



## GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ

### SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO DO ESTADO DO PIAUÍ

Nº: 10132821/2023/SEAD-PI/SLC/DIP/ASSESSORIA4

Processo nº 00002.002312/2023-32

#### ANEXO I DO EDITAL TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para **contratação de serviços de preparação de itens nutritivos, a fim de atender as necessidades desta Secretaria de Estado da Administração - SEAD e demais Órgãos e Entidades que compõem a Administração Pública do Estado do Piauí**, a ser realizado através de Licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, conforme especificações, condições e quantidades estimadas, descritas na tabela constante no ANEXO A deste Termo de Referência.

#### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Secretaria de Estado da Administração do Piauí - SEAD é órgão central da administração do Governo do Estado do Piauí e possui entre os seus objetivos, a gestão de materiais, patrimônio e serviços auxiliares e a administração do Centro Administrativo, conforme art. 17, Lei n 7.884, de 08 de dezembro de 2022.

2.2. O inciso III, do artigo 17, da mencionada Lei, atribui ainda como competência da SEAD, exercer a **supervisão, realização, acompanhamento e controle dos procedimentos técnico e administrativos das licitações e contratos** dos órgãos e entidades da administração direta, autarquias e fundacional do Estado, inclusive contratações diretas por dispensa ou inexigibilidade de licitação nos processos administrativos que possuam os seguintes objetos ou, para formação dos correspondentes registros de preços.

2.3. Quanto à necessidade da contratação dos referidos serviços, cumpre esclarecer que esta Secretaria de Estado da Administração do Piauí - SEAD, não dispõe de Ata de Registro de Preços vigente, conforme Certidão de Inexistência de Ata Vigente (ID 7014193). Desse modo, torna-se imprescindível a abertura de processo licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** através do sistema de **REGISTRO DE PREÇO**.

2.4. Ressalta-se que a(s) contratação(ões) ora pretendida(s) encontra(m) **justificativa** na necessidade de atender, pelo prazo de 12 (doze) meses, os órgãos demandantes que compõem a estrutura do Governo do Estado do Piauí, na busca pela melhoria da qualidade e aprimoramento dos serviços dos respectivos órgãos. O serviço de alimentação para os servidores do Estado do Piauí ocorre em situações que os servidores que desempenham suas funções em escala de plantão e em atividades laborais que exigem dedicações integrais que, muitas vezes, ultrapassam o horário normal de almoço destas pessoas, assim as futuras contratações deste serviço de alimentação serão importantes para o bem-estar dos servidores e eficiência das atividades institucionais dos órgãos estaduais.

2.5. A contratação visa atender a necessidade da Administração Estadual, dando continuidade às atividades, e diversas ações que envolvem os servidores que desempenham atividades fora da sede ou em deslocamento pelo Estado para prestação de serviços, indispensáveis ao bom funcionamento da repartição pública. O fornecimento de quentinhas, refeições completas, lanche para café da manhã e kit lanches tem como objetivo atender também os servidores que irão participar de reuniões, capacitações, palestras, conferências, campanhas institucionais, dentre outros. As quentinhas e os kits lanche são opções práticas e convenientes para essas ocasiões, permitindo que os participantes tenham acesso a uma refeição adequada e rápida, garantindo o bom desenvolvimento das atividades.

2.6. Desta forma a presente contratação é de suma importância para a manutenção dos serviços com maior agilidade, considerando que os colaboradores lotados nas diversas secretarias prestam serviços essenciais junto à população, e com isso merecem as melhores condições de trabalho possíveis para que desenvolvam de forma plena e eficaz suas atividades diárias.

2.7. Cumpre ressaltar que o serviço de fornecimento de alimentação que compor a futura Ata de Registro de Preços possui **natureza de serviço continuado**. O objeto do serviço a ser licitado trata-se de gênero perecível com fornecimento diário para servidores, portanto, os licitantes deste procedimento para registro de preços devem atender rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas pelos órgãos públicos competentes, desde a fase de elaboração até o momento da entrega da alimentação. Ressalta-se que estes serviços devem ser prestados com a qualidade necessária para garantir o bem-estar daqueles que receberão a alimentação, e, para tanto, devem ser fornecidos conforme prazos e embalagens adequadas, especificadas neste Termo de referência, para que os mesmos permaneçam na temperatura ideal e estado de conservação.

2.8. Cabe evidenciar, por fim, a imperiosa necessidade de contratação de empresa especializada e com experiência comprovada **no fornecimento de alimentação** a serem realizados e apoiados pela SEAD e os órgãos componentes da Administração Pública Estadual, compreendendo a organização, a execução, a recepção, a operacionalização, insumos e todos os demais materiais e serviços indispensáveis à plena execução.

2.9. Dessa forma, fica evidente que o interesse público resta configurado e, ainda, a adoção do regime de compra compartilhada, via sistema de Registro de Preços, vez que as demandas não são apenas para a Secretaria de Estado da Administração (SEAD), mas configura-se como uma demanda de todos os órgãos componentes da Administração Pública Estadual. Tal aspecto restou cristalino no Estudo de Demanda realizado por meio de consulta prévia através de **OFÍCIO CIRCULAR N.º 9/2023/SEAD-PI/SLC/DIP/ASSESSORIA4 (ID nº 7675034)**, DFD nº23/2023, constante no **Processo SEI nº 00002.004545/2023-70**. Com o referido estudo foi possível consolidar as informações relativas à estimativa individual e total do(s) serviço(s), de modo a promover otimização, padronização e racionalização do(s) serviço(s) de acordo com as demandas de cada órgão e ente participante. Outrossim, para subsidiar o estudo de demanda deste certame foram também observados os contratos anteriores firmados pela Administração Pública Estadual.

2.10. Neste caso, em virtude do vulto da contratação a ser realizada, é imprescindível que a empresa a ser contratada demonstre, efetivamente, a plena capacidade para o atendimento de seu objeto. Revela-se indispensável, ainda, estabelecer requisitos mínimos de participação, tais como os que estão sendo previstos neste Termo de Referência, cuja ausência, no Edital, poderia ensejar contratações desvantajosas para os órgãos e entidades da administração direta, autarquias e fundacional do Estado.

2.11. Alude-se nessa linha, à qualificação técnica real, de sorte que a qualificação técnica a ser investigada não é apenas teórica, mas sim a efetiva, concreta, prática. Trata-se da titularidade de condições práticas e reais de execução do contrato. Em vez de exame apenas em teorias no exercício das atividades, as exigências voltam-se para a efetiva condição prática de executar satisfatoriamente o objeto licitado.

2.12. O procedimento licitatório será realizado por meio da modalidade Pregão, em formato Eletrônico, regido pela **Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002**, que institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns; Lei Estadual nº 7.482, de 18 de janeiro de 2021, que regulamenta a licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica para aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da Administração Pública do Estado do Piauí; **Decreto Estadual nº 11.319/2004, de 13 de fevereiro de 2004**, que regulamento o Sistema de Registro de Preços no âmbito da Administração Pública Estadual; **Decreto nº 11.346/2004, de 1º de abril de 2004**, que regulamenta a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, no âmbito do Estado do Piauí; **Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006**, que estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; **Decreto Estadual nº 16.212/2015, de 05 de outubro de 2015**, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais nas licitações de bens, serviços e obras no âmbito da Administração Pública Estadual; **Decreto Estadual nº 14.483, de 26 de maio de 2011**, que dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública estadual direta e indireta; **Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010**, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional; **Decreto nº 7.746/2012, de 05 de junho de 2012**, alterado pelo **Decreto nº 9.178, de 2017**, que regulamenta o **art. 3º da Lei nº 8.666/93** para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP; **Decreto nº 15.093, de 21 de fevereiro de 2013**, que estabelece procedimentos para o acompanhamento dos contratos firmados por órgãos e entidades estaduais e, subsidiariamente, a **Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores..**

2.13. Nessa toada, cumpre frisar que a(s) contratação(ões) do(s) serviço(s) especificado(s) neste Termo de Referência ficam condicionada(s) às efetivas necessidades dos órgãos e entes participantes do Registro de Preços, à contabilidade do dispêndio com o planejamento estratégico destes órgãos e entidades, à dotação orçamentária prévia correspondente, em observância às normas de licitações e contratos aplicáveis no âmbito da Administração Pública Estadual.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo abrange o Registro de Preços para fins de **contratação de serviços de preparação de itens nutritivos, a fim de atender as necessidades desta Secretaria de Estado da Administração - SEAD e demais Órgãos e Entidades que compõem a Administração Pública do Estado do Piauí.**

3.2. A estimativa da quantidade e o valor de cada LOTE deste Termo de Referência deu-se com base na consulta realizada aos órgãos por meio de consulta prévia através de **OFÍCIO CIRCULAR N.º 9/2023/SEAD-PI/SLC/DIP/ASSESSORIA4 (ID nº 7675034)**, DFD nº23/2023, constante no **Processo SEI nº 00002.004545/2023-70**, inicialmente, cumpre esclarecer que foi realizado o presente Estudo de Demanda no período de 19/05/2023 a 26/05/2023, prorrogado até 06/06/2023, conforme **planilha de Consolidação de demanda (ID 9255607)**, após a consolidação do quantitativo estimado, os autos foram remetidos para o Núcleo de Pesquisa de Mercado desta Secretaria de Estado da Administração para realizar a pesquisa de preços com indicação da estimativa do valor da contratação, sendo realizada através de Ata de registro de preços e pesquisa no banco de preço, conforme **Mapa de Precificação (ID 9490852)** e **Relatório de precificação (ID 9330095, 9491598)** da Coordenação de Núcleo de Pesquisa de Preço - CNPP/DL/SLC/SEAD-PI, com valor estimado da contratação de R\$ 58.690.880,91

(cinquenta e oito milhões, seiscentos e noventa mil oitocentos e oitenta reais e noventa e um centavos) e teve como alinhamento estratégico formado por 17 (dezessete) LOTES.

3.3. A licitação do objeto consubstanciado neste Termo de Referência é dividida em **LOTES (FORMADOS POR UM OU MAIS ITENS)**, facultando-se ao licitante a participação em **quantos LOTES forem de seu interesse**. As estimativas de demanda, as unidades de medidas e os valores de referência de cada LOTE estão especificados na tabela constante no **ANEXO A** deste Termo de Referência.

3.4. Foi estimado o VALOR TOTAL/GLOBAL de R\$ 58.690.880,91 (cinquenta e oito milhões, seiscentos e noventa mil, oitocentos e oitenta reais e noventa e um centavos), conforme tabelas previstas no **ANEXO A** neste Termo de Referência, conforme pesquisa de mercado (ID 9295960, 9296606), mapa de precificação (ID 9490852) e despacho (ID 9491598), da Coordenação de Núcleo de Pesquisa de Preço - CNPP - SEAD-PI.

3.4.1. **Para os LOTES 14, 15, 16, 17** a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, e às sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei 11.488/2008, nos termos do art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006.

3.4.2. A(s) contratação(ões) decorrentes deste certame adotarão como regime de **execução indireta a empreitada por preço unitário**, nos termos do art. 6º, inciso VIII, alínea "b" da Lei Federal nº 8.666/93.

3.4.3. Considerando esse regime, as quantidades indicadas na descrição do objeto constituem mera estimativa, não constituindo, em hipótese alguma, compromissos futuros para o CONTRATANTE, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA;

3.5. O objeto da presente licitação se enquadra como **SERVIÇO COMUM** de acordo com o art. 3º, II da Lei Estadual nº 7.482, de 18/01/2021. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto Estadual nº 14.483, de 26 de maio de 2011, não se constituindo, portanto, em quaisquer das atividades, previstas no art. 5º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

3.6. **Não será admitida a participação de consórcio de empresas**, qualquer que seja a sua forma de constituição, tendo em vista que o objeto não é considerado de alta complexidade ou vulto. A vedação da participação de consórcio neste certame justifica-se diante da natureza do objeto licitado, o qual apresenta natureza comum, podendo ser ofertado por um número amplo de potenciais participantes, inclusive empresas de pequeno e médio porte que em sua maioria apresentam o mínimo exigido no tocante a qualificação técnica e econômico-financeira, não implicando em qualquer limitação quanto a competitividade.

#### 4. DO PARCELAMENTO DO OBJETO:

4.1. A Diretoria de Planejamento de Licitações, órgão subordinado à Superintendência de Licitações e Contratos da Secretaria de Estado da Administração, realizou Estudo de demanda com a Convocação dos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual para participar do registro de preços em conformidade com o art. 19, I, Decreto 11.319/2004, através do processo processo nº **SEI 00002.004545/2023-70** para fins de subsidiar o presente processo, sendo oficiados os órgãos que compoem a administração pública estadual através do **OFÍCIO CIRCULAR N.º 9/2023/SEAD-PI/SLC/DIP/ASSESSORIA4 (ID nº 7675034)**, contendo Documento de Formalização de Demanda **DFD nº23/2023**.

4.2. Foi consolidada a demanda oriunda do presente estudo que teve como alinhamento estratégico formado por 17 (dezessete) **lotes (grupo de itens)**. Assim chegou-se ao quadro de demanda que subsidiou este termo de referência.

4.3. Em que pese o escopo do procedimento objetivar a composição de ARP para atender à demanda de do órgãos e entes que compõem a administração pública estadual do Piauí. Nesse sentido, para fomentar maior competitividade e captação de interessados no certame, é possível sua ordenação seguindo a lógica de divisão em Lotes, considerando que apenas uma empresa contratada para o quantitativo estimado consolidado poderá comprometer o cumprimento da entrega e execução dos serviços.

4.4. Dessa forma, a presente licitação adotará o parcelamento do objeto em **LOTES (grupo de itens)** visando dois grandes objetivos: melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e maior competitividade. Conforme disposição normativa prevista o art. 23, § 1o da Lei nº 8.666:

"As obras, serviços e compras efetuados pela Administração serão divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.", o que permitirá também um melhor gerenciamento dos contratos sem perder o objetivo final da administração, que é de fomentar a maior competitividade e ampliação do número de fornecedores cadastrados.

4.5. É legítima a adoção da licitação por lotes formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

4.6. A licitação por lote consiste no agrupamento de itens que guardam similaridade entre si, seja técnica ou econômica, ou que a licitação de diversos itens seja causa prejudicial à execução do futuro contrato.

4.7. Assim, a divisão dos lotes, justifica-se para um melhor gerenciamento dos contratos sem perder o objetivo final da administração, que é de fomentar a maior competitividade e ampliação do número de fornecedores cadastrados, inclusive que tal agrupamento irá resultar em considerável ampliação da competitividade, pois os valores se tornarão mais atraentes aos

proponentes, devendo assim aumentar a probabilidade de que a Administração venha a celebrar contratos mais vantajosos, tendo em vista que ela receberá mais propostas, beneficiando a eficiência dos contratos administrativos. Além destes fatores, entende-se que o agrupamento em 5 (cinco) lotes propiciará economia de escala.

4.8. Cumpre ressaltar que o prosseguimento da fase interna do certame seguirá a regra prevista na Lei n. 8666/93, que é o parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993. Na sobredita Lei a divisão do objeto deve observar dois parâmetros, quais sejam, a viabilidade técnica e econômica, que não represente perda de economia de escala. Esse é também o entendimento do Tribunal de Contas da União na Súmula 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

4.9. Por fim, não se deve confundir os conceitos de parcelamento e fracionamento. A diferenciação entre os institutos é claramente estabelecida na doutrina e costumeiramente incluída em julgados dos tribunais de contas, como ocorrido no Acórdão nº 1.540/14 do Plenário do TCU: "Não há conflito entre os parágrafos 1º e 5º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, que devem ser interpretados em conjunto: o parágrafo 1º trata o parcelamento como regra a ser observada, sendo prestigiado quando são feitas várias licitações, ou então uma única adjudicando-se por grupos ou lotes; já o parágrafo 5º trata especificamente da modalidade licitatória a ser adotada em cada uma das parcelas em que o objeto vier a ser dividido em mais de uma licitação."

4.10. Diante do exposto, considerando plenamente justificado os parâmetros para a aplicação do instituto do parcelamento no presente certame, vez que comprovados os requisitos técnicos, econômicos e legais, conclui-se que o parcelamento do objeto da futura contratação se mostra viável tecnicamente e economicamente vantajoso para a Administração Pública Estadual à luz dos princípios da eficiência, interesse público e competitividade, sem perda de economia de escala.

## 5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

### 5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.1.1. As exigências de Habilitação jurídica já se encontram previstas na minuta-padrão do Edital da Procuradoria Geral do Estado do Piauí - PGE.

5.1.2. No caso de exercício de atividade deste Termo de Referência, apresentar o registro ou autorização para funcionamento (serviço de fornecimento de alimentação): **Licença do órgão de Vigilância Sanitária**, conforme o Decreto-Lei nº 986/1969, devidamente expedidas pelos órgãos competentes.

### 5.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

#### 5.2.1. Qualificação técnico-operacional

5.2.1.1. Para fins de demonstração da capacidade técnico-operacional, a licitante deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência, por meio da apresentação de, no mínimo, 01(um) Atestado(s) de Capacidade Técnica, em nome da própria licitante (empresa), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha as atividades compatíveis o objeto da presente licitação no mínimo **30% (trinta por cento)** do quantitativo do objeto.

5.2.1.2. Serão aceitos atestados fornecidos em nome da empresa matriz ou da(s) eventual(is) empresa(s) filial(is).

5.2.1.3. Não será aceita a substituição do Atestado de Capacidade Técnica por cópia de contratos, tendo em vista que a simples existência do contrato não comprova a capacitação técnica da empresa, sendo que o atestado, por ser uma declaração formal do órgão público ou empresa privada, é o único meio de atestar a correta execução dos serviços. Será aceito a cópia do respectivo contrato para a complementação das informações dos atestados apresentados, se necessário.

5.2.1.4. A licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

5.2.1.5. Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição – CRN, dentro do prazo de validade, da pessoa jurídica atua na área de alimentação e nutrição, conforme Resolução CFN 510/2012 ; Resolução CFN 378/2005, Lei 6.583/1978 , Decreto 84.444/1980.

5.2.1.6. Manual de Boas Práticas, conforme Resolução - RDC - N° 275, de 21 de outubro de 2002 (Anvisa) com Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, conforme Resolução - RDC - N° 216, de 15 de setembro de 2004 (Anvisa), junto com o Manual de Boas Práticas deve ser apresentado certificado do Programa Alimento Seguro (PAS-SENAC), para maior segurança alimentar.

5.2.1.7. Deverá ser apresentado ainda certificado de Dedetização e Sanitização da sede da empresa com no máximo 30 dias da emissão.

5.2.1.8. Apresentar comprovação que **possui sede ou cozinha no estado do Piauí** com a estrutura necessária para atender às demandas de alimentação diárias da parte CONTRATANTE, através de **declaração expressa**, informando o responsável, endereço e telefone para abertura de chamadas/notificação, comprometendo-se em mantê-la durante toda a sua vigência, a fim de realizar a eficaz supervisão e execução dos serviços, considerando que o objeto da presente licitação compreende o serviço de fornecimento de alimentos perecíveis destinados aos órgãos da administração pública estadual, sendo justificável tal exigência uma vez que, a localização geográfica nesse caso é indispensável à execução satisfatória dos serviços a serem contratados.

#### 5.2.2. Qualificação técnico-profissional

5.2.2.1. Comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente: Nutricionista, devidamente registrado no **Conselho Regional de Nutrição – CRN** dentro do prazo de validade, da pessoa jurídica atua na área de alimentação e nutrição, conforme Resolução CFN 510/2012 ; Resolução CFN 378/2005, Lei 6.583/1978, Decreto 84.444/1980, para o acompanhamento dos serviços executados juntamente com a correspondente Anotação de Responsabilidade Técnica – ART por execução de serviço de características semelhantes.

5.2.2.2. Comprovação do vínculo entre o responsável técnico e a pessoa jurídica pelas modalidades a seguir:

- a) Apresentação de ART do profissional devidamente registrado na entidade profissional competente; e Cópia da ficha de registro de empregado devidamente registrada na Delegacia Regional do Trabalho – DRT; ou
- b) No caso de profissional contratado nos termos da legislação comum, mediante apresentação da cópia do contrato (Acórdão TCU nº 597/2007); ou
- c) No caso de empregado permanente, através de cópia das anotações da Cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS; ou
- d) No caso de sócio, Contrato Social, de sorte a identificar que é seu diretor ou sócio, ou Contrato de prestação de serviço ou fornecimentos ou Declaração de compromisso futuro, cientificada pelo profissional; ou
- e) No caso da empresa licitante pela certidão de registro de pessoa jurídica no CRN em que conste o nome do responsável técnico, ou por intermédio de declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do mesmo.

5.2.2.3. Os atestados de capacidade técnico deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente, devendo ter experiência mínima de 03 (três) anos na prestação dos serviços ou fornecimento de alimentação e nutrição, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do Pregão; "É legal, para a comprovação da capacidade técnico-profissional de licitante, a exigência de quantitativos mínimos, executados em experiência anterior, compatíveis com o objeto que se pretende contratar, cabendo à Administração demonstrar que tal exigência é indispensável à garantia do cumprimento da obrigação a ser contratada." (Acórdão n.o 2032/2020).

5.2.2.4. Deverá ser apresentado Acervo técnico de Pessoa Jurídica e Pessoa Física expedido pelo Conselho de Nutrição.

#### 5.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.3.1. Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Para efeito de constatação da validade de tal certidão, será observado o prazo de validade constante na própria certidão. Caso a licitante esteja em recuperação judicial, será válida, para fins de qualificação econômico-financeira, a emissão de certidão, pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme Acórdão TCU nº 1201/2020 – Plenário.

5.3.2. O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira, conforme art. 7.2 da IN/MARE 05/95, Portaria GAB. SEAD. Nº 88/15, mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

5.3.3. As demonstrações contábeis apresentadas poderão ser submetidas à apreciação do Conselho Regional de Contabilidade.

5.3.4. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis, bem como os índices contábeis exigidos, deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

5.3.5. A licitante que apresentar índice econômico igual ou inferior a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo não inferior a 10% (dez

por cento), do valor total de sua proposta escrita, por meio de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

#### 5.4. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

5.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

5.4.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste certame.

5.4.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS (CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal). Será aceito certificado da matriz em substituição ao da filial ou vice-versa quando, comprovadamente, houver arrecadação centralizada.

5.4.4. Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho emitida pelo TST (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

5.4.5. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

5.4.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

#### 6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. A participação na presente licitação pressupõe o pleno conhecimento de todas as condições para execução do objeto constantes dos documentos técnicos que integram este Termo de Referência, podendo a licitante, caso entenda necessário, optar pela realização de vistoria no local de prestação dos serviços.

6.2. A vistoria será acompanhada por servidor designado para esse fim, em dia e horário previamente agendados, conforme previsão no Edital.

6.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

6.4. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para o ato.

6.5. Eventuais dúvidas de natureza técnica decorrentes da realização da vistoria deverão ser encaminhadas à Comissão de Licitação, através de e-mail do Pregoeiro, indicado no Edital.

#### 7. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

7.1. A licitação do objeto consubstanciado neste Termo de Referência é dividida em **17 (dezessete) LOTES**, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no **ANEXO A** deste Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse, devendo **oferecer proposta para todos os itens que o compõem**.

7.2. Para o julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE (grupo de itens)** devendo o licitante cotar o valor unitário e total, observadas as condições definidas neste Termo de Referência, edital e anexos.

7.3. A proposta comercial terá validade mínima de **90 (noventa) dias**, a contar da data da abertura da sessão pública.

7.4. Na elaboração de sua proposta, o licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7.5. Os proponentes deverão obrigatoriamente mencionar na proposta comercial todas as especificações técnicas pertinentes aos itens ofertados, citando as características próprias, o(s) item(ns) não informado(s) poderá(ão) ser considerado(s) como não atendido(s).

7.6. O lance deverá ser ofertado pelo **valor total global do LOTE (grupo de itens)**.

7.7. No valor unitário de cada LOTE registrado, deverá estar incluso o fornecimento de materiais e suporte e demais materiais necessários à execução do objeto.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser **R\$ 10,00 (dez reais)**.

#### 8. DAS CONDIÇÕES GERAIS DO CONTRATO

8.1. De acordo com o art. 12 do Decreto estadual nº 11.319/2004, o fato de existirem preços registrados, em nenhum caso, obriga a Administração a firmar qualquer tipo de contratação que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização e

procura de outros meios, desde que respeitada a legislação respectiva, **assegurando-se a todos os possíveis beneficiários do registro preferência e igualdade de condições entre os registrados.**

8.2. Conforme disposto no art. 15 do Decreto estadual nº 11.319/2004, todos os fornecedores que tenham seus preços registrados, quando necessário, poderão ser convidados para firmar CONTRATAÇÕES decorrentes do registro de preços, desde que no período de sua vigência e observadas todas as exigências do instrumento convocatório e demais normas pertinentes.

8.3. O(s) contratado(s), após a assinatura do contrato, ficam obrigados ao cumprimento dos prazos e todas as condições estabelecidas previstas neste instrumento, no Edital e no contrato.

8.4. A recusa da execução do objeto ou o não cumprimento de qualquer obrigação prevista ensejará a aplicação das penalidades previstas neste instrumento, no Edital e no contrato.

8.5. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o contrato, ocasião em que terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis** para a realização do ato, prorrogável por igual período, mediante a apresentação de motivo justo e aceito pela parte Contratante, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

## 9. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.0.1. Os serviços objeto do presente Termo de Referência serão formalizados mediante Contrato Administrativo, conforme o artigo 57 da Lei nº 8.666/93 e normas editalícias.

## 10. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

10.0.1. O prazo de vigência do contrato a ser firmado será **de 12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, prorrogável na forma do art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, até o limite de 60 (sessenta) meses, quando comprovada a vantajosidade para a Administração, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- a) Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- c) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- d) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- e) Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- f) Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- g) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

10.0.2. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

10.0.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

## 11. DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

11.0.1. O recebimento dos serviços com alimentação, seguirá o disposto no art.7º, §6º do Decreto nº 15.093, de 21 de fevereiro de 2013, **sendo dispensado o recebimento provisório.**

11.0.2. A entrega será de responsabilidade integral da CONTRATADA e devem obedecer às **normas técnicas da vigilância sanitária;**

11.0.3. **O local e horário da entrega dos alimentos** contratados serão definidos previamente pela CONTRATANTE, devidamente comunicados à CONTRATADA, através de ordem de serviço no prazo mínimo de **02 (dois) dias úteis antes da data agendada.**

11.0.4. No caso das **refeições que são de fornecimento diário**, o CONTRATANTE indicará previamente os locais de entrega, horário e quantidade de pessoas que receberão a alimentação.

11.0.5. No caso dos demais lotes as requisições de fornecimento serão encaminhadas pelo CONTRATANTE, **com a antecedência mínima de 2(dois) dias úteis**, devendo informar a Contratada o quantitativo de pessoas para o fornecimento, o local e o horário a ser entregue os alimentos.

11.0.6. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que será negociado entre órgão CONTRATANTE e a CONTRATADA.

11.0.7. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **02(dias) úteis após a ordem de serviço**, conforme art. 7º, § 6º I, o art. 7º, inciso I, "b" do Decreto Estadual nº 15.093/2013, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente e presidida pelo fiscal do contrato, mediante recibo, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, sem prejuízo da obrigação de o contratado reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato

em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, na forma prevista no art. 73, I, "b", c/c art.69 da Lei n. 8.666/1993 .

11.0.8. O fornecimento dos produtos referenciados neste Termo de Referência, que não atenderem os quantitativos estipulados ou que forem oferecidos fora do padrão de qualidade deverão ser **substituídos** no prazo máximo de **02 (duas) horas**.

## 12. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E DA GARANTIA

12.0.1. Nos termos dos Art. 67, § 1º, Lei nº. 8.666, de 1993, a CONTRATANTE designará um representante para representá-lo, acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

12.0.2. A(s) fiscalização (ões) da(s) contratação (ões) decorrente(s) deste Registro de Preços devem observar o disposto no Decreto nº 15.093, de 21 de fevereiro de 2013, que estabelece procedimentos para o acompanhamento dos contratos firmados por órgãos e entidades estaduais.

12.0.3. **Não será exigida garantia de execução contratual da CONTRATADA.**

## 13. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

13.1. As contratações decorrentes deste Registro de Preços devem atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no Edital como requisito previsto em lei especial.

13.2. A licitante vencedora, para a execução dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, deverá observar as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas no art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, bem como o Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência da República, de 5 de junho de 2012, alterado pelo Decreto nº 9.178, de 2017, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666/93 para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP, no que couber, e, ainda:

13.2.1. Utilização de materiais que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2; 4.2 – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

13.2.2. Que os materiais (embalagens e conteúdo) sejam de primeiro uso;

13.2.3. Que os produtos sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível;

13.2.4. Que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

13.2.5. Que os materiais não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restricion of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio(Cd), bifênil- polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

13.2.6. Adquirir materiais que tenham sido produzidos observando os critérios de sustentabilidade ao meio ambiente, em conformidade com o Decreto nº 7.746, dando preferência para aqueles fabricados com materiais recicláveis;

13.2.7. A licitante vencedora deverá fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizar seu uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;

## 14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. **Não será admitida a subcontratação** do objeto contratado, na forma indicada neste Termo de Referência, sendo vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação.

## 15. DO ATENDIMENTO À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD

15.1. As obrigações da Contratante e Contratada quando à adequação ao disposto na **Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados)** estão previstas na minuta-padrão de contrato da Procuradoria Geral do Estado do Piauí -PGE.

## 16. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

16.1. **As obrigações gerais** da Contratante já se encontram previstas na minuta-padrão de contrato da Procuradoria Geral do Estado do Piauí -PGE.

16.2. **Obrigações Específicas:**

16.2.1. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

16.2.2. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

16.2.3. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

16.2.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

16.2.4.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

16.2.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

16.2.4.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

16.2.4.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;

16.2.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto da Ata de Registro de Preços.

16.2.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

16.2.7. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993;

16.2.8. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresente condições adequadas ao cumprimento, pela CONTRATADA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado

16.2.9. Formalizar, por meio de Ordem de Serviço, a solicitação dos serviços, informando a CONTRATADA sobre o tema de cada evento/atividade, bem como informar o local de prestação do serviço e necessidade de deslocamento (quando necessário);

16.2.10. Aprovar os deslocamentos de profissionais a serviço previstos em Ordem de Serviço;

16.2.11. Propiciar à CONTRATADA o pleno exercício das atividades contratadas, disponibilizando acesso prévio aos locais onde serão realizados os eventos (quando presenciais), acesso às salas virtuais, dentre outros.

16.2.12. Disponibilizar informações por escrito sobre cada evento (briefing) antes de sua realização, quando necessário;

16.2.13. Reservar local adequado para o posicionamento dos profissionais em eventos presenciais, visando garantir a qualidade dos serviços.

17. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

17.1. **As obrigações gerais** da contratada já se encontram previstas na minuta-padrão de contrato da Procuradoria Geral do Estado do Piauí - PGE.

17.2. **Obrigações Específicas:**

17.2.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

17.2.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado neste Termo de Referência, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

17.2.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

- 17.2.4. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 17.2.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 17.2.6. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 17.2.7. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 17.2.8. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 17.2.9. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 17.2.10. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 17.2.11. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;
- 17.2.12. 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;
- 17.2.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 17.2.14. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;
- 17.2.15. Guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;
- 17.2.16. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 17.2.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 17.2.18. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 17.2.19. Deverão ser adotadas, na execução dos serviços, boas práticas de sustentabilidade ambiental, de otimização de recursos, de redução de desperdícios e de redução da poluição, conforme disposto no art. 3º da Lei nº 8.666/1993 e regulamentado pelo Decreto nº 7.746/2012;
- 17.2.19.1. Os serviços prestados deverão, dentre outros, observar:
- Respeito às leis ambientais;
  - Adotar práticas de sustentabilidade, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental;
  - Uso de materiais recicláveis (quando possível);
  - Uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos;
  - Descarte adequado de resíduos;
  - Logística reversa.
- 17.2.20. Zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;
- 17.2.21. Designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;

- 17.2.22. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;
- 17.2.23. Substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da solicitação justificada formulada pelo CONTRATANTE;
- 17.2.24. Arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede do CONTRATANTE;
- 17.2.25. Identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;
- 17.2.26. Obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços;
- 17.2.27. Manter bens e equipamentos necessários à realização dos serviços, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade adequada à boa execução dos trabalhos, cuidando para que os equipamentos elétricos sejam dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
- 17.2.28. Submeter à CONTRATANTE relatório mensal sobre a prestação dos serviços, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;
- 17.2.29. Fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização;
- 17.2.30. Prestar os serviços por intermédio da equipe indicada nos documentos apresentados na fase de habilitação, a título de qualificação técnica, quando exigida;
- 17.2.31. A CONTRATADA se obriga a utilizar todos os produtos e ingredientes, de primeira qualidade, necessários a execução do objeto;
- 17.2.32. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução do objeto da licitação;
- 17.2.33. A CONTRATADA facultará à CONTRATANTE inspecionar as instalações e fiscalizar o preparo das refeições, a qualquer tempo. É obrigação da CONTRATADA disponibilizar as suas instalações para visita de Colaborador da CONTRATANTE (devidamente identificado), quando necessário para fiscalização e acompanhamento das condições de higiene, limpeza, segurança, e acatará todas as recomendações para se adequar as condições do Contrato;
- 17.2.34. A CONTRATADA se obriga a respeitar rigorosamente a legislação nacional vigente sobre Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho, acatando recomendações outras que, neste sentido, lhe sejam feitas pela CONTRATANTE;
- 17.2.35. A CONTRATADA será responsável pelo recrutamento, administração, transporte, acomodação, alimentação e outras obrigações relacionadas com o emprego de mão-de-obra, não cabendo a CONTRATADA nenhuma responsabilidade em relação aos seus empregados;
- 17.2.36. A CONTRATADA não poderá pleitear acréscimo de preços sob a alegação de falhas, omissões ou inexigibilidade de qualquer natureza, entendendo-se como previsto no preço ofertado, todos os custos de execução, exceto com relação as ressalvas legais;
- 17.2.37. A CONTRATADA indicará, por escrito, à CONTRATANTE, o nome de seus representantes legais, que responderão em tempo integral pela execução. Esta providência deverá ser tomada pela CONTRATADA, obrigatoriamente, no momento do chamamento para contratação;
- 17.2.38. Observar rigorosamente o horário de entrega das refeições, a ser definido no contrato ou na respectiva OS;
- 17.2.39. Os empregados ou subcontratados do(s) Prestador(es) de Serviço(s) devem estar devidamente identificados e apresentarem sua identificação funcional quando solicitada, nos termos da cláusula. Em caso de recusa, o representante e o Prestador de Serviço serão comunicados para que sejam tomadas providências;
- 17.2.40. Observar rigorosamente o horário de entrega das refeições, a ser definido no contrato ou na respectiva OS.

## 18. **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 18.1. As sanções já se encontram previstas na minuta-padrão de contrato da Procuradoria Geral do Estado do Piauí - PGE.

## 19. **DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 19.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado.

## 20. **DO PAGAMENTO**

20.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

20.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

20.3. Não será autorizado pagamento sem que o fiscal do contrato ateste o recebimento dos serviços descritos na nota fiscal ou fatura apresentada.

20.4. Para execução do pagamento de que trata este item do Termo de Referência, a CONTRATADA deverá fazer constar da Nota Fiscal ou fatura correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível em nome da CONTRATANTE, cujo CNPJ está especificado na qualificação preambular do contrato, informando o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

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

20.6. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal ou fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

20.7. A Nota Fiscal ou fatura correspondente deverá ser entregue, pela CONTRATADA, diretamente ao Fiscal deste Contrato, que somente atestará a execução do objeto e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela mesma, todas as condições pactuadas.

20.8. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida a CONTRATADA, pelo Fiscal deste Contrato e o pagamento ficará pendente até que se providencie pela CONTRATADA as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

20.9. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$I = (TX/100)/365 \times EM = I \times N \times VP$ , onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

20.10. A atualização só será devida em caso de mora imputável exclusivamente ao contratante.

20.11. Para fins de pagamento, a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos, conforme Decreto Estadual 15.093/2013, arts. 5º e 6º:

a) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS (CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal). Será aceito certificado da matriz em substituição ao da filial ou vice-versa quando, comprovadamente, houver arrecadação centralizada;

b) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho emitida pelo TST (Certidão Negativa de débitos Trabalhistas);

c) 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

## 21. 15. DO REAJUSTE

21.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano. Para fins de reajuste do valor contratual será utilizado o **Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA-E** do período, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

21.2. A atualização dos preços registrados observará os mesmos índices e periodicidade definidos no item anterior para a variação do valor contratual.

## 22. DA RESCISÃO CONTRATUAL:

22.1. O Contrato a ser firmado em decorrência deste Pregão poderá ser rescindido a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

22.2. No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

## 23. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

23.1. Por se tratar de procedimento licitatório com Sistema de Registro de Preços, os recursos para custeio das despesas decorrentes da contratação que se seguir à licitação de que trata este Termo de Referência correrão à conta das dotações orçamentárias de cada Órgão/Ente do Estado participante do Registro, para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo do CONTRATANTE, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão da respectiva Nota de Reserva.

## 24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da prestação dos serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

24.2. As normas que disciplinam este procedimento licitatório serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

24.3. A participação do proponente neste certame implica em aceitação de todos os termos deste Termo de Referência.

24.4. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Termo de Referência será o do **Município de Teresina – Piauí.**

## ANEXO A TERMO DE REFERENCIA

### I - ESPECIFICAÇÃO DOS LOTES E PREÇO REFERENCIAL:

<b>LOTE 1</b>					
<b>QUENTINHA COMUM Nº 08 COM SUCO</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
				MEDIANA UNITARIO	MEDIANA TOTAL
1	Quentinha comum nº 08 com suco; Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão e macarrão, e suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com GARFO e FACA, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco. no mínimo 500g	Unidade	31.802	R\$ 22,83	R\$ 726.039,66
VALOR TOTAL DO LOTE 1 R\$ 726.039,66					
<b>LOTE 2</b>					
<b>QUENTINHA COMUM Nº 08 COM SUCO E SOBREMESA</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
				MEDIANA UNITARIO	MEDIANA TOTAL
1	Quentinha comum nº 08 com suco e sobremesa; Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, salada de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão, macarrão, suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa), com fruta ou doce (sobremesa) Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com GARFO e FACA, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco no mínimo 500g	Unidade	70.383	R\$ 22,85	R\$ 1.608.251,55
VALOR TOTAL DO LOTE 2 R\$ 1.608.251,55					
<b>LOTE 3</b>					
<b>QUENTINHA COMUM Nº 08 PRATO PRINCIPAL</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
				MEDIANA UNITARIO	MEDIANA TOTAL
1	Quentinha Comum nº 08 Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, farofa.	Unidade	471.211	R\$ 21,40	R\$ 10.083.915,40

	Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo e faca, fabricados em poliestireno de alta durabilidade. no mínimo 500g				
VALOR TOTAL DO LOTE 3 R\$ 10.083.915,40					
<b>LOTE 4</b>					
<b>QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SUCO</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com suco. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, torta e copo de suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com Garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco. no mínimo 600g	Unidade	45.223	R\$ 29,45	R\$ 1.331.817,35
VALOR TOTAL DO LOTE 4 R\$ 1.331.817,35					
<b>LOTE 5</b>					
<b>QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SOBREMESA</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, torta e sobremesa. Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco. no mínimo 600g	Unidade	41.456	R\$ 29,95	R\$ 1.241.607,20
VALOR TOTAL DO LOTE 5 R\$ 1.241.607,20					
<b>LOTE 6</b>					
<b>QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SUCO E SOBREMESA</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com suco e sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão, macarrão, torta e farofa - copo de suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa) e sobremesa (fruta ou doce) Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco. no mínimo 600g	Unidade	60.420	R\$ 33,45	R\$ 2.021.049,00
VALOR TOTAL DO LOTE 6 R\$ 2.021.049,00					
<b>LOTE 7</b>					
<b>REFEIÇÃO COMPLETA EMBALAGEM DIVIDIDA EM NO MINIMO 4 COMPARTIMENTO COM SUCO E SOBREMESA.</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	Refeição Completa Embalagem: dividida em no mínimo quatro compartimentos com suco e sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 02 tipo de arroz, 02 tipos de salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão, macarrão, torta, farofa, copo de suco, com fruta ou doce (sobremesa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco. Embalagem apropriada com divisórias. no mínimo 800g	Unidade	65.310	R\$ 61,25	R\$ 4.000.237,50
VALOR TOTAL DO LOTE 7 R\$ 4.000.237,50					
<b>LOTE 8</b>					
<b>REFEIÇÃO COMPLETA EMBALAGEM INDIVIDUAL</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	Refeição Completa embalagem individual Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), torta, farofa, purê de batata 100g. no mínimo 600g	Unidade	6.861	R\$ 62,50	R\$ 428.812,50
VALOR TOTAL DO LOTE 8 R\$ 428.812,50					
<b>LOTE 9</b>					
<b>LANCHE PARA CAFÉ DA MANHÃ 1</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	Lanche para café da manhã: pão 50g untado com manteiga ou margarina, 01 suco caixinha 200ml, 01 fruta (banana, maçã, tangerina ou fatia) da estação.	Unidade	10.877	R\$ 13,00	R\$ 141.401,00
VALOR TOTAL DO LOTE 9 R\$ 141.401,00					
<b>LOTE 10</b>					
<b>LANCHE PARA CAFÉ DA MANHÃ 2</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	Lanche para café da manhã: Bebida láctea UHT, sabor chocolate, de 200ml, suco de fruta, sabores diversos, de 200ml, 2 pães de 50g, queijo processado UHT 34g (2 sachês de 17g), margarina com sal (10 g) e uma fruta embalada individualmente em saco plástico transparente	unidade	14.287	R\$ 13,00	R\$ 185.731,00
VALOR TOTAL DO LOTE 10 R\$ 185.731,00					
<b>LOTE 11</b>					
<b>KIT LANCHE</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	kit lanche: café; leite; 2 tipos de suco (laranja, maracujá, tangerina, abacaxi, uva, caju, goiaba ou limão); mini sanduíche (escolher duas opções de sabores, mini salgado (mini esfiha ou mini croissant ou mini pão de queijo ou mini empada ou mini quichou	Unidade	179.097	R\$ 24,75	R\$ 4.432.650,75

	mini pão de batata c/ requeijão ou salgadinhos de festa); bolo (chocolate, cenoura com chocolate, mesclado, fubá, laranja ou limão); mini pão doce (carolina, sonho, mini lua de mel, mini torta de fruta, mini brigadeiro, mini beijinho, mini pão de mel, mini croissant doce banana, chocolate0); acompanhamento de copos, pratos, colher, garfo e faca descartáveis e guardanapos de papel brancos.				
--	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE 11 R\$ 4.432.650,75

**LOTE 12 LOTE  
REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	MEDIANA UNITARIO	MEDIANA TOTAL
1	Fornecimento de Refeições Tipo ALMOÇO em balcões térmicos, balanceadas e de qualidade, 1 tipo de proteína, Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha, Salada, Sobremesa e 1 copo de suco natural.	UNIDADE	720.000	R\$ 23,70	R\$ 17.064.000,00

VALOR TOTAL DO LOTE 12 R\$ 17.064.000,00

**LOTE 13  
REFEIÇÃO DIÁRIA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	MEDIANA UNITARIO	MEDIANA TOTAL
1	DESJEJUM Entrada: fruta Prato Principal: tubérculo ou cuscuz com queijo ou ovo, ou mingau ou arroz doce ou munguzá com bolo Acompanhamento: pão com manteiga Bebida: café com leite.	UNIDADE	138.600	R\$ 16,00	R\$ 2.217.600,00
2	COLAÇÃO Prato principal: fruta ou suco de frutas ou salada de frutas.	UNIDADE	138.600	R\$ 16,00	R\$ 2.217.600,00
3	ALMOÇO Entrada: salada crua ou cozida Prato principal: carne ou frango ou peixe ou víscera. Opção: carne ou frango Acompanhamentos: arroz e feijão Guarnição: legumes ou purês ou soufflés Sobremesa: fruta ou suco .	UNIDADE	138.600	R\$ 23,08	R\$ 3.198.888,00
4	LANCHE Prato principal: iogurte ou leite com cereais ou suco com leite ou vitamina Acompanhamentos: biscoitos ou bolo ou sanduiche ou salgado .	UNIDADE	138.600	R\$ 15,95	R\$ 2.210.670,00
5	JANTAR Entrada: sopa Prato principal: pão com manteiga/ tubérculos ou cuscuz ou raiz ou arroz/tapioca/flocos de milho ou massas ou banana da terra Acompanhamentos: pão com manteiga Bebida: café com leite .	UNIDADE	138.600	R\$ 22,95	R\$ 3.180.870,00
6	CEIA Prato principal: leite com cereal ou mingau ou suco/ chá .	UNIDADE	138.600	R\$ 15,90	R\$ 2.203.740,00

VALOR TOTAL DO LOTE 13 R\$ 15.229.368,00

**LOTE 14  
SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE – (SERVIÇO DE BUFFET). CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	<b>SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –SERVIÇO DE BUFFET. CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO.</b> APERETIVOS: mandioca frita, tabua de frios variados, batata frita, batata portuguesa, isca de pescada amarela. SALADAS: salada do chefe, caesar sald, salada a moda da casa. QUENTES: três medalhões de filé com anel de bacon ao molho madeira, file à parmegiana com molho de tomate, muçarela e purê de batata, filezinho de pescada ao molho de alcaparras, camarão aos 4 queijos, camarão ao catupiry. ACOMPANHAMENTO: arroz com feijão (baião de dois), arroz branco, arroz a grega, maria izabel, arroz biro-biro, feijão tropeiro. SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo 5). BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína. <b>Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20</b>	UNIDADE	400	R\$ 160,00	R\$ 64.000,00

VALOR TOTAL DO LOTE 14 R\$ 64.000,00

**LOTE 15  
SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –(SERVIÇO DE BUFFET).CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	<b>SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –SERVIÇO DE BUFFET. CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.</b> APERETIVOS: bolinhos de macaxeira recheados com charque, bolinhos de abobora com carne seca, coraçãozinhos grelhados. SALADAS: saladas de feijão verde com verdura, molho: sal, limão e azeite. QUENTES: carne de sol grelhada na manteiga de garrafa, galinha caipira à cabidela, arroz de capote (galinha da angola misturada com arroz), carneiro ao olho de leite de coco, linguiça caseira. ACOMPANHAMENTO: arroz com carne seca (maria izabel), arroz com feijão (baião de dois), macaxeira cozida, passada na manteiga de garrafa, paçoca de carne de sol. SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo de 05). BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína, sucos variados. <b>Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20</b>	UNIDADE	200	R\$ 160,00	R\$ 32.000,00

VALOR TOTAL DO LOTE 15 R\$ 32.000,00

**LOTE 16  
CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE. CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
------	---------------	-------------------	------------------	-----------------------------	--

1	<b>CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE.</b> <b>CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO.</b> APERETIVOS: mandioca frita, tabua de frios variados, batata frita, batata portuguesa, isca de pescada amarela. SALADAS: salada do chefe, caesar sald, salada a moda da casa. QUENTES: três medalhões de filé com anel de bacon ao molho madeira, file à parmegiana com molho de tomate, muçarela e purê de batata, filezinho de pescada ao molho de alcaparras, camarão aos 4 queijos, camarão ao catupiry. ACOMPANHAMENTO: arroz com feijão (baião de dois), arroz branco, arroz a grega, maria izabel, arroz biro-biro, feijão tropeiro. SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo 5). BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína <b>Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20</b>	UNIDADE	250	R\$ 200,00	R\$ 50.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE 16 R\$ 50.000,00					
<b>LOTE 17</b>					
<b>CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE. CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.</b>					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA MEDIANA	
1	<b>CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE.</b> <b>CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.</b> APERETIVOS: bolinhos de macaxeira recheados com charque, bolinhos de abobora com carne seca, coraçõzinhos grelhados. SALADAS: saladas de feijão verde com verdura, molho: sal, limão e azeite. QUENTES: carne de sol grelhada na manteiga de garrafa, galinha caipira à cabidela, arroz de capote (galinha da angola misturada com arroz), carneiro ao olho de leite de coco, linguiça caseira. ACOMPANHAMENTO: arroz com carne seca (maria izabel), arroz com feijão (baião de dois), macaxeira cozida, passada na manteiga de garrafa, paçoca de carne de sol. SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo de 05). BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína, sucos variados <b>Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20</b>	UNIDADE	250	R\$ 200,00	R\$ 50.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE 17 R\$ 50.000,00					

II - Os lotes 14,15,16,17 são para participação exclusiva de ME e EPP tendo em vista estes lotes possuem valor abaixo de R\$ 80.000,00 (OITENTA MIL REAIS), conforme o disposto no Decreto Estadual nº 16.212/2015 e art. 48, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

### III - DAS EXIGÊNCIAS MÍNIMAS PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE PREPARO DAS REFEIÇÕES

a) As especificações, quantidades estimadas para registro, bem como todas as informações complementares para a perfeita e regular entrega do objeto desta licitação estão descritas neste Termo de Referência.

b) Os alimentos deverão ser preparados utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade; havendo necessidade o transporte dos alimentos e bebidas ao local determinado pelo CONTRATANTE, deverá ser realizado em veículo apropriado devidamente higienizado.

c) Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – para assegurar a preservação dos nutrientes;

d) Quaisquer tipos de alimentos anteriormente preparados pela CONTRATADA, não poderão ser reutilizados no preparo das alimentações e congêneres a serem servidos a CONTRATANTE.

e) A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas pelos Órgãos públicos competentes.

f) O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

g) As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de carne bovina, suína, ovina, caprina, aves, peixes, devendo, porém, obedecer a um alto padrão de qualidade:

- Compreende-se por: **CARNE BOVINA**: coxão duro, fraldinha, coxão mole, patinho, acém, lagarto: preparo de refogados, carnes de panela, bifes grelhados, bifes a role, strogonoff, picadinho de carne com legumes, carnes assadas e recheadas. **CARNE SUÍNA**: bisteca, pernil, linguiças: assados, fritos e grelhados. **AVE**: filé de frango, coxa e sobrecoxa, asa: assados, cozidos, fritos, em molho, à milanesa. **PEIXE** (tipo filé sem espinhas e sem espinhos/couro/pele): assado, milanesa, em molho. As porções de **LEGUMES** deverão ser variadas: cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, batata, entre outros.

- Os gêneros alimentícios, os horti frutigranjeiros, devem ser utilizados na forma in natura, não sendo substituídos por alimentos industrializados, pré-preparados;

- A proporção de sal de cozinha, nas preparações, deve seguir o limite diário recomendado pela OMS de 2 gramas de sódio por dia;

- Cada pessoa deve consumir 1,8 gramas de proteína por quilo de peso corporal por dia, sendo portanto exigido no mínimo 200g de proteína por quentinha.

- A porção de arroz deve ser no mínimo de 180g, de feijão no mínimo de 100g, de salada no mínimo de 100g, purê no mínimo de 100g, salada no mínimo de 150g.

- Será exigido peso **mínimo de 500g** (quinhentas grammas) para as quentinhas N° 8; **peso mínimo de 600g** (seiscentos grammas) para as quentinhas executivas e **peso mínimo 800g** (oitocentos grammas) para as refeições completas com todos os ingredientes, peso estipulado de acordo com a pesquisa de mercado (ID 9296606).

Bebida láctea UHT, sabor chocolate, de 200ml, suco de fruta, sabores diversos, de 200ml, 2 pães de 50g, queijo processado UHT 34g (2 sachês de 17g), margarina com sal (10 g)

h) O cardápio deverá ser de composição básica, como: Arroz tipo 1 longo fino, feijão tipo 1 (preto e carioca), farofa, macarrão, tubérculos, verduras;

i) No fornecimento de refeições as carnes (vermelha/branca) dos cardápios deverão ser alternadas (ora grelhados, assados, cozidos, e ao molho);

j) Os produtos (carnes, lácteos etc.) a serem utilizados deverão ser, criteriosamente, inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

k) A higienização das verduras, legumes e folhosos deverá ser feita com hipoclorito de sódio 200 ppm.

l) Eventualmente, mediante prévio acordo entre a Contratante a Contratada, poderá haver modificação dos componentes dos cardápios especificados neste Termo de Referência, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço.

m) É de inteira responsabilidade da CONTRATADA, entregar as refeições (quentes) sucos ou refrigerantes (gelados), talheres descartáveis embalados, e deverá apresentá-los em embalagens adequadas para que os mesmos permaneçam na temperatura ideal e estado de conservação.

n) O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **02(dias) úteis** após a ordem de serviço, conforme art. 7º, § 6º I, o art. 7º, inciso I, "b" do Decreto Estadual nº 15.093/2013, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente e presidida pelo fiscal do contrato, mediante recibo, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, sem prejuízo da obrigação de o contratado reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, na forma prevista no art. 73, I, "b", c/c art.69 da Lei n. 8.666/1993 .

o) O fornecimento dos produtos referenciados neste Termo de Referência, que não atenderem os quantitativos estipulados ou que forem oferecidos fora do padrão de qualidade deverão ser substituídos no prazo máximo de **02 (duas) horas**.

IV - É fundamental seguir rigorosos padrões de segurança alimentar, garantir a manutenção adequada dos equipamentos térmicos e considerar as preferências e necessidades dietéticas dos consumidores.

(Documento assinado e datado eletronicamente)

Diretora de Planejamento de Licitações - DIP/SLC/SEAD

Superintendente de Licitações e Contratos - SLC/SEAD

APROVO:

**SAMUEL PONTES DO NASCIMENTO**

Secretário de Estado da Administração do Piauí - SEAD/PI



Documento assinado eletronicamente por **JESSICA KELLY DE SOUSA CARVALHO - Matr.371411-0, Diretora**, em 24/11/2023, às 09:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



Documento assinado eletronicamente por **JACYLENNE COELHO BEZERRA - Matr.0371164-1, Superintendente**, em 24/11/2023, às 10:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



Documento assinado eletronicamente por **SAMUEL PONTES DO NASCIMENTO - Mat.0209541-2, Secretário de Estado**, em 24/11/2023, às 11:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.pi.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.pi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **10132821** e o código CRC **3698E534**.

Av. Pedro Freitas, 1900 Centro Administrativo, BL1 - Bairro São Pedro, Teresina/PI, CEP  
64018-900  
Telefone: - <http://www.sead.pi.gov.br/>



**Referência:** Caso responda, indicar expressamente o Processo nº **00002.002312/2023-32**

**SEI nº 10132821**