

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1- OBJETO

Processo licitatório visando Contratação de Empresa especializada em fornecimento de refeições (**almoço e jantar**) tipo marmitex de isopor com tampa e com capacidade de 700ml, à execução do serviço de preparo e distribuição de aproximadamente de 7.000 (sete mil) refeições diárias nas regiões designadas por esta secretaria, de segunda a sexta. O serviço será realizado com uma estimativa de entrega de 7.000 (sete mil) refeições diárias, sendo 4.400 (quatro mil e quatrocentas) do tipo almoço e 2.600 (dois mil e seiscentas) do tipo jantar, inicialmente em 5 (cinco) localidades do município de Aracaju (Centro, Bugio, Japãozinho, Santa Maria e Povoado Areia Branca), com população em situação de vulnerabilidade social, econômica e alimentar.

A Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania tem como meta estimada, realizar a entrega de **1.932.000.00 (um milhão novecentos e trinta e dois mil)** refeições (almoço e jantar) até dezembro de 2026.

As refeições deverão ter, no mínimo, 630 (seiscentos e trinta) gramas de alimentos, para almoço e 600 (seiscentos) gramas para o jantar, conforme as especificações (preparações) detalhadas nesse Termo de Referência. Deverão ser acondicionadas em marmitex de isopor com capacidade de 700 ml (mililitros), devidamente identificado por etiqueta emitida por balança digital, contendo as seguintes informações: peso, data de fabricação, “consumo imediato”, em etiqueta com a logomarca do Governo do Estado, com o número do telefone da ouvidoria com layout pré-definido pela CONTRATANTE .

A produção das refeições deverá ser realizada em unidade de responsabilidade da empresa, que deverá ser instalada em região centralizada e a entrega destas deverá ser efetuada nos pontos de distribuição abertos em todas as regiões designadas por esta secretaria, as quais devem ser previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

As entregas das refeições deverão ser efetuadas nos pontos de distribuição localizados no município de Aracaju (Centro, Bugio, Japãozinho, Santa Maria e Povoado Areia Branca).

- A CONTRATADA será responsável pela locação do espaço de produção, bem como, pela estruturação da cozinha.
- A CONTRATADA será responsável pela equipe de trabalho e entrega das refeições nos pontos de distribuição definidos pela CONTRATANTE.
- A CONTRATANTE será responsável por disponibilizar os espaços onde ocorrerão as

distribuições das refeições.

As refeições deverão atender às quantidades, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO	UNID DE FORNECIMENTO	LOCALIDADE	QUANT. DIÁRIA
01				
	<p><b>REFEIÇÃO ALMOÇO:</b> Preparo e oferta de refeições em marmitex de isopor na Modalidade almoço, de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Embalagem marmitex isopor 700 ml;</li> <li>● Peso mínimo 630 gramas para almoço e 600 grama para o jantar;</li> <li>● Pesado em balança digital com impressora de etiqueta colorida;</li> <li>● Etiquetado com código de barras, peso, data de fabricação, logomarca do Governo do Estado e indicação de “Consumo Imediato”</li> <li>● Composição para almoço: Preparação proteica (carne bovina, suína, peixe, ave); Acompanhamento (arroz e feijão); Guarnição (macarrão ou purê ou pirão ou farofa); Farinha à parte, sendo dispensável nos dias que for ofertado a farofa; Sobremesa (doce caseiro ou fruta); Suco de fruta, sendo este servido em garrafa pet descartável com tampa e capacidade de 300 ml;</li> </ul>	UNIDADE	CENTRO	2000
			SANTA MARIA	600
			BUGIO	600

		JAPÃOZINHO	600	
		POVOADO AREIA BRANCA	600	
	<p><b>REFEIÇÃO JANTAR:</b> Preparo e oferta de refeições em marmitex de isopor na Modalidade jantar, de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Embalagem marmitex isopor 700 ml;</li> <li>● Peso mínimo 630 gramas para almoço e 600 grama para o jantar;</li> <li>● Pesado em balança digital com impressora de etiqueta colorida;</li> <li>● Etiquetado com código de barras, peso, data de fabricação, logomarca do Governo do Estado e indicação de “Consumo Imediato”</li> </ul> <p>Composição para o jantar: Preparação proteica (carne bovina, peixe, ave); Prato principal (cuscuz, arroz doce, inhame, macaxeira e similares, podendo ser ofertados também sopas, caldos e cremes); Acompanhamento (pão com ou sem manteiga); Café (com e sem leite), sendo este servido em garrafa pet descartável com tampa e capacidade de 300 ml.</p>	UNIDADE	CENTRO	1000
		SANTA MARIA	400	
		BUGIO	400	
		JAPÃOZINHO	400	
		POVOADO AREIA BRANCA	400	

**1.1.** Os quantitativos registrados na planilha acima por local de distribuição, poderão ser remanejados a qualquer momento, a critério da administração, desde que respeitado o quantitativo total de refeições registradas.

## **2. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO**

**2.1** O prazo de vigência do contrato será 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

**2.3** Após o recebimento da ordem de serviço haverá um prazo de até 15 dias para adaptação do local de produção, segundo as normas de segurança alimentar

## **3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**3.1** Trata-se de Contratação de Empresa especializada em fornecimentos de refeições (almoço e jantar) tipo marmitex. O preparo e distribuição estimados são de 161.000 (cento e sessenta e um mil) refeições mensais, somando o quantitativo de refeições do almoço e jantar, de todas as localidades. O serviço será realizado com a entrega estimada de 7.000 (sete mil) refeições (almoço e jantar) por dia, a fim de atender a demanda do Governo de Sergipe, através da Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania – SEASIC, cujo objetivo é:

- a) Promover o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA);
- b) Promover assistência alimentar e nutricional aos segmentos mais vulneráveis da população, visando assegurar-lhes melhores condições nutricionais, especialmente em regiões do município de Aracaju com maiores índices de pobreza;
- c) Minimizar a fome e a Insegurança Alimentar e Nutricional da população através da distribuição de refeições adequadas, saudáveis, balanceadas e originadas de processos seguros;
- d) Fomentar a rede de comércio de alimentação do Município de Aracaju (restaurantes e similares) e, também, toda a cadeia de abastecimento que fornece suprimentos a estes comércios, seja de produtores familiares rurais e orgânicos, fornecedores de descartáveis, rede atacadista de distribuição de alimentos, dentre outros.

**3.2** Devem ser informadas, obrigatoriamente, na proposta as especificações detalhadas dos itens cotados, devendo ser rigorosamente atendidas às especificações constantes neste Termo de Referência.

#### 4. JUSTIFICATIVA

Este termo de referência tem como objetivo estabelecer diretrizes e requisitos para Contratação de Empresa especializada em fornecimentos de refeições (almoço e jantar) tipo marmitex, pela Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania - SEASIC.

A realização de processo de licitação para contratação deste objeto se justifica face ao interesse público de proceder-se com o atendimento às famílias em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

O direito à alimentação é reconhecido internacionalmente na Declaração Universal dos Direitos Humanos (Artigo 25,§ 1º – 1948) e fixado no artigo 6º da Constituição Federal de 1988.

No âmbito Estadual, a Lei nº 7.250 de 31 de outubro de 2011, que dispõe sobre a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - SAN do Estado de Sergipe assegura no seu art. 3º que:

*“A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade do cidadão e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.”*

Conforme o II Inquérito Nacional da Insegurança Alimentar no Brasil (VIGISAN), a insegurança alimentar e nutricional apresenta índices preocupantes especialmente no norte e nordeste do país. Dessa forma, torna-se fundamental, iniciativas governamentais para minimizar este quadro, desenvolvendo programas e ações que promovam segurança alimentar e nutricional especialmente aos segmentos mais vulneráveis, assegurando à população melhores condições alimentares e nutricionais, e contribuir assim, com um importante serviço público para a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Sendo assim, a Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania - SEASIC, atendendo ao exposto acima, por meio do Restaurante Popular Padre Pedro, realizará a contratação de Empresa Especializada para fornecimento de refeições (almoço e jantar) às famílias em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A Política de Assistência Social torna-se uma das áreas estruturantes para auxiliar no atendimento e orientação à população em situação de vulnerabilidade socioeconômica, justifica-se a demanda por adquirir os itens descritos neste documento, cujo objetivo é proporcionar a essas famílias uma alimentação saudável, contribuindo com o bem-estar e respeitando dignidade da pessoa humana, consoante dispõe o artigo 1º, inciso III da Constituição Federal.

Assim, diante dos fatos supracitados, tem-se justificada o processo licitatório, para a contratação de pessoa jurídica capacitada no serviço de preparo e distribuição de refeições (almoço e jantar), cujo objeto é essencial para dar continuidade aos serviços prestados por esta Secretaria, razão pela qual, deve-se proceder com as medidas necessárias.

## **5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO**

**5.1** A Contratação de Empresa especializada em fornecimentos de refeições (almoço e jantar) tipo marmitex, encontra-se fundamentada nas disposições da Lei Federal nº 14.133/21, que rege os procedimentos licitatórios.

**5.2** A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à contratação do fornecimento a ser prestado poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será por **PREGÃO ELETRÔNICO**.

## **6. PRAZO DE VALIDADE DAS REFEIÇÕES**

**6.1** As refeições de que trata o presente TERMO DE REFERÊNCIA deverão ser produzidas diariamente, ter validade de 01 dia, e indicação para o consumo imediato.

### **6.2 DO FUNCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO**

#### **6.2.1 Do horário de funcionamento/Distribuição**

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

a) Distribuição do Almoço: das 10:00h às 12h30 ou enquanto houver disponibilidade de refeições respeitando o limite estipulado para cada localidade (estimativa de 4.400 mil e quatrocentas refeições);

b) Distribuição do Jantar: das 15:30h às 17h00 ou enquanto houver disponibilidade de refeições respeitando o limite estipulado para cada localidade (estimativa de 2.600 duas mil e seiscentas refeições);

## **7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

A CONTRATANTE obriga-se a:

**7.1** Realizar a fiscalização diariamente da prestação do serviço de produção e distribuição nos locais determinados pela CONTRATANTE, a qualquer tempo;

**7.2** Produzir os relatórios de entrega discriminando o quantitativo de refeições servidas diariamente pela CONTRATADA;

**7.3** Notificar a empresa, por escrito, sobre não conformidades na execução dos serviços fixando prazos estabelecidos pela equipe técnica, para as devidas correções;

**7.4** Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, as documentações referentes ao seu quadro de colaboradores, observadas as especificações constantes deste Termo e demais legislações que couber;

**7.5** Pagar, mensalmente, pela totalidade das refeições fornecidas, contabilizadas pela CONTRATANTE;

**7.6** As multas e eventuais descontos serão aplicados em decorrência das irregularidades constatadas pela fiscalização, conforme disposto no Termo de Referência, sendo esses valores deduzidos diretamente do faturamento mensal. Ressalta-se que isso não prejudica a responsabilização prevista no artigo 156, §2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

**7.7** A fiscalização deverá ser realizada pelo fiscal do contrato, bem como, poderá ser realizada pelos servidores designados pela Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania, independente de outras fiscalizações governamentais mediante identificação.

**7.8** Fornecer à CONTRATADA todos os esclarecimentos, informações necessários ao cumprimento do presente Termo de Referência;

**7.9** Indicar, formalmente, o fiscal de contrato e equipe técnica para acompanhamento da execução;

**7.10** Analisar e autorizar previamente junto a CONTRATADA a localidade onde serão produzidas as refeições.

**7.11** Disponibilizar e informar junto a CONTRATADA as localidades onde serão distribuídas as refeições, para que possa atingir o público-alvo.

**7.12** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas do fornecimento dos itens objeto da contratação;

**7.13** Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados;

**7.14** Inspeccionar através de seu corpo técnico e administrativo a entrega das refeições, (prazo de validade, quantidade e qualidade dos alimentos) entregues pela empresa CONTRATADA, objetivando verificar o fiel cumprimento de tudo quanto especificado neste instrumento e nas demais disposições legais aplicáveis.

**7.15** A administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente TERMO DE REFERÊNCIA, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da

CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

## **8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**8.1** A CONTRATANTE somente pagará à CONTRATADA pela efetiva execução do objeto, conforme quantidade e qualidade da entrega dos itens efetivamente comprovadas;

**8.2** O pagamento será efetuado após liquidação da despesa por meio de crédito em conta-corrente indicada pelo licitante vencedor, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, respeitando a cronologia dos pagamentos, de acordo com o art. 141, III, da Lei n° 14.133/2021, a partir da apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento na SEASIC;

**8.2.1** Os pagamentos serão realizados mediante apresentação de Nota Fiscal, contendo:

- a) data da emissão;
- b) Estar endereçada à Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania, situada à Av. Hermes Fontes, 2120, Bairro Grageru, CEP: 49.045-860 Aracaju – SE, sob CNPJ nº 34.841.186/0001-23;
- c) Valor Unitário;
- d) Valor Total;
- e) Especificações do quantitativo de refeições entregues;
- f) Apresentar Nota Fiscal eletrônica original;

**8.3** Cabe ao Estado de Sergipe promover a retenção do ICMS, nos casos previstos na legislação competente para arrecadação do tributo;

**8.4** Para fazer jus ao pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante FGTS – CRF, Certidões Negativas de Débitos junto às Fazendas Federal (abrangendo os débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União, e as contribuições previdenciárias e de terceiros), Estadual e Municipal do domicílio do contratado, certidão negativa de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos, SICAF;

**8.5** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

**8.6** Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado;

**8.7** O valor do contrato não será reajustado durante o período de 12 (doze) meses, contados a partir da data de apresentação da proposta da contratada, nos termos da legislação federal vigente e dos artigos 128 e 129 do Decreto Estadual n° 342/2023.

**8.8** Ocorrido o prazo do item 8.7, o reajustamento de preços será na periodicidade prevista em lei

nacional, calculada pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor-INPC/IBGE;

**8.9** No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no caput desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor-INPC/IBGE;

**8.10** O valor contratual poderá variar para maior ou menor até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, de acordo com a Lei nº 14.133/21.

**8.11** Do valor unitário da refeição, fornecida pela Empresa, o cliente arcará com o pagamento da importância de R\$ 1,00 (um real), valor fixo e irrevogável, e o restante do valor será subsidiado pela SEASIC;

**8.12** As Notas Fiscais que apresentem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o item 8.2 começará a fluir a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, sem incorreções;

**8.13** O pagamento será creditado em conta-corrente da CONTRATADA, por meio de ordem bancária a favor de qualquer instituição bancária indicada na Nota Fiscal, devendo, para isso, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e número da conta-corrente em que deverá ser efetivado o crédito;

**8.14** O Gestor e/ou fiscal de contrato somente atestará o recebimento do objeto e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas pela CONTRATADA, todas as condições pactuadas;

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Além das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, ficam estabelecidas as seguintes:

### **Cabe à CONTRATADA:**

**9.1** Fornecer todos os gêneros alimentícios, móveis, equipamentos, utensílios e mão-de-obra necessária à completa execução dos serviços contratados de modo seguro e atendendo a todas as recomendações das autoridades sanitárias;

**9.2** Disponibilizar estoque de utensílios descartáveis (garfos, facas, colheres e guardanapos), organizados em kits embalados em sacos plásticos estéreis, para serem oferecidos aos beneficiários para a realização das refeições;

**9.3** Manter o local de produção e distribuição com a higienização necessária à prevenção de contaminações, conforme recomendações expedidas pelas autoridades sanitárias;

**9.4** Manter todos os seus colaboradores devidamente uniformizados e protegidos com aventais, botas, máscaras, luvas, toucas e álcool (70%) preferencialmente em gel e demais EPIs – Equipamentos de Proteção Individual;

**9.5** Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes;

**9.6** Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissos quanto à execução dos serviços;

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

**9.8** Manter o local de distribuição limpo diariamente, conforme as exigências sanitárias, sendo responsável pelo manejo adequado dos resíduos sólidos, recicláveis e orgânicos gerados durante o processo de produção e/ou distribuição. O descarte desses resíduos deverá ocorrer em local apropriado, livre de qualquer contato com a área de produção de alimentos, e de acordo com as normativas ambientais vigentes.

**9.8.1** Garantir a remoção, ao final de cada jornada de produção e/ou distribuição, de todos os resíduos gerados, destinando-os corretamente conforme a legislação ambiental aplicável, observando-se as normas de coleta, transporte e disposição final desses materiais;

**9.9** A CONTRATADA deverá apresentar, diariamente, ao Nutricionista designado pela CONTRATANTE, amostra da refeição a ser distribuída no respectivo dia, bem como de quaisquer materiais ou gêneros a serem empregados nos serviços, devidamente etiquetadas com as seguintes informações: data, horário da coleta, prazo de validade, tipo de preparação e identificação do responsável pela coleta.

**9.10** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações prediais e utensílios utilizados nos serviços, empregando-se produtos químicos apropriados para os diversos manuseios: a base de hipoclorito, produtos alcalinos, desengordurantes, entre outros, de acordo com manuais de boas práticas.

**9.11** O controle de pragas e vetores urbanos deverá ser feito através de medida preventiva. Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências da Central de Produção de Alimentos e dos Pontos de Distribuição, a CONTRATADA deverá proceder imediatamente ao tratamento químico necessário como medida corretiva, para impedir o acesso, abrigo e proliferação de pragas urbanas nas instalações utilizadas para a distribuição, devendo apresentar certificado de dedetização de cada área: Central de Produção, Veículo e Local de Distribuição. No caso de ineficiência e quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará

obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para a CONTRATANTE conforme RDC 216 e 275;

**9.12** Todos os veículos utilizados pela CONTRATADA deverão estar adequados às normas RDC 216 e 275, em condições adequadas de higiene e sem riscos de contaminação da matéria prima e/ou insumos para preparação e deslocamentos das refeições.

**9.13** Deverá assumir plena responsabilidade por todas as obrigações e encargos de natureza trabalhista e previdenciária referentes aos funcionários envolvidos na prestação do serviço. Além disso, deverá assegurar a todos os colaboradores o cumprimento integral dos direitos previstos na legislação vigente, sendo obrigatória a contratação formal de todos os empregados, em conformidade com as exigências legais estabelecidas.

**9.14** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**9.15** Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários para sua segurança pessoal;

**9.16** Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere a CONTRATANTE as responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;

**9.17** A CONTRATADA deverá fornecer a quantidade necessária de empregados para a composição da equipe, tais como:

a) **Responsável e/ou Coordenador(a):** Será encarregado pela logística dos serviços, abrangendo tanto a parte financeira quanto operacional. Deverá comunicar à gestão estadual qualquer alteração na cozinha, na quantidade distribuída, paralisação do serviço (com devida justificativa), entre outras. Além disso, será responsável assinar o relatório de fechamento mensal de entregas e encaminhar mensalmente a documentação necessária para o processo de pagamento, conforme solicitado pela CONTRATANTE.

b) **Nutricionista:** responsável por garantir controle higiênico-sanitário das cozinhas, organização dos estoques, promover capacitações, garantir o cumprimento de normas de uso dos EPI, fazer controle de temperatura dos alimentos, elaborar e supervisionar o cumprimento do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).

c) **Cozinheiro(a):** Preparar alimentos de acordo com receitas, garantir a qualidade, higiene,

sabor, aroma e apresentação dos pratos, verificar a frescura e qualidade dos alimentos operar equipamentos de cozinha com segurança e eficiência, manter a limpeza e organização da área de trabalho, utensílios e equipamentos, coordenar a preparação de múltiplos pratos, controlar e minimizar desperdícios, cumprir os regulamentos e os procedimentos de segurança.

d) **Auxiliar de Cozinha:** Auxiliará na preparação das refeições, higienização dos alimentos, responsável pela limpeza dos espaços, apoio no carregamento e descarregamento dos alimentos, organização dos estoques e entrega das refeições aos beneficiários.

e) **Pessoal de apoio (Copeiro, balconista e Caixa):** realizará a distribuição das refeições, ficará responsável pelo recolhimento do valor referente a venda das refeições.

**9.18** Responsabilizar-se por danos à saúde dos beneficiários, como os ocasionados por doenças transmitidas por alimentos, decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares causados por contaminação das refeições servidas pela CONTRATADA; diagnosticadas de acordo com a Resolução RDC nº 12/2001, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral;

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

**9.20** Diligenciar para que seus empregados tratem com cordialidade o usuário do Restaurante, visitantes, empregados e demais contratados, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente;

**9.21** A CONTRATADA será responsável pela limpeza, asseio e higienização do ambiente interno e externo do Restaurante, devendo manter, às suas expensas, uma equipe de funcionários qualificados para atender a essa exigência. Em conformidade com a norma RDC 216, item 4.2.7, os funcionários encarregados da higienização das instalações sanitárias deverão usar uniformes e EPI's apropriados, diferentes dos utilizados na manipulação de alimentos. Ademais, essa atividade de higienização não poderá ser realizada simultaneamente à produção e manipulação de alimentos.

**9.22** Não deverá apresentar óbices à visitação e atuação dos fiscais do contrato e equipe técnica de fiscalização, disponibilizando a eles os EPIs necessários;

**9.23** Declarar ciência sobre as condições de habilitação e as cumprir durante todo o decorrer do contrato.

**9.24** Disponibilizar, diariamente para a CONTRATANTE, uma amostra diária de cada refeição (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente) para a fiscalização avaliar características sensoriais relacionadas à qualidade: aparência, aroma, textura e sabor, em conformidade às especificações deste Termo de Referência;

**9.25** Responsabilizar-se pela organização e ordem da fila dos usuários nos locais de distribuição;

**9.26** Responsabilizar-se pelos danos ou prejuízos causados diretamente a SEASIC ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na entrega e produção das refeições, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;

**9.27** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto contratado com a Contratante;

**9.28** Designar preposto para atender aos chamados e exigências da Contratante;

**9.29** Efetivar a entrega das refeições de forma integral, conforme especificações constantes neste Termo de Referência;

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

**9.31** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

**9.32** Reparar, corrigir, remover, substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, as refeições (almoço e jantar) tipo marmitex nos quais se verificarem vícios, defeitos, estragos, resultantes dos materiais empregados ou armazenamento inadequado;

**9.33** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos produtos do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, o valor correspondente aos danos sofridos;

**9.34** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante, fiscal ou gestor do contrato;

**9.35** Para verificação de regularidade o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, os seguintes documentos: prova de regularidade perante FGTS – CRF, Certidões Negativas de Débitos junto às Fazendas Federal (abrangendo os débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União, e as contribuições previdenciárias e de terceiros), Estadual e Municipal do domicílio do contratado, certidão negativa de Improbidade

Administrativa e Inelegibilidade, Certidão Negativa de licitantes Inidôneos, SICAF;

**9.36** Comunicar imediatamente ao Fiscal do contrato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da produção e entrega das refeições, objeto deste Termo de Referência;

**9.37** Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças que fujam às especificações do objeto descritivo neste Termo de Referência.

**9.38** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

**9.39** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

**9.40** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

**9.41** A licitante deverá declarar que se compromete, caso vencedora, sob as penas da Lei, a apresentar, **em até 72 horas após a sessão**, as seguintes exigências:

**9.41.1** Certificado de Vistoria e/ou Alvará de Licença Sanitária da sede da licitante emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente e uma declaração onde conste o endereço completo da cozinha que atenderá o objeto do contrato. Esta cozinha não deverá ultrapassar o limite de 50 (cinquenta) km dos pontos de entrega. A contratante poderá promover vistorias antes do início do contrato e durante a sua vigência.

**9.41.2** Comprovante de Registro da Empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) com atividade específica de cozinha industrial e do profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição que preencha os requisitos, Certidão de Registro e Quitação no CRN-3 e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

**9.41.3** Veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição das refeições e marmitex no Restaurante Popular Padre Pedro, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE, que atendam às especificações técnicas da CVS 15 de 07/11/1991 e demais legislações sanitárias, sendo que os veículos deverão possuir certificados de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária. Os veículos devem ser etiquetados, de acordo com a padronização e solicitação da Secretaria de Assistência Social, Inclusão e Cidadania- SEASIC, além de

atender todos os requisitos definidos em legislação sanitária local, os alimentos devem ser transportados em temperatura adequada e monitorados na recepção. Caso sejam transportados de forma inadequada não serão recebidos nos pontos de distribuição, devendo a empresa providenciar imediata substituição das refeições de modo a não comprometer o seu fornecimento aos clientes/usuários. Os colaboradores envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

**9.41.4** Declaração que atende às exigências de preparo, transporte e entrega de alimentos que não exceda a 06 (seis) horas, com a manutenção do produto acima de 60°C ou que não exceda 1 (uma) hora com a manutenção do produto abaixo de 60° C para os alimentos quentes, para os alimentos frios até 10 °C com tempo de exposição de 4 (quatro) horas ou entre 10 °C e 21 °C até 2 (duas) horas de exposição, conforme Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA e Portaria CVS nº 5/2013.

**9.41.5** Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação, compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente licitação. O atestado de no mínimo 30% (trinta por cento) das quantidades solicitadas neste item.

**9.41.6** Comprovar que possui, nutricionista responsável técnico com inscrição junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, conforme os termos do art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, por execução de serviços de características semelhantes.

**9.41.7** Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

**9.41.8** A CONTRATADA é obrigada a zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, mantendo em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações prediais e utensílios utilizados no serviço, diariamente no início e ao final serviço, empregando-se produtos químicos apropriados para os diversos manuseios: a base de hipoclorito, produtos alcalinos, desengordurantes, entre outros, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA; bem como se responsabilizar pelo manejo e transporte de todo o resíduo sólido, reciclável e orgânico gerado na distribuição, garantindo a remoção, ao final da distribuição, dos resíduos sólidos, recicláveis e orgânicos e dando-lhe a destinação adequada.

**9.41.9** A contratada deverá assegurar que as refeições contemplem um percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos insumos oriundos da agricultura familiar ou de empreendimentos da Economia Popular Solidária, conforme estabelecido pela Lei Estadual nº 9.726/2025, como forma de promover a inclusão produtiva, o fortalecimento da economia local e a valorização de práticas sustentáveis. Para aderir esse percentual, a CONTRATADA deverá encaminhar

mensalmente à CONTRATANTE a planilha de composição do preço, conforme modelo disponibilizado pela CONTRATANTE no anexo III.

**9.41.10** Será necessária a formalização de um termo de compromisso de fornecimento (ANEXO IV) a ser firmado entre a CONTRATADA e o fornecedor (cooperativas formais da agricultura familiar e/ou de agricultores familiares individuais). O referido termo deverá ser entregue pelo fornecedor para a empresa CONTRATADA, contendo assinaturas de ambas as partes, e deverá constar o período de referência, gêneros/itens e quantitativos a serem fornecidos. Este deverá ser atualizado e entregue à CONTRATANTE mensalmente.

**9.41.11** Destaca-se ainda que a aquisição poderá ocorrer de forma semanal, quinzenal ou mensal, conforme a demanda e a disponibilidade do local, sendo devidamente comprovada à CONTRATANTE por meio das notas fiscais emitidas pelos agricultores familiares ou cooperativas formais fornecedoras.

**9.41.12** Deverá estar anexada à nota fiscal, o extrato da DAP/CAF jurídica válida (para cooperativas), e no caso dos agricultores familiares individuais deverá estar anexada à nota fiscal o extrato da DAP/CAF física válida, como condição de pagamento.

**9.41.13** Para as cooperativas o extrato da DAP/CAF jurídica deverá demonstrar a lista dos agricultores cooperados com DAP/CAF integrante do seu quadro social.

**9.41.14** Para casos de inexistência de agricultores familiares no município, a aquisição deverá ser realizada de cooperativas formais da agricultura familiar e/ou de agricultores familiares individuais do mesmo território no qual a CONTRATADA está localizada.

**9.41.15** Em caso de não cumprimento desta exigência o contrato estabelecido com a CONTRATADA poderá ser rescindido, sem prejuízos para a CONTRATANTE.

**9.42** Não será permitido reaproveitar os alimentos preparados que foram dispostos nas marmitex, porém não utilizados. Estes **poderão** ser doados, obedecendo os critérios contidos na Lei Federal nº 15.224, de 30 de setembro de 2025.

**9.42.1** As refeições excedentes, quando aplicável o item 9.42, **deverão** ser doadas as entidades que estejam credenciadas nesta Secretaria, através de edital de Chamada Pública, no âmbito do Programa Sergipe sem Fome, nos termos Lei Estadual nº 9.724, de 25 de agosto de 2025.

## 10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### Subcontratação

**10.1** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **Garantia da contratação**

**10.2** A garantia de execução será prestada no ato da assinatura de contrato, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, em uma das seguintes modalidades:

- a) Em dinheiro;
- b) Seguro- garantia;
- c) Fiança bancária;
- d) Títulos de da dívida pública, devendo estes terem sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

**10.2.1** Em caso de caução em dinheiro, a Contratada deverá depositar o valor no banco e agência a serem indicados.

**10.2.2** Se a opção recair em Seguro-Garantia ou Fiança Bancária as mesmas serão feitas mediante entrega da Apólice ou da Carta de Fiança, em original, devendo conter expressamente cláusula de atualização financeira, de imprescritibilidade, inalienabilidade e de irrevogabilidade.

**10.2.3** Se a opção de garantia recair em Títulos da Dívida Pública, será feita mediante a apresentação do Título, em original, acompanhado do laudo pericial contábil, obedecidos os critérios de aceitação exigidos na legislação própria aplicável à espécie.

**10.2.4** O título deverá estar acompanhado de instrumento público de caução de direitos, figurando como cessionária a licitante.

**10.2.5** Caso ocorra prorrogação do Contrato, a CONTRATADA fica obrigada a apresentar no ato da assinatura do termo aditivo, a renovação da caução prestada quando a mesma tiver sido feita nas modalidades de seguro garantia ou fiança bancária.

**10.2.6** Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de quaisquer obrigações, inclusive indenização a terceiros, a CONTRATADA, desde já, obriga-se a efetuar a respectiva reposição, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data do recebimento da comunicação da SEASC. Caso a reposição não se efetive, a SEASC reserva-se o direito de proceder à retenção dos pagamentos devidos à contratada.

**10.2.7** A garantia, ou seu saldo, será liberada ou restituída no prazo de até 07 (sete) dias úteis, mediante pedido formal da CONTRATADA, após a execução do Contrato, desde que integralmente cumpridas às obrigações assumidas e depois de expedido o Termo de Recebimento Definitivo.

## **11. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

**11.3** As comunicações entre o Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

### **11.4 Preposto**

**11.4.1** A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da entrega das refeições objeto deste Termo de Referência, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação ao contratado.

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

### **11.5 Fiscalização**

**11.5.1** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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

**11.5.3** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021;

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

## **11.6 Fiscalização Técnica**

**11.6.1** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

**11.6.2** O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

**11.6.3** Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

**11.6.4** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

## **11.7 Fiscalização Administrativa**

**11.7.1** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

**11.7.2** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

## **11.8 Gestor do Contrato**

**11.8.1** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

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

11.246, de 2022, art. 21, II).

**11.8.3** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

**11.8.4** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

**11.8.5** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X);

**11.8.6** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI);

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

## **12. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO**

**12.1** O pagamento será mensal após comprovação da entrega das refeições, bem como, após o cumprimento de todas as obrigações firmadas pelo Contratado.

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

**12.1.1.1** Deixar de entregar ou não entregar com a qualidade mínima exigida os produtos objeto deste Termo de Referência;

**12.1.1.2** Deixar de entregar as refeições com qualidade ou quantidade inferior à demandada pela Administração;

**12.1.1.3** A quantidade diária de refeições possui caráter estimativo, sendo obrigatório o pagamento apenas pelas refeições efetivamente fornecidas, vedado à Contratada exigir o

cumprimento integral da demanda potencial ou qualquer compensação pela eventual redução das quantidades solicitadas.

**12.1.1.4** A redução do quantitativo não gerará para a Contratada direito a indenização, compensação financeira ou alteração dos preços unitários pactuados, observando-se o disposto na legislação vigente e nas condições estabelecidas no instrumento contratual.

**12.1.1.5** As refeições excedentes, doadas às entidades credenciadas, nos termos do item 9.42.1 deste edital **serão devidamente contabilizadas** para fins de pagamento à Contratada, desde que atendidas as exigências legais e contratuais, bem como devidamente comprovada a entrega mediante recibo emitido pela entidade beneficiária, conforme modelo constante anexo a este Termo de Referência (Anexo V).

## **12.2 Do recebimento**

**12.2.1** O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a CONTRATANTE, através do responsável, o direito de não receber as refeições, caso as mesmas não se encontrem em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade;

**12.2.2** Caso as refeições sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela CONTRATANTE, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente;

**12.2.3** As despesas relativas ao frete e ao transporte das refeições, bem como quaisquer outras despesas adicionais que incidam, de forma direta e/ou indireta, sobre a execução completa e integral do objeto a ser contratado, serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, sem possibilidade de acréscimo de custos adicionais após a apresentação da proposta de preços.

**12.2.4** Fica reservado a CONTRATANTE, o direito de solicitar amostras diariamente para realização de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos às análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os alimentos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

**12.2.5** Se algum alimento apresentar irregularidade, a CONTRATANTE enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos bromatológicos, físico-químico, bacteriológico e microscópico conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os alimentos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada.

**12.2.6** Durante o período de vigência do contrato, a CONTRATANTE poderá requerer do licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual;

**12.2.7** O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

- 1) PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação das refeições com as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 2) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente aceitação pelo Setor Competente.

**12.2.8** A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações;

**12.2.9** Recebido o objeto, nos termos dos subitens 1 e 2, se a qualquer tempo durante o seu consumo vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo;

**12.2.10** A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes;

**12.2.11** No tocante aos alimentos discriminados neste Certame, fica expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade;

### **12.3 Liquidação**

**12.3.1** A liquidação da despesa consiste na verificação do direito adquirido pelo credor tendo por base os títulos e documentos comprobatórios do respectivo crédito. (Art. 63 da Lei 4.320 de 17 de março de 1964).

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

**12.3.3** o prazo de validade;

**12.3.4** a data da emissão;

**12.3.5** os dados do contrato e do órgão contratante;

**12.3.6** o período respectivo de execução do contrato;

**12.3.7** o valor a pagar; e

**12.3.8** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

**12.3.10** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

**12.3.11** A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

**12.3.15** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

## **13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**13.1** O custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.

## **14. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES:**

### **A CONTRATANTE deverá:**

- 14.1** Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
- 14.2** Aprovar as faturas do fornecimento das refeições;
- 14.3** Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;
- 14.4** Comunicar por escrito à CONTRATADA qualquer falha ou deficiência da entrega das refeições, exigindo a imediata correção;
- 14.5** Realizar verificação do cumprimento dos itens estabelecidos neste Termo de Referência, sob penalidades previstas no contrato.

### **15. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES**

- 15.1.1** A entrega das refeições deverá ser efetuada nos locais informados no presente Termo de Referência nos horários das 10h às 12h30, para a distribuição do almoço, e nos horários das 15:30h às 17h, para a distribuição do jantar.
- 15.1.2** A CONTRATADA é obrigada a corrigir, remover ou substituir, totalmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte com o objeto deste Termo de Referência;
- 15.1.3** Todas as refeições deverão estar em embalagens tipo marmitex de isopor com tampa e com capacidade de 700 ml.
- 15.1.4** O aceite ou aprovação do objeto deste Termo de Referência, pela Administração Pública não exclui a responsabilidade civil do (s) fornecedor (es) por vícios de quantidade ou qualidade das refeições ou disparidades com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos, verificadas posteriormente, garantindo-se à Administração Pública as faculdades previstas no artigo 18 da Lei n.º 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.
- 15.1.5** A entrega das refeições deverá ser feita por funcionários da empresa CONTRATADA, devendo estes estar devidamente uniformizados durante a entrega das refeições;
- 15.1.6** Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semielaborados considerados essenciais ao processo.
- 15.1.8** Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias

dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físicos, químicos e biológicos, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;

**15.1.9** A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CONTRATANTE, as providências cabíveis;

**15.1.10** Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável;

**15.1.11** O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso;

**15.1.12** Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais;

**15.1.13** A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física;

**15.1.14** As refeições poderão ser rejeitadas pela CONTRATANTE, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste TERMO REFERÊNCIA e na proposta, devendo ser substituído imediatamente, a contar da notificação da CONTRATADA, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

## **15.2 Regime de execução**

**15.2.1** O regime de execução do contrato será indireta, por preço unitário.

## **15.3 Exigências de habilitação**

**15.3.1** Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

**a)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

**b)** Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

**15.3.2** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções

impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**15.3.3** Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**15.3.4** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

**15.3.5** O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

**15.4** Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio dos sítios oficiais, nos documentos por ele abrangidos.

**15.5** É dever do interessado, manter atualizada a respectiva documentação e encaminhá-la, quando solicitada pela Administração.

**15.6** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**15.7** Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**15.8** Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**15.9** Para a comprovação da qualificação técnica a CONTRATADA deverá apresentar atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem já ter o licitante executado fornecimentos da mesma natureza, demonstrando aptidão de desempenho do fornecimento, quantidade mínima de 30% (trinta por cento) do quantitativo total do item arrematado.

## **15.4 Habilitação jurídica**

Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

**15.4.1 Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

**15.4.2 Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**15.4.3 Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

**15.4.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**15.4.5 Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

**15.4.6 Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**15.4.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

**15.4.8 Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

**15.4.9** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## **15.5 Habilitação fiscal, social e trabalhista**

Para fins de Habilitação fiscal, social e trabalhista, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

**15.5.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**15.5.2** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

**15.5.3** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**15.5.4** Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**15.5.5** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

**15.5.6** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**15.5.7** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**15.5.8** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**15.5.9** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**15.5.10** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## 16. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

**16.1** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

**16.2** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

**16.3** O balanço patrimonial das Sociedades Anônimas deverá ser publicado em Diário Oficial e em outro jornal de grande circulação, assim como registrado na Junta Comercial (Lei nº 6404/76); as demais formas societárias, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, optantes do SIMPLES ou LUCRO PRESUMIDO são obrigadas a apresentarem o balanço, autenticado pelo órgão competente do Registro de Comércio (Decreto-Lei 486/69);

---

$$LG = \frac{\textit{Ativo Circulante} + \textit{Realizável a Longo Prazo}}{\textit{Passivo Circulante} + \textit{Exigível a Longo Prazo}}$$
$$SG = \frac{\textit{Ativo Total}}{\textit{Passivo Circulante} + \textit{Exigível a Longo Prazo}}$$
$$LC = \frac{\textit{Ativo Circulante}}{\textit{Passivo Circulante}}$$

## 17. DAS SANÇÕES

**17.1** Pela inexecução total ou parcial do objeto desta licitação, a CONTRATANTE poderá, garantindo a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, conforme art. 156, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a saber:

- I- Advertência escrita;
- II- Multa;
- III- Impedimento de licitar e contratar;
- IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I- A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II- As peculiaridades do caso concreto;
- III- As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV- Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V- A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no [inciso I do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no [art. 155 desta Lei](#).

§ 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei](#), bem como pelas infrações administrativas previstas

nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

## **18. DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS**

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

A apresentação da proposta deverá estar acompanhada de planilha de composição de preço .

## **19. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS GERAIS**

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

**19.1** A quantidade máxima de entrega por pessoa será de apenas uma quentinha, sendo estas

entregues nos pontos de distribuição da empresa, pré definidos e aprovados por esta Secretaria ;

**19.2** Haverá possibilidade de alteração de cardápio por motivo de festividades culturais locais, devendo passar por aprovação da CONTRATANTE.

**19.3** A CONTRATADA deverá realizar a instalação de câmeras de monitoramento por vídeo nos locais de produção e distribuição com a devida sinalização. As câmeras deverão ser de qualidade suficiente para garantir imagens nítidas, durante todo o período de execução do contrato. A CONTRATADA será responsável pela manutenção, operação e pela correta configuração do sistema de câmeras, garantindo a disponibilidade das imagens sempre que solicitado pela CONTRATANTE mediante solicitação justificada. Caso haja falha no sistema, a CONTRATADA deverá informar imediatamente à CONTRATANTE e providenciar a reparação no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

**19.4** A CONTRATADA deverá implementar soluções que garantam o conforto térmico adequado aos seus funcionários e beneficiários, por meio da instalação de exaustores e/ou outros sistemas de ventilação, em conformidade com as normas e regulamentações legais vigentes. Além disso, conforme estabelece a RDC 216, item 4.1.11, é fundamental que todos os equipamentos e filtros utilizados para climatização estejam sempre em bom estado de conservação;

**19.5** A CONTRATADA será responsável pela limpeza regular dos componentes do sistema de climatização, pela troca de filtros e pela realização de manutenção programada e periódica destes equipamentos. Todas essas atividades devem ser devidamente registradas e realizadas em conformidade com a legislação específica aplicável;

**19.6** A CONTRATADA deverá seguir rigorosamente o cardápio disponibilizado pela CONTRATANTE no ANEXO I. Alterações serão permitidas apenas em ocasiões de datas comemorativas e/ou manifestações culturais locais, desde que comunicadas previamente ao fiscal do contrato. Outras alterações deverão ser feitas conforme a lista de substituições, disponível neste termo no ANEXO I, mediante notificação à CONTRATANTE com no mínimo 24 horas de antecedência.

**19.7** É vedada a adição de aditivos químicos com a finalidade de acentuar a coloração de qualquer preparação, bem como a utilização de temperos prontos (em tabletes, pó ou pasta) e amaciantes de carne de origem industrial no preparo das refeições. Nas preparações, deverão ser utilizados exclusivamente condimentos naturais.

**19.8** A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar à CONTRATADA a apresentação do Manual de Boas Práticas, do Procedimento Operacional Padrão, dos registros de controle de temperatura das preparações, bem como exigir amostras das refeições para a realização de análises microbiológicas.

**19.9** As refeições em desconformidade com o cardápio definido não serão consideradas para fins de pagamento, e as glosas serão realizadas nas proporções do quadro 1.

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

<b>Requisito</b>	<b>PERCENTUAL DE GLOSA</b>
Cardápio divergente do contratado para o dia ou alteração sem prévia autorização	20%
Espaço e utensílios sem a perfeita higiene	50%
Temperatura do alimento inadequada	50%
Refeição não contemplando todos os itens previstos	20%

## **20. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – CARDÁPIOS**

### **20.1 - Características dos Cardápios:**

- a) O cardápio diário do almoço deverá ser constituído obrigatoriamente por: salada, acompanhamentos, guarnição, proteína, suco e sobremesa conforme especificado no quadro 2 (dois) e cardápio definido pela SEASIC;
- b) O cardápio diário da janta deverá ser constituído obrigatoriamente por: prato principal, acompanhamento e bebida conforme especificado no quadro 3 (três) e cardápio definido pela SEASIC.
- c) As refeições deverão ser distribuídas em quentinhas (capacidade de 700 ml) de isopor. As frutas deverão ser ofertadas em embalagens plásticas, podendo estar junto aos talheres e ao suco, este devendo estar acondicionado em garrafa plástica com tampa.
- d) No dia em que for servida salada crua, a refeição deverá ter uma gramatura mínima de 560g, uma vez que a salada crua deverá ser pesada e servida separadamente.
- e) No dia em que forem preparadas proteínas acompanhadas de legumes cozidos (por exemplo, frango com batatas), a proporção da gramatura proteica não deverá ser alterada.
- f) O volume final das preparações do cardápio deverá conter, no mínimo, de 630 gramas para almoço e 600 gramas para o jantar, a ser servido ao beneficiário (excluindo o peso da embalagem). A refeição deverá ser acondicionada em marmitex de isopor com capacidade de 700 ml.

- g) No dia em que forem preparadas proteínas acompanhadas de legumes cozidos (por exemplo, frango com batatas), a proporção da gramatura proteica não deverá ser alterada.

A seguir são discriminadas as especificações dos componentes do cardápio a serem seguidas pela contratada:

Quadro 2: Gramaturas mínimas para as preparações que compõem o almoço.

<b>Tipo / Classificação</b>	<b>Per Capita/Gramatura Pós Cocção</b>
<b>Prato Principal (utilizando diferentes técnicas de preparo)</b>	
Carne bovina (sem osso)	200g
Carne bovina (com osso)	220g*
Frango (sem osso)	200g
Frango (com osso)	220g
Peixe (filé ou posta)	200g
Carne suína (sem osso)	200g
Carne suína (com osso)	220g
<b>Acompanhamentos</b>	
Arroz (diversos tipos) – branco comum, parboilizado ou integral.	120g
Feijão (diversos tipos) – preto, mulatinho, carioquinha, de corda, verde, similar.	120g
<b>Guarnição</b>	
Farinha	50g
Macarrão ou purê	70g
<b>Salada</b>	
Salada crua (mínimo 03 legumes/verduras) ou Salada cozida (mínimo 03 legumes/verduras)	70g
<b>Sobremesa</b>	
Fruta tropical da época	01 unidade ou 100g

Doces Caseiros	50 g
<b>Suco</b>	
Suco de fruta (com ou sem açúcar)	300 mL

Obs.: Proteínas (carnes e frango) que possuem osso deverão ser pesadas considerando 10% a mais da gramatura especificada.

Quadro 3: Gramaturas mínimas para as preparações que compõem o jantar.

<b>Tipo / Classificação</b>	<b>Per Capita/Gramatura Pós Cocção</b>
<b>Proteína (utilizando diferentes técnicas de preparo)</b>	
Carne bovina (sem osso)	300g
Carne bovina (com osso)	330g*
Frango (sem osso)	300g
Frango (com osso)	330g
Peixe	300g
<b>Prato Principal</b>	
Preparações sólidas (cuscuz, arroz doce, macaxeira, inhame e similares).	300g
Preparações líquidas (sopa, cremes, caldos e similares).	500g**
<b>Acompanhamento</b>	
Pão (com ou sem manteiga)	50g***
<b>Bebida</b>	
Café (preto ou com leite)	300 mL

Obs.: \*Carnes que possuem muito osso deverão ser pesadas considerando 10% a mais da gramatura especificada (já previsto em tabela). \*\*As preparações líquidas deverão ter gramatura menor, pois é levado em consideração o transporte destas, que em embalagem de 700mls entornam, caso seja colocado com a gramatura de 600g. \*\*\*Para compensar a redução no quantitativo em dias de oferta de preparações líquidas, devem-se ofertar duas unidades de acompanhamento, totalizando 100 gramas.

## 20.2 Especificações Gerais:

As preparações deverão ser elaboradas nas modalidades de grelhados, assados ou cozidos, de acordo com as diferentes variações da cozinha nacional, sendo a preparação e/ou distribuição de alimentos fritos permitidos apenas uma vez por semana.

É vedada a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, nem a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne “sangria”.

É terminantemente vedado o fornecimento de carnes processadas, ultra processadas, proteínas industrializadas e produtos afins.

Somente será permitida a utilização de ultra processados (toscana) nos dias em que forem ofertados a preparação churrasco.

Em caso de falta do vegetal previsto para o cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituir o mesmo, por equivalente do mesmo grupo identificado na planilha, desde que seja comunicado à CONTRATANTE com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Somente será permitido utilizar feijão tipo I com grão inteiro, não sendo permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão compuser uma preparação onde ele seja ingrediente majoritário, a exemplo do feijão tropeiro, entre outros.

Diariamente, deverá ser distribuída juntamente com a quentinha uma fruta (01 unidade por beneficiário) ou doces caseiros, sendo obrigatória a oferta de fruta, no mínimo, três vezes por semana.

Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

Todas as carnes e produtos lácteos utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, e serem adquiridos em estabelecimentos fiscalizados pelos órgãos competentes, sendo de responsabilidade da empresa a manutenção e boa armazenagem de tais alimentos;

## 20.3 Em relação à distribuição

É necessário transportar e manter as quentinhas em equipamentos térmicos que garantam a manutenção da temperatura segura, conforme a legislação vigente para o transporte e distribuição de alimentos e refeições. A temperatura deve ser monitorada de acordo com o tempo necessário até o consumo, levando em consideração o material das quentinhas (como isopor), para assegurar a qualidade e segurança alimentar.

As refeições deverão ser transportadas pela CONTRATADA em veículos exclusivos para transporte de alimentos. Estes veículos devem ser mantidos limpos, possuir cobertura

adequada para proteção da carga. Além disso, não deverão transportar outras cargas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. A comprovação do cumprimento deste critério será realizada por meio de vistoria do tipo de veículo realizada pela CONTRATANTE.

As embalagens de alimentos prontos para o consumo não devem ser transportadas em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos e/ou contaminação, devendo estar separadas e protegidas sobre prateleiras ou paletes/estrados e acondicionadas em caixas térmicas do tipo "hot box" ou similares que cumpram o condicionamento adequado.

## **21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

**21.1.** As despesas decorrentes da contratação do objeto correrão à conta dos recursos consignados na Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania - SEASIC, para os exercícios alcançados, a cargo do órgão contratante, tomada as cautelas de realização de empenho prévio, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão nas respectivas Notas de Empenhos, com dotação suficiente, obedecendo à classificação pertinente.

**Órgão: 24000**

**Unidade Orçamentária: 24404**

**Ação: 0600**

**Classificação Funcional: 08.306.0050 FONTE: 1761 e 2761**

**Natureza da Despesa: 3.3.90.39**

## **22. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**22.1** A Empresa contratada será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

## **ANEXOS**

ANEXO I : LISTAGEM DE PREPARAÇÃO PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO (ALMOÇO);

ANEXO II : LISTAGEM DE PREPARAÇÃO PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO (JANTAR) - CARDÁPIO ALMOÇO E JANTAR;

ANEXO III: COMPOSIÇÃO DE PREÇO;

ANEXO IV: TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO DO AGRICULTOR FAMILIAR;

ANEXO V: TERMO DE RECEBIMENTO.

## ANEXO I

### Listagem de Preparações Para Composição de Cardápio - Almoço

Item	Gramatura (pronto para consumo)
<b>Proteína</b>	<b>200g / 220g* (*com osso)</b>
Carne moída à jardineira (milho e ervilha)	
Carne de Panela	
Carne do Sol acebolada	
Picadinho de Carne ao Molho	
Isca de fígado Acebolada	
Bisteca Suína Assada	
Costela de Boi Cozida	
Strogonoff de frango	
Coxa e Sobrecoxa Assada	
Galinha ensopada	
Isca de Frango Acebolada	
Posta de Peixe ensopada (sem leite de coco)	
Filé de peixe Assado com ervas	
Frango à Passarinho	
Carne com Quiabo (quiabada)	
Feijoada Sergipana	
Churrasco (carne bovina, frango e toscana)	

Item	Gramatura (pronto para consumo)
<b>Guarnição</b>	<b>70 g</b>

Purê de Batata Inglesa	
Purê de Abóbora	
Pirão de Carne	
Pirão de Galinha	
Pirão de Peixe	
Macarrão ao alho e óleo	
Macarrão ao sugo (Molho de Tomate)	
Farinha ou Farofa	
<b>Item</b>	<b>Gramatura (pronto para consumo)</b>
<b>Acompanhamento</b>	<b>120 g</b>
Feijão Carioca	
Feijão Preto	
Feijão Tropeiro	
Arroz branco	
Arroz com cenoura	
Arroz com açafrão	
Arroz com ervas	
Arroz à grega	
<b>Item</b>	<b>Gramatura (pronto para consumo)</b>
<b>Salada (Crua ou Cozida)</b>	<b>70 g</b>
<b>Combinação de 3 tipos de legumes</b>	
Alface	
Tomate	
Cenoura	
Pepino	
Cebola	
Milho	
Beterraba	

Vagem
Quiabo
Abóbora
Batata inglesa
Abobrinha
Repolho branco ou roxo
Couve folha
Chuchu
Maxixe
Coentro
Salsa
Cebolinha

**ANEXO II**

**Listagem de Preparações Para Composição de Cardápio - Jantar**

<b>Item</b>	<b>Gramatura (pronto para consumo)</b>
<b>Proteína</b>	<b>300g / 330g* (*com osso)</b>
Carne moída à jardineira (milho e ervilha)	
Carne de Panela	
Carne do Sol acebolada	
Picadinho de Carne ao Molho	
Costela de Boi Cozida	
Galinha cozida	
Isca de Frango Acebolada	
<b>Item</b>	<b>Gramatura (pronto para consumo)</b>
<b>Pratos Principais</b>	<b>70 g</b>
Macaxeira Cozida	
Inhame Cozido	
Cuscuz de Milho	
Sopa de Feijão com Carne	
Sopa de Frango com Legumes	
Creme de Macaxeira com Frango	
Caldo Verde	
Batata Doce Cozida	

<b>Almoço - Semana 1</b>					
<b>Composição</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<b>Proteína</b>	Carne de Panela	Isca de Frango Acebolada	Posta de Peixe Ensopado	Coxa E Sobrecoxa De Frango Assada	Quiabada
<b>Acompanhamento 1</b>	Arroz Branco	Arroz Com Açafrão	Arroz Branco	Arroz Com Ervas	Arroz Branco
<b>Acompanhamento 2</b>	Feijão Carioca	Feijão Preto	Feijão De Fradinho	Feijão Carioca	Feijão Carioca
<b>Guarnição 1</b>	Macarrão ao Molho Sugo	Purê de Batatas	Pirão de Peixe	Macarrão ao Alho e Óleo	Macarrão ao Molho Sugo
<b>Guarnição 2</b>	Farinha	Farofa	Farinha	Farofa	Farinha
<b>Salada</b>	Beterraba, cenoura e vagem (cozida)	Repolho, Cenoura e Couve (crua)	Maxixe, Batata e Cenoura (cozida)	Beterraba, Repolho e Cenoura (crua)	Batata, Abóbora e Quiabo (cozida)
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Doce	Fruta	Doce	Fruta

<b>Suco</b>	Maracujá	Goiaba	Acerola	Abacaxi	Manga

<b>Almoço - Semana 2</b>					
<b>Composição</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<b>Proteína</b>	Galinha Cozida	Bisteca De Porco Assada	Costela Bovina Cozida	Fígado De Boi Acebolado	Strogonoff de Frango
<b>Acompanhamento 1</b>	Arroz Branco	Arroz à grega (cenoura, milho e ervilha)	Arroz Branco	Arroz Com Ervas	Arroz Branco
<b>Acompanhamento 2</b>	Feijão Fradinho	Feijão Carioca	Feijão Carioca	Feijão Fradinho	Feijão Carioca
<b>Guarnição 1</b>	Pirão De Galinha	Macarrão ao Alho e óleo	Macarrão ao Molho Sugo	Purê de Batata	Macarrão ao Molho Sugo
<b>Guarnição 2</b>	Farinha	Farinha	Farinha	Farofa	Farinha

<b>Salada</b>	Repolho, Cenoura e Batata (cozida)	Alface, Tomate e Cebola (crua)	Abóbora, Batata e Chuchu (cozida)	Vinagrete de Tomate, cebola e cheiro verde (crua)	Batata, Cenoura e Quiabo (cozida)
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Doce	Fruta	Doce	Fruta
<b>Suco</b>	Manga	Maracujá	Abacaxi	Acerola	Maracujá
<b>Almoço - Semana 3</b>					
<b>Composição</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<b>Proteína</b>	Carne Moída a Jardineira (milho e ervilha)	Isca De Frango Acebolada	Filé de Peixe Assado com Ervas	Picadinho de Carne ao Molho	Feijoada Sergipana
<b>Acompanhamento 1</b>	Arroz Branco	Arroz Com Ervas	Arroz Com Açafrão	Arroz Branco	Arroz Branco
<b>Acompanhamento 2</b>	Feijão Preto	Feijão Carioca	Feijão Carioca	Feijão Carioca	Feijão Carioca

<b>Guarnição 1</b>	Purê De Batatas	Macarrão Ao Molho de Tomate	Purê de Abóbora	Macarrão Ao Alho e Óleo	Pirão de Carne
<b>Guarnição 2</b>	Farinha	Farofa	Farofa	Farinha	Farinha
<b>Salada</b>	Beterraba, cenoura e vagem (cozida)	Vinagrete de Tomate, cebola e cheiro verde (crua)	Repolho, Quiabo e Batata (cozida)	Beterraba, tomate e Cenoura (crua)	Couve, Repolho e cebola (cozida)
<b>Sobremesa</b>	Fruta	Doce	Fruta	Doce	Fruta
Suco	Manga	Goiaba	Goiaba	Abacaxi	Manga
<b>Almoço - Semana 4</b>					
<b>Composição</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<b>Proteína</b>	Coxa E Sobrecoxa De Frango Assada	Fígado De Boi Acebolado	Carne de Panela	Bisteca De Porco Assada	Costela Bovina Cozida

<b>Acompanhamento 1</b>	Arroz Com Ervas	Arroz Com Ervas	Arroz Branco	Arroz à grega (cenoura, milho e ervilha)	Arroz Branco
<b>Acompanhamento 2</b>	Feijão Carioca	Feijão Fradinho	Feijão Carioca	Feijão Carioca	Feijão Carioca
<b>Guarnição 1</b>	Macarrão ao Molho de Tomate	Purê de Batata	Macarrão ao Molho de Tomate	Macarrão ao Alho e óleo	Pirão De Costela
<b>Guarnição 2</b>	Farofa	Farofa	Farinha	Farinha	Farinha
<b>Salada</b>	Beterraba, Repolho e Cenoura (cozida)	Vinagrete de tomate, cebola e cheiro verde (crua)	Beterraba, cenoura e vagem (cozida)	Alface, Tomate e Cebola (crua)	Abóbora, Batata e Chuchu (cozida)
<b>Sobremesa</b>	Doce	Doce	Fruta	Doce	Tangerina
<b>Suco</b>	Abacaxi	Acerola	Maracujá	Maracujá	Abacaxi

**Jantar - Semana 1 e 3**

<b>Composição</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<b>Proteína</b>	Carne de Panela	Galinha Cozida	Carne do Sol Acebolada	Frango com legumes	Isca de Frango Acebolada
<b>Prato Principal</b>	Macaxeira Cozida	Cuscuz de Milho	Inhame Cozido	Sopa	Batata Doce Cozida
<b>Acompanhamento</b>	Pão (com e sem manteiga)	Pão (com e sem manteiga)	Pão (com e sem manteiga)	Pão (com e sem manteiga)	Pão (com e sem manteiga)
<b>Bebida</b>	Café Preto e Café com Leite	Café Preto e Café com Leite	Café Preto e Café com Leite	Café Preto e Café com Leite	Café Preto e Café com Leite

<b>Jantar - Semana 2 e 4</b>					
<b>Composição</b>	<b>Segunda-Feira</b>	<b>Terça-Feira</b>	<b>Quarta-Feira</b>	<b>Quinta-Feira</b>	<b>Sexta-Feira</b>
<b>Proteína</b>	Carne	Isca de Frango Acebolada	Frango Desfiado	Costela de Boi Cozida	Carne Salgada
<b>Prato Principal</b>	Sopa de Feijão	Macaxeira Cozida	Creme de Macaxeira	Cuscuz de Milho	Caldo Verde
<b>Acompanhamento</b>	Pão (com e sem manteiga)	Pão (com e sem manteiga)	Pão (com e sem manteiga)	Pão (com e sem manteiga)	Pão (com e sem manteiga)
<b>Bebida</b>	Café Preto e Café com Leite	Café Preto e Café com Leite	Café Preto e Café com Leite	Café Preto e Café com Leite	Café Preto e Café com Leite

**As entregas das refeições deverão ser efetuadas em 5 pontos de distribuição localizados no município de Aracaju (Centro, Bugio, Japãozinho , Santa Maria e Povoado Areia Branca).**

**A empresa será responsável pela equipe de trabalho nos 05 pontos de distribuição: Centro, Bugio, Japãozinho , Santa Maria e Povoado Areia Branca.**

Aracaju, 5 de novembro de 2025

**ANEXO III  
COMPOSIÇÃO DE PREÇO**

<b>ITEM</b>	<b>VALOR MENSAL</b>	<b>%</b>
<b>TRIBUTOS</b>		
<b>INSUMOS</b>		
<b>MÃO DE OBRA</b>		
<b>CUSTOS DIVERSOS</b>		
<b>LUCRO</b>		
<b>TOTAL</b>		

		<b>FEV</b>	<b>MAR</b>	<b>ABR</b>	<b>MAI</b>	<b>JUN</b>	<b>JUL</b>	<b>AGO</b>	<b>SET</b>	<b>OUT</b>	<b>NOV</b>	<b>DEZ</b>
<b>PRATOS SERVIDOS</b>												
VALOR FATURADO												
INSUMOS												
<b>COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR 30%</b>												



## ANEXO IV

### TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO DO AGRICULTOR FAMILIAR

TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO		
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:</b>		
<b>1. Nome do Agricultor(a) Familiar:</b>		
<b>2. Nº da CAF ou DAP:</b>	<b>3. Data de Validade da CAF ou DAP:</b>	<b>4. CPF:</b>
<b>5. Endereço de residência :</b>		
<b>6. Município/SE:</b>	<b>7. CEP:</b>	<b>8. DDD/FONE:</b>
<b>9. Município do local da produção:</b>		
<b>10. Período de Referência:</b>		

Eu, \_\_\_\_\_ declaro, sob a pena da lei, que:

A) Conheço o Programa Estadual de Aquisição de Alimentos - PEAA, instituído pela Lei nº 9.725, de 25 de agosto de 2025 e o Programa Estadual de Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Economia Solidária – PECAFES, instituído pela Lei Estadual nº 9.726, de 25 de agosto de 2025.

B) Comprometo-me a entregar os produtos acordados para serem adquiridos no âmbito do contrato nº XX/XXX à empresa CONTRATADA; e

C) Comprometo-me a respeitar as datas de entregas acordadas com a empresa CONTRATADA.

D) Comprometo-me quando não for possível realizar a entrega, avisar com antecedência mínima de 10 dias úteis.

### II – DOS PRODUTOS E SUA ORIGEM

Comprometo-me a:

a) Fornecer todos os gêneros e quantidades a serem contratados, conforme proposta apresentada e condições estipuladas pelo programa, além disso, declaro que os

produtos comercializados são de minha própria produção.

b) Efetuar a entrega em perfeitas condições, no prazo e em local determinado, acompanhado do respectivo documento fiscal;

c) Substituir ou complementar às minhas expensas, no prazo de um mês fixado neste instrumento, os gêneros alimentícios que estiverem em desacordo com a proposta apresentada, desde que acordado com a CONTRATADA com antecedência mínima de 10 dias úteis.

d) Comunicar à CONTRATADA, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis que antecede a data da entrega, por meio formal (e-mail, documento físico assinado) e ligação telefônica, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto;

### **III - DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA PARTICIPAÇÃO PROGRAMA**

Estou ciente da obrigatoriedade de anexar a este Termo de Compromisso os documentos abaixo relacionados:

a) Cópia de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

b) Extrato da CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) ou DAP – Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF;

c) Proposta de Fornecimento.

### **III DA EXCLUSÃO DO PROGRAMA**

Estou ciente que qualquer irregularidade constatada poderá ensejar sanções de natureza civil, penal e administrativa e que ao descumprir as regras do Programa Estadual de Aquisição de Alimentos - PEAA e Programa Estadual de Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Economia Solidária – PECAFES poderá ser excluído automaticamente do Programa, além de estar sujeito a outras penalidades conforme a Lei.

Estou ciente que na ausência de fornecimento de produtos, sem prévia comunicação, durante a execução do programa, estarei desligado automaticamente do programa, sem prévio aviso.

### **V- VALIDADE DO TERMO**

O presente Termo de Compromisso tem a vigência de 3 (três) meses, a partir da data de assinatura, podendo ser rescindido por qualquer uma das partes mediante comunicação

expressa, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos.

O Termo de Compromisso poderá ser prorrogado.

Por ter lido e estar de acordo com os termos apresentados, as obrigações assumidas e as condições estabelecidas, as partes assinam o presente termo em duas vias de igual teor e para um só efeito.

/SE, de 2025.

---

Fornecedor (Nome Legível)

---

Empreendimento – CONTRATADA (restaurante)

**PROPOSTA DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA  
AGRICULTURA FAMILIAR – PROGRAMA ESTADUAL DE COMPRAS  
GOVERNAMENTAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA -  
PECAFES**

**I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR - AGRICULTOR INDIVIDUAL**

**1. NOME DO PROPONENTE**

**2. CPF:**

**3. Nº DA CAF OU DAP:**

**4. RG**

**5. MUNICÍPIO:**

**6. CEP**

**7. ENDEREÇO**

**8. DDD/TELEFONE:**

**9. E-MAIL:**

**10. PERÍODO DE REFERÊNCIA:**

**II – RELAÇÃO DE PRODUTOS**

<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>Quantidade Total (kg)</b>	<b>Preço Unitário(R\$)</b>	<b>Valor Total(R\$)</b>

**Declaro que esta proposta está de acordo com as condições estabelecidas no PROGRAMA ESTADUAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA - PECAFES, bem como, que as informações aqui prestadas refletem reais condições de fornecimento envolvendo exclusivamente produtores da agricultura familiar e/ou Economia Solidária**

**Local e data:**

**Assinatura do Proponente:**

## ANEXO V



SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL,  
INCLUSÃO E CIDADANIA - SEASIC

### TERMO DE RECEBIMENTO

O (a) entidade \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada à

\_\_\_\_\_, neste ato, por intermédio de seu Representante, \_\_\_\_\_, portador (a) do RG nº \_\_\_\_\_, e inscrito (a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, cargo \_\_\_\_\_ **ATESTA** o recebimento da doação realizada pela empresa \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, do total de \_\_\_\_\_ refeições prontas, cuja finalidade é o atendimento ao disposto na Lei Federal nº 15.224, de 30 de setembro de 2025 que institui a Política Nacional de Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos (PNCPDA); e na Lei Estadual nº 9.724, de 25 de Agosto de 2025, que institui o Programa “Sergipe Sem Fome”, estando ciente de que responderá civil, penal e administrativamente, por qualquer informação que não corresponda com a verdade.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, de 2025.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante da Contratada

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante da Entidade Receptora

Aracaju, dia/mes/ano



## Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocs Sergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: TPSW-JNKA-NOD9-BIDF



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 11/11/2025 é(são) :

Legenda: ● Aprovada ● Indeterminada ● Pendente

- Edna Maria Alves de Avila Souza \*\*\*31959\*\*\* GERÊNCIA DE SUPRIMENTOS E PATRIMÔNIO - SEASIC Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania 05/11/2025 12:06:35 (Docflow)