidade, acondicionamento, temperatura ou quaisquer outras desconformidades poderão ser recusadas pela fiscalização, devendo ser substituídas pela CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9.3.5. As refeições recusadas em razão de desconformidade quantitativa ou qualitativa deverão ser substituídas pela Contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração, no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos contados da comunicação da ocorrência, sempre que a natureza da desconformidade exigir substituição imediata..

9.3.6. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências no recebimento das refeições, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

9.3.7. Os serviços serão recebidos definitivamente 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:

9.3.7.1. 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 pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

9.3.7.3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade, segurança sanitária e adequada execução do objeto, nem pelas obrigações decorrentes da legislação aplicável.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

9.4. DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.4.1. As solicitações de fornecimento das refeições serão realizadas pela CONTRATANTE mediante contrato, **com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para entrega**, contendo os quantitativos, locais, datas, horários e demais informações necessárias à execução do objeto.

9.4.2. Em **situações excepcionais**, devidamente justificadas pela Administração, relacionadas a ações emergenciais, eventos extraordinários, atendimento de pessoas em situação de vulnerabilidade social, calamidade pública ou outras circunstâncias de interesse público, **a CONTRATANTE poderá solicitar o fornecimento em prazo inferior ao estabelecido no item anterior,** desde que haja viabilidade operacional por parte da CONTRATADA.

9.4.3. Eventuais **alterações ou cancelamentos das solicitações deverão ser comunicados à CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para o fornecimento**, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

9.4.4. **O fornecimento deverá ocorrer nos locais, datas e horários indicados no contrato, observando-se o prazo mínimo de antecedência definido pela Administração para cada solicitação.**

9.4.4.1. O prazo de entrega poderá ser prorrogado mediante solicitação formal do fornecedor, desde que devidamente justificado e aceito pelo órgão contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e de força maior.

9.4.5. A entrega dos itens no local indicado pela Contratante é de responsabilidade da Contratada, devendo possuir pessoal habilitado para executar a logística necessária.

9.4.6. Os serviços serão considerados concluídos após o fornecimento das refeições e a verificação de sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

9.5. **SUBCONTRATAÇÃO**

9.5.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto.

9.5.2. A vedação decorre da necessidade de manutenção da responsabilidade direta da contratada pela execução integrada das atividades de preparo, acondicionamento,

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

conservação, transporte, distribuição e entrega das refeições, bem como pela observância dos requisitos de qualidade, higiene e segurança alimentar estabelecidos pela Administração.

9.5.3. A subcontratação poderia fragmentar as responsabilidades relacionadas à execução do objeto, dificultando a fiscalização, o controle de qualidade e a identificação da responsabilidade por eventuais falhas verificadas durante o fornecimento.

10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE (ART. 6º, XXIII, F, DA LEI Nº 14.133/2021):

10.1. A execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços será acompanhada e fiscalizada pela Administração, por meio de gestor e fiscal(is) formalmente designado(s) pelo respectivo órgão ou entidade contratante, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

10.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas pactuadas, as condições estabelecidas neste Termo de Referência e as normas aplicáveis, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.3. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pela adequada execução do objeto, inclusive perante terceiros, nem implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes por irregularidades decorrentes da execução contratual.

10.4. DA GESTÃO DO CONTRATO

10.4.1. Caberá ao gestor do contrato coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa da contratação, bem como adotar ou encaminhar as providências necessárias à regular execução contratual.

10.4.2. Compete ao gestor do contrato, entre outras atribuições:

a) Acompanhar os registros realizados pelos fiscais acerca da execução do objeto;

b) Acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada;

c) Adotar as providências necessárias diante das ocorrências comunicadas pela fiscalização;

d) Coordenar os procedimentos relacionados ao recebimento, liquidação e pagamento, quando aplicável;

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

e) Acompanhar os saldos e quantitativos contratados, observados os limites estabelecidos no respectivo instrumento contratual;

f) Avaliar a necessidade de alterações, prorrogações, apostilamentos ou outras providências relativas ao contrato, quando cabíveis;

g) Encaminhar à autoridade competente as situações que possam ensejar aplicação de sanções administrativas ou outras medidas que ultrapassem sua competência; e

h) Adotar as providências necessárias ao encerramento da contratação.

10.5. DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

10.5.1. Caberá ao fiscal técnico acompanhar a execução do objeto, verificando o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato e nas solicitações de fornecimento emitidas pela Administração.

10.5.2. A fiscalização técnica deverá verificar, especialmente:

a) A correspondência entre o item solicitado e a refeição efetivamente entregue;

b) O quantitativo fornecido;

c) O cumprimento da data, horário e local estabelecidos para entrega;

d) A composição e a gramatura das refeições;

e) A apresentação e as condições de acondicionamento;

f) A integridade das embalagens;

g) As condições de conservação e temperatura dos alimentos, quando aplicável;

h) A qualidade, higiene e segurança das refeições;

i) O fornecimento dos acompanhamentos, bebidas, sobremesas, utensílios e demais componentes previstos para cada item;

j) O atendimento às normas sanitárias aplicáveis; e

k) O cumprimento das demais especificações e obrigações estabelecidas neste Termo de Referência.

10.5.3. O fiscal técnico deverá registrar as ocorrências verificadas durante a execução, indicando, quando necessário, as medidas a serem

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

adotadas pela Contratada para correção das falhas ou irregularidades identificadas.

10.5.4. Identificada desconformidade na execução, o fiscal poderá determinar a correção da irregularidade e, quando cabível, a substituição das refeições recusadas, observado o prazo estabelecido neste Termo de Referência, sem ônus adicional para a Administração.

10.5.5. As refeições que não atenderem às especificações estabelecidas poderão ser recusadas, total ou parcialmente, especialmente quando apresentarem divergência de quantitativo ou composição, gramatura inadequada, temperatura incompatível, acondicionamento impróprio, embalagens danificadas, sinais de deterioração, contaminação ou qualquer condição capaz de comprometer sua qualidade ou segurança para consumo.

10.5.6. As ocorrências que ultrapassarem a competência do fiscal técnico deverão ser comunicadas ao gestor do contrato, em tempo hábil, para adoção das providências cabíveis.

10.6. DA FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

10.6.1. Caberá ao fiscal administrativo acompanhar os aspectos administrativos da execução contratual, especialmente quanto à manutenção das condições de habilitação da Contratada, regularidade da documentação exigível, pagamentos, eventuais glosas, garantias, apostilamentos, alterações contratuais e demais providências administrativas pertinentes.

10.6.2. Verificado o descumprimento de obrigação administrativa, o fiscal deverá adotar as providências de sua competência e comunicar ao gestor do contrato as situações que demandem decisão ou providência superior.

10.7. DOS REGISTROS E COMUNICAÇÕES

10.7.1. As ocorrências relacionadas à execução deverão ser registradas pela fiscalização em instrumento próprio, com as informações necessárias à caracterização dos fatos e das providências adotadas.

10.7.2. As comunicações entre a Administração e a Contratada deverão ser realizadas preferencialmente por escrito, inclusive por meio eletrônico, sempre que necessária a formalização da ocorrência, solicitação, determinação ou providência relacionada à execução contratual.

10.7.3. A Contratada deverá manter representante ou preposto apto a receber as comunicações da Administração e adotar as providências necessárias ao regular cumprimento das obrigações assumidas.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

10.8. DA AFERIÇÃO DA EXECUÇÃO

10.8.1. A aferição da execução considerará os quantitativos efetivamente fornecidos e regularmente recebidos pela Administração, observados os preços unitários contratados e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.8.2. Não serão considerados, para fins de pagamento, quantitativos não entregues, refeições recusadas e não substituídas, fornecimentos realizados em desacordo com a solicitação ou parcelas do objeto que não tenham sido regularmente recebidas pela Administração.

10.8.3. As irregularidades verificadas poderão ensejar glosa dos valores correspondentes, sem prejuízo da obrigação de correção, substituição do objeto, quando cabível, e da aplicação das demais medidas administrativas previstas no contrato e na legislação.

10.9. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A FISCALIZAÇÃO

10.9.1. A Contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados pela gestão e fiscalização e permitir o acompanhamento da execução do objeto, disponibilizando os documentos e informações necessários à verificação do cumprimento das obrigações assumidas.

10.9.2. O gestor e os fiscais poderão solicitar auxílio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração para esclarecimento de dúvidas e obtenção de informações necessárias à prevenção de riscos e à adequada execução contratual, observadas as competências de cada unidade.

10.9.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos fiscais deverão ser encaminhadas ao gestor do contrato ou à autoridade competente, conforme o caso, para adoção das medidas cabíveis.

10.9.4. A gestão e a fiscalização deverão observar, durante toda a execução, os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, segurança alimentar, interesse público e adequada utilização dos recursos públicos.

11. PAGAMENTO, CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

11.1. Do pagamento

11.1.1. Deverá ser realizada a liquidação da despesa no prazo de 30 (trinta) dias, com o posterior pagamento por meio de crédito

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

em conta bancária de titularidade da Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, devidamente certificada pelo fiscal da contratação, responsável pelo recebimento do objeto.

11.1.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11.1.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser emitida em conformidade com as unidades de medida indicadas no **ITEM – 3.2, deste Termo de Referência**.

11.1.4. O aceite da execução do objeto será feito mediante o devido atesto da Nota Fiscal ou Fatura, correspondendo tão somente ao objeto contratado e efetivamente recebido.

11.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento;

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

11.1.6.1. A Contratada 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.

11.1.7. Para fins de verificação da manutenção dos critérios de habilitação, o (a) contratado (a) deverá na forma do inciso XVI do artigo 92 da Lei nº. 14.133/2021, apresentar, junto ao documento de cobrança, prova de regularidade perante o FGTS –

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

CRF, Certidões Negativas de Débitos junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio do contratado, bem como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

11.1.8. Não haverá pagamento antecipado.

11.1.9. No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE.

11.1.9.1. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.2. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

11.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no período de 01 (um) ano contado da data do orçamento estimado, realizado em 31/08/2026.

11.2.2. Após o interregno de um ano, os preços contratados serão reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, e o prazo para resposta ao pedido de reajuste será de até 30 (trinta) dias.

11.2.2.1. O pedido de reajuste deverá ser formulado pela contratada, sob pena de preclusão, antes de eventual prorrogação nos termos do inciso I, do § 4º do artigo 92 da Lei nº 14.133/2021.

11.2.2.2. Nos reajustes subseqüentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.2.2.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

11.2.2.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto, ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.2.2.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.2.3. Os reajustes de preço serão formalizados por meio de apostilamento, de acordo com o disposto no artigo 136 da Lei n° 14.133/2021.

11.2.4. A Contratante ou a Contratada podem solicitar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando verificado fato imprevisível ocorrido após a apresentação da proposta, desde que cumpridos os seguintes requisitos:

a) O evento seja futuro e incerto;

b) O evento não ocorra por culpa da Contratada;

c) A modificação seja substancial nas condições contratadas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos da Contratada e a retribuição da Contratante;

d) Haja nexo causal entre a alteração dos custos com o evento ocorrido e a necessidade de recomposição da remuneração correspondente em função da majoração ou minoração dos encargos da Contratada;

e) Seja demonstrado nos autos a quebra de equilíbrio econômico-financeiro do contrato, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que a contratação se tornou inviável nas condições inicialmente pactuadas.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, XXIII, I, DA LEI Nº 14.133/2021):

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

12.1. O valor estimado da contratação é de **R$ 2.419.229,70 (dois milhões, quatrocentos e dezenove mil, duzentos e vinte e nove reais e setenta centavos)**.

12.2. Os preços unitários e totais informados no **ITEM – 3.2** deste **TERMO DE REFERÊNCIA** são **máximos**;

12.3. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL não adjudicará e/ou homologará por preços superiores, sejam eles UNITÁRIOS e/ou TOTAIS.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (ART. 6º, XXIII, J, DA LEI Nº 14.133/2021):

13.1. As despesas com o pagamento do referido objeto correrão à conta dos recursos consignados no orçamento do Município de Aracaju para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo da unidade orçamentária contratante, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão no respectivo contrato ou instrumento equivalente.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1. As sanções referentes à execução da contratação são aquelas previstas neste item, consoante gradação da penalidade de multa compensatória discriminada a seguir:

14.1.1. Para a infração de dar causa à inexecução parcial do contrato incidirá multa de até 10%;

14.1.2. Para a infração de dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, da entrega do objeto ou ao interesse coletivo incidirá multa de até 20%;

14.1.3. Para a infração de dar causa à inexecução total do contrato incidirá multa de até 30%;

14.1.4. Para a infração de deixar de entregar a documentação exigida para o certame incidirá multa de até 10%;

14.1.5. Para a infração de não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, incidirá multa de até 10%;

14.1.6. Para a infração de não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

dentro do prazo de validade de sua proposta, incidirá multa de até 30%;

15. SOBRE A GARANTIA DE PROPOSTA:

15.1. Em garantia ao cumprimento da obrigação de firmar futuro Contrato, bem como das demais obrigações assumidas em razão **de sua participação na licitação**, conforme art. 58, da Lei Federal nº 14.133/2021, a proponente deverá prestar **GARANTIA DE PROPOSTA**, mediante recolhimento de quantia a título de garantia, de forma incondicional, no valor correspondente a 1% do valor estimado do(s) item(ns) para o(s) qual(is) o licitante apresentar proposta, apresentando comprovante, **no momento de apresentação da proposta de preço inicial**. **Segue detalhamento do valor da GARANTIA DE PROPOSTA**:

A	B	C	D
LOTE	**VALOR TOTAL MÁXIMO DESTA CONTRATAÇÃO – R$** **(VER ITEM – 3.1, DESTE TERMO DE REFERÊNCIA)**	**PERCENTUAL DE GARANTIA DE PROPOSTA – (%)**	**VALOR DA GARANTIA DE PROPOSTA QUE DEVERÁ SER APRESENTADA PELA EMPRESA LICITANTE – R$** **D = B X C%**
1	**R$ 2.419.229,70**	**1%**	**R$ 24.192,29**

15.2. A comprovação do recolhimento da garantia de proposta deverá ser apresentada eletronicamente, na aba (módulo), disponibilizada por meio da **plataforma LICITANET – www.licitanet.com.br**.

15.3. A garantia da proposta poderá, por opção da proponente, ser prestada por meio das seguintes modalidades, conforme §1º, do art. 96, da Lei Federal nº 14.133/2021:

15.3.1. CAUÇÃO EM DINHEIRO OU EM TÍTULOS DA DÍVIDA PÚBLICA emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

15.3.2. SEGURO-GARANTIA, emitido por instituição devidamente autorizada a operar no País (BRASIL) e com registro na SUSEP – SUPERINTENDÊNCIA DE SEGUROS PRIVADOS.

15.3.3. FIANÇA BANCÁRIA, emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

15.3.4. TÍTULO DE CAPITALIZAÇÃO custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

15.4. A garantia da proposta deverá ter **prazo mínimo de vigência (validade)** de **3 (TRÊS) meses,** a contar da data de entrega da proposta, **sob pena de desclassificação imediata da PROPOSTA DE PREÇO**.

15.5. Cabe ao pregoeiro e equipe de apoio analisar a regularidade e efetividade das garantias das propostas.

15.6. As proponentes deverão, ainda, observar as seguintes condições quando do oferecimento da garantia da proposta.

15.7. No caso de **CAUÇÃO EM DINHEIRO**, a garantia da proposta deverá ser prestada em moeda corrente nacional por meio de depósito identificado, em conta bancária de titularidade do órgão licitante a seguir indicada, devendo a descrição, no documento comprobatório do depósito, constar o número e ano da licitação a que se refere a garantia. **Segue**:

BANCO	AGÊNCIA	CONTA CORRENTE	FAVORECIDO
104	0059	586-0	SEPLOG - Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Gestão

15.8. A garantia de proposta apresentada na forma de **FIANÇA BANCÁRIA** deverá ser contratada junto a instituições bancárias que cumpram os requisitos e as demais exigências para sua regular atuação, devidamente autorizadas pelo Banco Central do Brasil.

15.9. Na hipótese de a garantia da proposta ser prestada na modalidade de **SEGURO-GARANTIA**, deverá ser emitida por companhia seguradora nacional ou estrangeira autorizada a funcionar no Brasil, nos termos da legislação vigente à época de sua apresentação, **e será comprovada pela apresentação dos documentos detalhados abaixo**:

15.9.1. ATENÇÃO: Sendo apresentado **SEGURO-GARANTIA**, a empresa licitante deverá apensar na **plataforma licitanet – www.licitanet.com.br** os seguintes documentos:

15.9.1.1. APÓLICE DO SEGURO-GARANTIA. OBSERVAÇÃO: ESSE DOCUMENTO DEVERÁ ESTAR OBRIGATORIAMENTE PRESENTE NO MOMENTO DA SESSÃO INAUGURAL. A

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

AUSÊNCIA ACARRETARÁ NA IMEDIATA DESCLASSIFICAÇÃO E, CONSEQUENTEMENTE, IMPOSSIBILIDADE DE PARTICIPAR DA SESSÃO DE LANCES;

15.9.1.2. COMPROVANTE DE PAGAMENTO DO SEGURO-GARANTIA. OBSERVAÇÃO: ESSE DOCUMENTO DEVERÁ ESTAR OBRIGATORIAMENTE PRESENTE NO MOMENTO DA SESSÃO INAUGURAL. A AUSÊNCIA ACARRETARÁ NA IMEDIATA DESCLASSIFICAÇÃO E, CONSEQUENTEMENTE, IMPOSSIBILIDADE DE PARTICIPAR DA SESSÃO DE LANCES;

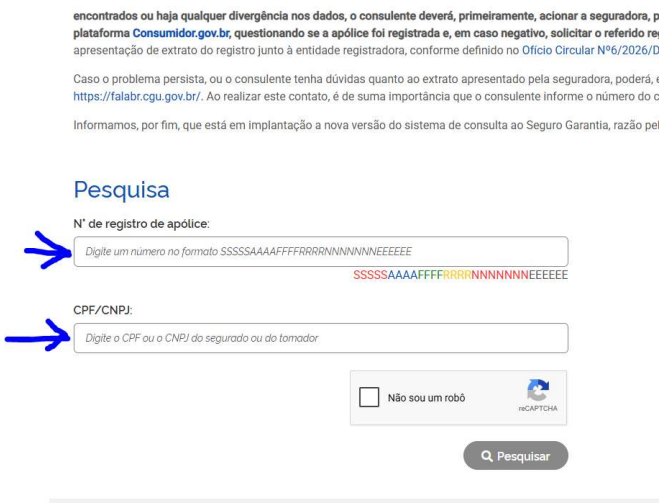
15.9.1.3. COMPROVANTE DE REGISTRO DA APÓLICE DE SEGURO-GARANTIA JUNTO À SUSEP OBSERVAÇÃO: ESSE DOCUMENTO PODERÁ ESTAR PRESENTE NA SESSÃO INAUGURAL, PORÉM, CASO A EMPRESA LICITANTE NÃO APRESENTE, PARTICIPARÁ NORMALMENTE DA SESSÃO DE LANCES, TODAVIA, ESTARÁ SUJEITA A CONDIÇÃO PREVISTA NO ITEM – 15.3, DESTE TERMO DE REFERÊNCIA. A EMPRESA LICITANTE DEVERÁ ATENTAR PARA POSSIBILIDADE PREVISTA NO ITEM – 15.13.3, DESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

15.9.2. O COMPROVANTE DE REGISTRO DA APÓLICE DO SEGURO-GARANTIA será obtido por meio do site da SUSEP. Atualmente, o link disponibilizado pela SUSEP é esse:

https://www2.susep.gov.br/safe/apolices/app/garantia

15.9.3. Acessando o link acima, a empresa licitante irá preencher os seguintes dados:

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA



15.9.4. Após o preenchimento, aparecerá a CONFIRMAÇÃO DO REGISTRO DA APÓLICE do SEGURO-GARANTIA. Segue abaixo um exemplar da confirmação de tal registro, disponibilizado pela SUSEP:



15.9.5. Caso no momento de cadastramento da **PROPOSTA DE PREÇO INICIAL** a empresa licitante apresente somente a **APÓLICE DE SEGURO-GARANTIA (ITEM – 15.9.1.1)** e o **COMPROVANTE DE PAGAMENTO DO SEGURO-GARANTIA (ITEM – 15.9.1.2)** e não apresente o **COMPROVANTE DE REGISTRO DA APÓLICE DE SEGURO-GARANTIA JUNTO À SUSEP (ITEM – 15.9.1.3)**, informamos que será adotada a seguinte regra:

15.9.5.1. Caso a **APÓLICE DE SEGURO-GARANTIA (ITEM – 15.9.1.1)** e o **COMPROVANTE DE PAGAMENTO DO SEGURO-GARANTIA (ITEM – 15.9.1.2)** estejam regulares

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

e com todos os elementos previstos no **ITEM – 15, deste TERMO DE REFERÊNCIA**, a empresa licitante estará apta para participar da sessão de lances;

15.9.5.2. Encerrada a sessão de lances, o(a) PREGOEIRO(A) abrirá o prazo e determinará que a empresa licitante ARREMATANTE apresente os documentos listados abaixo:

A) PROPOSTA DE PREÇO REFORMULADA;

B) PLANILHAS DE FORMAÇÃO DE PREÇOS;

E

C) COMPROVANTE DE REGISTRO DA APÓLICE DE SEGURO-GARANTIA JUNTO À SUSEP, ordenado por meio do **ITEM – 15.9.1.3, deste TERMO DE REFERÊNCIA;**

15.9.5.3. Então, caso a ARREMATANTE não apresente qualquer um dos documentos listados no **ITEM – 15.9.5.2, deste TERMO DE REFERÊNCIA**, acarretará na **IMEDIATA DESCLASSIFICAÇÃO** e, consequentemente, será convocada a empresa remanescente.

15.10. Caso a garantia de proposta apresentada na modalidade de **SEGURO-GARANTIA** contemple qualquer cláusula incompatível com as disposições editalícias, inclusive cláusulas limitadoras ou de isenção de responsabilidade, deverá a proponente apresentar endosso, emitido pela companhia seguradora, informando a inaplicabilidade de tais cláusulas à presente licitação, bem como a validade do **SEGURO-GARANTIA** a todas as hipóteses previstas neste documento.

15.11. Na hipótese da garantia da proposta ser prestada em **TÍTULOS DA DÍVIDA PÚBLICA**, estes deverão ser emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil.

15.12. Encerrada a licitação, as garantias das propostas de cada proponente e da adjudicatária serão devolvidas **em até 10 (dez) dias úteis** após a assinatura do **CONTRATO e/ou ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** ou da data em que for declarada fracassada a licitação, conforme previsto no §2º, do art. 58, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.13. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pelas proponentes em decorrência de sua participação na licitação dará causa à execução da garantia da proposta, mediante notificação pelo

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

órgão licitante à proponente inadimplente, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste documento ou na legislação aplicável.

15.14. Nas hipóteses abaixo, a proponente (empresa licitante) sofrerá multa equivalente **ao valor integral da garantia da proposta**. Segue:

a) De desistência da proposta comercial apresentada junto à plataforma eletrônica que tramita o **certame licitatório (PREGÃO ELETRÔNICO)**;

b) De desistência da apresentação da proposta de preço reformulada após a ocorrência da sessão de lances;

c) Desistência da apresentação dos documentos de habilitação;

d) Desistência da realização da Prova de Conceito, quando exigida;

e) Recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços ou celebrar o contrato, quando regularmente convocada pela Administração.

15.15. A garantia da proposta responderá pelas penalidades e indenizações devidas pelas proponentes durante a licitação, até a assinatura do **CONTRATO** e/ou **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, até o limite do seu valor.

15.16. Caso o valor da garantia da proposta seja insuficiente para fazer frente às penalidades e/ou indenizações impostas, a proponente ficará obrigada a pagar pelos valores remanescentes no mesmo prazo indicado para pagamento da penalidade ou indenização a ela imposta.

15.17. A garantia de proposta, prestada em qualquer das modalidades previstas neste documento, deverá ser incondicional e não poderá conter cláusula excludente de quaisquer responsabilidades contraídas pela proponente e/ou pelos emitentes das garantias, relativamente à participação da proponente nesta licitação.

15.18. Justifica-se a exigência da Garantia de Proposta, prerrogativa da Administração Pública prevista no art. 58, da Lei Federal nº 14.133/2021, para fins de comprovação de que o proponente licitante possui capacidade de cumprir as condições, custos e prazos assumidos ao participar do Processo Licitatório, bem como cobrir, no todo ou em parte, eventuais prejuízos causados ao órgão licitante, nas hipóteses detalhadas no **ITEM – 15.14, deste TERMO**, quando o mesmo sofrerá multa equivalente ao valor integral da garantia, respondendo esta, ainda, pelas penalidades e indenizações devidas pelos proponentes durante a licitação, até a assinatura do **CONTRATO** e/ou **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, até o limite do seu valor.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

15.19. Além disso, a exigência de GARANTIA DE PROPOSTA também se justifica:

I. Primeiramente, é importante registrar que a exigência de GARANTIA DE PROPOSTA está devidamente amparada no ART. 58, da LEI Nº 14.133/2021.

II. Para mitigarmos a possibilidade de empresas participarem do futuro PREGÃO ELETRÔNICO com fins escusos, somente para desestabilizar a disputa e, muitas vezes, em conluio com outras empresas para beneficiar-se posteriormente, inclusive, essa prática já tem até nome, ou seja, são conhecidas como empresas COELHOS e já foi alvo de diversos julgados e investigações. Exemplos:

- ACORDÃO 754/2015 – PLENÁRIO, do TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO;
- DECISÃO Nº 68/2018, do TRIBUNAL DE CONTAS DO DISTRITO FEDERAL;
- REPORTAGEM: FRAUDE DO COELHO PEGOU BB E CAIXA - https://obastidor.com.br/investigacao/fraude-do-coelho-pegou-bb-e-caixa-6230

III. Logo, a inserção de exigência de GARANTIA DE PROPOSTA fará com que as empresas pensem duas vezes em participar de licitação com várias empresas que dão apenas coberturas, ou seja, as empresas coelhos, sob pena de terem suas GARANTIAS EXECUTADAS pela PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU/SE.

IV. Então, no ambiente do futuro processo licitatório, teremos apenas empresas que efetivamente têm interesse em participar do CERTAME, afastando-se aquelas empresas aventureiras, que tentam burlar a competição, hoje conhecidas como empresas COELHOS!

16. DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES:

Nº DE ORDEM	ÓRGÃO / ENTIDADE	ENDEREÇO
01	Fundo Municipal da Assistência Social - **FMAS**	Rua Dr. José Calumby, nº 79 - Bairro: Pereira Lobo, CEP: 49.050-020 TEL.: 4009-7868

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

02	Fundo Municipal de Saúde - **FMS**	Rua Nely Correia de Andrade, nº 50- Bairro Coroa do Meio, CEP: 49.036-245
03	Secretaria Municipal da Família e da Assistência Social - **SEMFAS**	Rua Dr. José Calumby, nº 79 - Bairro: Pereira Lobo, CEP: 49.050-020 TEL.: 4009-7868
04	Secretaria Municipal da Segurança e Cidadania - **SSM**	Rua Celso Oliva, nº 114 - Bairro: Treze de Julho, CEP: 49.020-090, TEL.: 3246-6732.
05	Secretaria Municipal do Meio Ambiente - **SEMA**	Rua Santa Luzia, nº 926 - Bairro: São José, CEP: 49.015-190, TEL.: 3225-4172.
06	Secretaria Municipal de Governo - **SEGOV**	Rua Frei Luiz Canolo de Noronha, nº 42 - Centro Administrativo - Bairro: Ponto Novo, CEP: 49.097-270, TEL.: 4009-7800.
07	Secretaria Municipal do Planejamento, Orçamento e Gestão - **SEPLOG**	Rua Frei Luiz Canolo de Noronha, nº 42 - Centro Administrativo - Bairro: Ponto Novo, CEP: 49.097-270, TEL.: 4009-7800.
08	Secretaria Municipal da Juventude e do Esporte - **SEJESP**	Rua Jacinto Uchôa de Mendonça nº 165 Bairro: Grageru, CEP: 49026-160 TEL.: 99151-5773 e 99151-5700
09	Superintendência Municipal de Transporte e Trânsito - **SMTT**	Rua Roberto Fonseca N.º 200 - -- Bairro: Inácio Barbosa CEP: 49.041140 TEL.: 3179-1417
10	Secretaria Municipal da Comunicação Social - **SECOM**	Rua Frei Luiz Canolo de Noronha, nº 42 - Centro Administrativo Bairro: Ponto Novo, CEP: 49.097-270, TEL.: 4009-7818.
11	Secretaria Municipal da Educação - **SEMED**	Avenida Ministro Geraldo Barreto, nº 1.615 - Bairro: Jardins, CEP: 49.026-010, TEL.: 3179-1514.
12	Secretaria Municipal do Turismo - **SETUR**	Av. Dr. José Calumby, nº 253 - Bairro: Suissa, CEP: 49.050-020, TEL.: 3222-1359.
13	Secretaria Municipal da Articulação, Parcerias e Investimentos - **SEMPI**	Rua Frei Luiz Canolo de Noronha, nº 42 - Centro Administrativo - Bairro: Ponto Novo, CEP: 49.097-270, TEL.: 4009-7800.
14	Secretaria Municipal do Respeito às Políticas para as Mulheres - **SERMULHER**	Rua Boquim, nº 67 - Bairro: Centro, CEP: 49.055-530, TEL.: 98137-1409.
15	Secretaria Municipal dos Direitos da Pessoa com Deficiência - **SEMDEF**	Rua Dr. Wilson Rocha, nº 853 - Bairro: Grageru, CEP: 49.025-130, TEL.: 4009-7960.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

16	Secretaria Municipal da Cultura de Aracaju – **SECULT**	Praça General Valadão, nº 134 - Bairro: Centro, CEP: 49.010-520, TEL.: 3211-1505.
17	Procuradoria Geral do Município - **PGM**	Praça General Valadão, 341 - 4° e 5º Andares Bairro: Centro CEP: 49010-520 TEL.: 3179-1180

Aracaju/SE, _____ de _____ de 2026.

MARCELO MANDARINO SANTANA

Analista de Registro de Preços da COREP/CCL/SEPLOG-PMA

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

ANEXO – I

DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU/SE

- **Processo Administrativo nº 113.855/2026**

OBJETO:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA, ACONDICIONADA EM REFEIÇÕES INDIVIDUAIS (TIPO QUENTINHA), COMPREENDENDO O PREPARO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA, DESTINADA AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU – PMA, POR MEIO DE SEUS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES

MODELO DE PROPOSTA:

PROCESSO: PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XX/2026.

DADOS DA EMPRESA LICITANTE (PROPONENTE):	
RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
CIDADE	
ESTADO	
CEP	
TELEFONE	
FAX	
E-MAIL	
NOME DA PESSOA QUE IRÁ ASSINAR A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	
CPF	
RG	
DADOS BANCÁRIOS PARA DEPÓSITO:	
BANCO	
AGÊNCIA	
CONTA-CORRENTE	

Segue detalhamento:

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

LOTE ÚNICO					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**APRES.**	**QUANT. TOTAL PARA 12 MESES**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO TOTAL DO ITEM R$**
1.	**CAFÉ DA MANHÃ** - Refeição do tipo **café da manhã (Desjejum) regional**, acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de **700 gramas** composta dos itens abaixo relacionados e com as seguintes especificações mínimas: 01 (uma) unidade de pão de sal ou doce com peso mínimo de 50g, acompanhado de 01 (um) copo (200 ml) de café com leite, sem açúcar ou adoçante; acompanhados ainda das seguintes opções a serem servidas diariamente: 01 (uma) porção de manteiga 10g; 01 (uma) porção de açúcar ou adoçante 10g; 01 (uma) porção de guarnição (ovos ou queijo ou carne de sol ou carne bovina fresca) com peso mínimo de 200 gramas; acompanhados de uma das opções abaixo: 01 (uma) porção de raízes cozidas (inhame, macaxeira ou batata doce) com peso mínimo de 250 gramas; ou 01 (uma) porção de cuscuz com peso mínimo de 180 gramas; Deverá ainda conter uma das opções a seguir, conforme	UND			

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	solicitação: 01 (um) copo de Mungunzá 300 ml; ou 01 (um) copo de Arroz de doce 300 ml; ou 01 (um) copo de Mingau de aveia 350 ml; ou 01 (uma) porção de Frutas variadas 200 g; ou 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300 ml; ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
2.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **150g de carne bovina** - proteína bovina de primeira	UND			

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300 ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100 g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
3.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 200G** - Refeição do	UND			

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **200g de carne bovina -** proteína bovina de primeira qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300 ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de**				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca. ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
4.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA BOVINA 250G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 800 gramas, , referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **250g de carne bovina** - proteína bovina de primeira qualidade, preparada sob a forma de carne assada ou grelhada (contrafilé ou alcatra), bife à milanesa, panqueca de carne ou strogonoff de carne; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro;	UND			

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. • 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; • 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
5.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **150g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito;	UND			

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
6.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 200G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da	UND			

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **200g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas,**				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.				
7.	**ALMOÇO COM PROTEÍNA DE FRANGO 250G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 800 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **250g de frango** - Proteína de frango de primeira qualidade, preparada sob a forma de frango assado ou ensopado, utilizando coxa, sobrecoxa ou peito; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos**	UND			

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca. ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**					
8.	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 150G** - Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 700 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **150g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro;	UND				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**					
9.	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 200G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 750 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente, com as seguintes especificações mínimas: **200g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho	UND				

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**				
10.	**ALMOÇO COM FILÉ DE PEIXE MERLUZA 250G -** Refeição do tipo almoço acondicionada em embalagem descartável tipo marmitex de isopor com divisórias, com peso mínimo total de 800 gramas, referente exclusivamente aos componentes sólidos da refeição principal, não computados o suco, a sobremesa e os demais itens fornecidos separadamente,	UND			

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	com as seguintes especificações mínimas: **250g de peixe** - Filé de peixe merluza de primeira qualidade, preparado sob a forma frita ou cozida; 100g de salada crua/cozida (alface, rúcula, tomate fresco, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho branco ou roxo) ou primavera (verduras e legumes crus ou cozidos variados da estação); 200g de arroz branco, parboilizado ou à grega ou com brócolis ou com cenoura ou com couve; 150g de feijão de caldo ou tropeiro; 100g de macarrão refogado do tipo talharim ou espaguete. 01 (um) copo de Suco de frutas variadas 300ml; 01 (uma) Sobremesa - uma opção de fruta 100g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). ***Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade e vir acompanhados de (01 um) Kit com garfo, faca e colher fabricados em poliestireno de alta durabilidade e guardanapos de papel folha, dupla na cor branca.** ***As embalagens descartáveis utilizadas deverão ser compatíveis com o peso e volume das refeições ofertadas, garantindo adequado acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.**					
TOTAL GERAL DO LOTE ÚNICO – R$						
OBSERVAÇÃO - 1:	**TENDO EM VISTA QUE O CRITÉRIO DE JULGAMENTO É**					

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

	MENOR PREÇO POR LOTE, LOGO, A EMPRESA INTERESSADA DEVERÁ OFERTAR PREÇO PARA TODOS OS ITENS QUE COMPÕE O PRESENTE LOTE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.
OBSERVAÇÃO – 2:	**OS PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS CONTIDOS NESTA TABELA SÃO MÁXIMOS, LOGO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPALNÃO HOMOLOGARÁ A DESPESA POR PREÇO SUPERIOR.**

O **Preço máximo** do OBJETO deste TERMO DE REFERÊNCIA está detalhado abaixo:

AINDA DECLARAMOS QUE:

ESTA PROPOSTA TEM VALIDADE DE **60 (SESSENTA) DIAS CORRIDOS**, A CONTAR DA DATA DE SUA ASSINATURA.

PRAZO DE EXECUÇÃO:DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA.

DECLARO QUE ESTOU CIENTE DE QUE NÃO TENHO DIREITO A EXIGIR NENHUMA MULTA OU INDENIZAÇÃO FINANCEIRA, CASO O CONTRATANTE DECIDA NÃO CONTRATAR COM A EMPRESA OFERTANTE DESTA PROPOSTA, SEJA NO TODO OU EM PARTE.

DECLARO CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA COM TODOS OS ITENS ESTABELECIDOS NO **EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XX/2026 E SEUS ANEXOS**.

DECLARO QUE ESTÃO INCLUÍDOS NOS PREÇOS PROPOSTOS TODOS OS CUSTOS E DESPESAS NECESSÁRIOS À INTEGRAL EXECUÇÃO DO OBJETO, INCLUSIVE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, INSUMOS, EMBALAGENS, MÃO DE OBRA, ENCARGOS SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS, FISCAIS E COMERCIAIS, TRIBUTOS, TRANSPORTE, COMBUSTÍVEIS, SEGUROS E DEMAIS DESPESAS DIRETAS OU INDIRETAS INCIDENTES SOBRE A EXECUÇÃO.

CIDADE/ESTADO, XX de XXXXXXXX de 2026.

_____

Assinatura do representante legal.

Assinado por 1 pessoa: MARCELO MANDARINO SANTANA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA e informe o código 0FD7-07C5-A07B-73AA

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 0FD7-07C5-A07B-73AA

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

MARCELO MANDARINO SANTANA (CPF 043.XXX.XXX-93) em 21/10/2026 11:47:43 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0FD7-07C5-A07B-73AA