



SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PREVIDÊNCIA DO ESTADO DO PIAUÍ
Av. Pedro Freitas, 1900, Centro Administrativo, BL1 - Bairro São Pedro, Teresina/PI, CEP 64018-900
Telefone: (86) 3216-1720 - <http://www.seadprev.pi.gov.br/>

Nº: 013568951/2024/SEAD-PI/SLC/DIP/ASSESSORIA8

Processo nº 00015.001269/2023-49

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **CRENCIAMENTO** para contratação de **empresas/restaurantes de gastronomia sofisticada, especializados na prestação de serviços de refeições: Almoço, Jantares, Buffets e/ou Jantares/Buffer's, na Região Metropolitana de Teresina-PI, para atender as necessidades do Chefe do Poder Executivo Estadual, dentro e fora do estabelecimento comercial podendo ser servido nos estilos: à francesa, à brasileira ou à americana, quando da recepção de autoridades estaduais, nacionais e internacionais, bem como, para outros eventos autorizados pelo Chefe do Gabinete Militar da Governadoria, conforme Decreto Estadual de Nº 21.872, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021 no âmbito do Poder Executivo, procedimento previsto no Arts. art. 6º, XLIII, 74, IV, e 79, I, da Lei nº 14.133/21, Decreto Federal nº 11.878/2024 e, ainda, especificações, condições e quantidades estimadas, descritas na tabela constante no ANEXOS I e II deste Termo de Referência.**

1.2. Para fins do disposto deste Termo de Referência, considera-se:

- I - credenciamento - processo administrativo de chamamento público em que o órgão ou a entidade credenciante convoca, por meio de edital, interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados;
- II - credenciado - fornecedor ou prestador de serviço que atende às exigências do edital de credenciamento, apto a ser convocado, quando necessário, para a execução do objeto;
- III - credenciante - órgão ou entidade da administração pública federal responsável pelo procedimento de credenciamento;
- IV - edital de credenciamento - instrumento convocatório que divulga a intenção de compra de bens ou de contratação de serviços e estabelece critérios para futuras contratações; e

1.3. O serviço não ocorrerá de forma continuada, tendo em vista se trata de atividade esporádica que deverá ser realizada em um período de tempo predeterminado, impondo ao contratado o dever de realizar a prestação de um serviço específico em período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto.

1.4.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizadas nos **tópicos 2 e 6** dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. **DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no **tópico 5** dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. **DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:**

4.1. A justificativa para o não parcelamento do objeto encontra-se pormenorizada no **tópico 8** dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. **DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

5.1. A execução do serviço ocorrerá sob o regime **empreitada por preço unitário**.

5.2. O objeto consubstanciado neste Termo de Referência será executado conforme dinâmica mínima disposta a seguir:

5.2.1. Os serviços deverão ser realizados, em restaurantes que forneçam pratos finos e comidas regionais que traduzam a culinária estadual, nacional e estrangeira e que atendam paladares adaptados a uma dieta restrita ou por questão de preferência de eventuais convidados;

5.2.2. O restaurante deve estar disponível para fornecer refeições, nos períodos vespertino e noturno;

5.2.3. Os horários, bem como as datas da realização para prestação dos serviços serão definidos pelo GAMIL;

5.2.4. Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário ou data para execução, conforme agenda do governador;

5.2.5. A empresa deverá estar disponível, a qualquer momento, para atender às solicitações dos serviços;

5.2.6. Os funcionários deverão apresentar-se devidamente aseado(as);

5.2.7. Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com o fardamento oficial do restaurante, tipo: sapatos pretos, meias sociais, avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si. A escolha do uniforme a ser usado ficará a critério da administração do restaurante;

5.2.8. As garçonetes deverão apresentar-se uniformizadas com o fardamento oficial do restaurante, tipo: sapatos pretos, avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si. A escolha do uniforme a ser usado ficará a critério da administração do restaurante;

5.2.9. Nas refeições- almoço buffets e / ou jantares buffets, os serviços serão acompanhados por garçons na proporção de 01(um) para cada grupo de 15(quinze) pessoas;

5.2.10. A contratada deve disponibilizar ambiente climatizado com capacidade para atender, no mínimo, 100 pessoas simultaneamente;

5.2.11. O ambiente, também, é um requisito fundamental. Deve o restaurante estar situado em local estratégico da zona metropolitana de Teresina-PI, possuir facilidade de acesso às autoridades, rampas de acesso para portadores de necessidades especiais;

5.2.12. O restaurante deve possuir ainda:

5.2.13. Chefe executivo de cozinha com experiência gastronômica comprovada de, no mínimo, 01 (um) ano, em restaurante;

- 5.2.14. Capacidade para atendimento a eventos em locais fora do estabelecimento, previamente, acordado com o GAMIL com capacidade para atender até 150 pessoas;
- 5.2.15. Capacidade, rapidez e estrutura própria para atender eventos emergenciais, resultado de agendas extraordinárias do Governador do Estado;
- 5.2.16. Possuir e manter, em seus quadros, Maitre com experiência comprovada.
- 5.2.17. A decoração do ambiente, também, fará parte do pacote de serviços prestados, devendo a mesma ter um caráter moderno e arrojado;
- 5.2.18. A contratada deve apresentar Alvará Sanitário atualizado, expedido pela Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado de Saúde;
- 5.2.19. A Contratada deve comprovar que, na definição dos cardápios, conta com serviços profissionais de nutricionistas com registro no CRN;
- 5.2.20. Os pratos para refeições devem ser de louça, rasos ou fundos, conforme o cardápio;
- 5.2.21. Os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel. Não serão aceitos talheres com cabo de madeira ou de plástico;
- 5.2.22. O restaurante deve possuir seguranças e sistemas de monitoramento por câmeras;

6. DOS CRITÉRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DOS SERVIÇOS:

6.1. A convocação dos credenciados para contratação garantirá a igualdade de oportunidade entre os interessados, a partir da observância dos seguintes critérios de distribuição da demanda:

I - **Ordem de Credenciamento:** Será mantido um registro cronológico dos fornecedores conforme completam o credenciamento, sendo selecionado o fornecedor mais antigo na lista para a primeira Ordem de Serviço.

II - **Verificação da Capacidade de Atendimento – para o evento específico:** Após a seleção do fornecedor com base na ordem de credenciamento, verificar-se-á sua capacidade de atendimento para o evento específico.

Caso o fornecedor não atenda, passará para o próximo na ordem cronológica que tenha capacidade.

III - **Rotação de Fornecedores:** Após cada evento será atualizada a lista de rotação, movendo o fornecedor que atendeu ao evento para o final da lista.

Para a próxima Ordem de Serviço, será selecionado o próximo fornecedor na lista de rotação.

6.2. Caso o fornecedor selecionado não inicie os serviços no prazo estabelecido ou realize os serviços em desacordo com as exigências dispostas pelo órgão contratante, será passado a vez para o próximo fornecedor credenciado, de forma a não prejudicar o desenvolvimento das atividades nem ocasionar a paralisação dos serviços em andamento.

6.3. Não poderão participar consórcio de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição. A vedação a participação de consórcio justifica-se diante da natureza do objeto licitado, o qual apresenta natureza comum, podendo ser ofertado por um número amplo de potenciais participantes.

6.4. Não será permitida a participação da cooperativas, a vedação justifica-se diante das características do serviço que pretende contratar, considerando especialmente que envolvem diversas obrigações de trabalhadores que executarão os serviços, não sendo as tarefas passíveis de execução com autonomia pelos cooperados, sem relação de subordinação, seja entre a cooperativa e os cooperados, seja entre estes e a Administração. Nesse diapasão a Súmula 281 do TCU dispõe: “É vedada a participação de cooperativas em licitação quando, **pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente**

executado no mercado em geral, houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de personalidade e habitualidade”.

7. DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) **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;
- b) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; 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>;
- c) **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;
- d) **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](#).
- e) **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) **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
- g) **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.
- h) **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- i) **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).
- j) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva; indicar o responsável pela administração com poderes para assumir obrigações e assinar documentos em nome do licitante; apontar a sua sede; além de explicitar o objeto social, que deverá ser compatível com o objeto desta licitação, conforme a tabela da Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNEA, do IBGE.

7.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.2.1. Da Qualificação técnica Operacional:

7.2.1.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens ou prestação de serviços de complexidade tecnológica e operacional equivalentes ou superiores ao objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

- a. Chefe executivo de cozinha com experiência gastronômica comprovada de, no mínimo, 01 (um) ano;
- b. Capacidade para atendimento a eventos em locais fora do estabelecimento, previamente, acordado com o GAMIL com capacidade para atender até 150 pessoas;
- c. Possuir e manter, em seus quadros, Maitre com experiência comprovada.
- d. O restaurante deve possuir seguranças e sistemas de monitoramento por câmeras;

7.2.1.2. Para a demonstração da capacidade técnico-operacional da licitante, será considerada satisfatória a comprovação da execução de no mínimo 30% (trinta por cento) dos quantitativos previstos neste Termo de Referência.

7.2.1.3. Apresentar Declaração indicando as instalações, aparelhamento e pessoais técnicos compatíveis e disponíveis para execução do objeto específico do credenciamento, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, sendo que, na execução do contrato, será facultado à Contratante realizar vistoria para avaliar as condições das instalações físicas, pessoal, aparelhamento e utensílios compatíveis para a execução dos serviços objeto do credenciamento.

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

7.2.1.5. 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.

7.2.1.6. 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.

7.2.2. Da Qualificação Técnico Profissional:

7.2.2.1. 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.

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

- I - Apresentação de ART do profissional devidamente registrado na entidade profissional competente; e Cópia da ficha de registro de emprego devidamente registrada na Delegacia Regional do Trabalho – DRT; ou

- II - No caso de profissional contratado nos termos da legislação comum, mediante apresentação da cópia do contrato (Acórdão TCU nº 597/2007); ou
- III - No caso de empregado permanente, através de cópia das anotações da Cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS; ou
- IV - 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
- V - 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.

7.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;
- b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));
- c) O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, atestando a boa situação financeira, conforme art. 7.2 da IN/MARE 05/95, [Portaria GAB. SEAD. Nº 88/15](#):

LG= Liquidez Geral – superior a 1

SG= Solvência Geral – superior a 1

LC= Liquidez Corrente – superior a 1

Sendo,

$LG = (AC + RLP) / (PC + PNC)$

$SG = AT / (PC + PNC)$

$LC = AC / PC$

Onde:

AC= Ativo Circulante

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

PNC= Passivo Não Circulante

AT= Ativo Total

- d) As demonstrações contábeis apresentadas poderão ser submetidas à apreciação do Conselho Regional de Contabilidade.
- e) 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 capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo não inferior ao percentual não inferior a **10% (dez por cento)** calculado sobre o preço estimado da contratação ou item pertinente, 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.
- f) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço

de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

g) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º](#))

7.4. **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) 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.
- c) 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;
- d) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho emitida pelo TST (Certidão Negativa de débitos Trabalhistas, ou positiva com efeitos de negativa);
- e) 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;
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

7.4.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais 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.

7.4.2. 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.

7.4.3. Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

- a) Em nome da licitante, com número do CNPJ e com o respectivo endereço da mesma;
- b) Se a licitante for a matriz de uma empresa, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- c) Se a licitante for a filial de uma empresa, todos os documentos deverão estar em nome desta filial;
- d) Se a licitante for a matriz da empresa e a fornecedora do objeto for uma de suas filiais, este fato deve ser expressamente registrado em declaração apresentada na qual a licitante indicará qual filial executará o objeto da licitação. Neste caso, os documentos relativos à regularidade fiscal, exigidos para a habilitação, deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente;
- e) Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela sua própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- f) Serão aceitos registros de CNPJ de licitantes matriz e filiais com diferenças de números nos documentos pertinentes ao CND e ao FGTS quando for comprovada a

centralização do recolhimento dessas contribuições pela licitante.

8. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

8.1. As contratações decorrentes deste CREDENCIAMENTO 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.

8.2. Em consonância com os princípios da sustentabilidade e promoção do desenvolvimento nacional sustentável, o credenciado deverá valorizar a aquisição e utilização de ingredientes provenientes da produção local, contribuindo assim para o desenvolvimento econômico e sustentável da região e minimizando emissões de gases nocivos.

8.3. Cumpre observar que CONTRATAÇÃO SUSTENTÁVEL é aquela que integra considerações socioambientais, culturais e de acessibilidade em todas as suas fases, com o objetivo de reduzir impactos negativos sobre o meio ambiente e, via de consequência, aos direitos humanos. Trata-se de uma expressão abrangente, uma vez que não está delimitada pelo procedimento licitatório em si, mas perpassa todas as fases da contratação pública, desde o planejamento, a elaboração do edital, fiscalização da execução contratual e gestão dos resíduos.

8.4. As empresas credenciadas para a execução dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, deverá observar as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, Guia Nacional de contratações sustentáveis, 6ª Edição, Revista, Atualizada e Ampliada, versão setembro/2023 em alinhamento com a Lei Federal nº 14.133/2021, que versam sobre eficiência e redução de desperdício, o credenciado adotará práticas que visem minimizar o desperdício alimentar, por meio da reutilização responsável de sobras e destinação adequada de alimentos ainda aptos ao consumo.

8.5. O credenciado também buscará implementar práticas produtivas sustentáveis, como a promoção da agricultura orgânica e uso racionalizado de agroquímicos. Quanto às embalagens, o credenciado dará preferência ao uso daquelas ecológicas, biodegradáveis ou passíveis de reintrodução responsável no ciclo produtivo.

8.5.1. utilização de materiais que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2; 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;

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

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

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

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

8.5.6. 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;

8.5.7. 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;

8.5.8. Por fim, em observância ao **artigo 8º da lei**, que trata da capacitação de servidores, o credenciado se compromete a promover a educação ambiental entre seus colaboradores,

disseminando boas práticas sustentáveis. O inadimplemento quanto a estes critérios sujeitará o credenciado às penalidades previstas nesta contratação e em dispositivos legais aplicáveis.

9. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

9.1. 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.

9.2. 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.

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

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

9.5. Da vigência e do prazo de execução da contratação:

9.5.1. O prazo de vigência do contrato será de até **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura.

9.5.2. Por tratar-se de serviços não contínuos, o prazo de execução do serviço será de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, prorrogável justificadamente pelo prazo necessário à conclusão do objeto, na forma do art. 111 da Lei n. 14.133/2021.

9.5.3. A execução dos serviços deverá ser iniciada na data especificada na Ordem de Serviço (OS) pelo Gabinete Militar - GAMIL.

9.5.4. Os serviços serão prestados no endereço e data conforme requisitados nas ordens de serviço.

9.5.5. Caso não seja possível o início dos serviços na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

9.6. Do Recebimento dos Serviços:

9.6.1. 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**.

9.6.2. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo previsto 10 (dez) dias, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

9.6.3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

9.7. Do Pagamento:

9.7.1. 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.

9.7.2. O pagamento será efetuado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

9.7.4. Para execução do pagamento de que trata esta Cláusula, 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.

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

9.7.6. 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.

9.7.7. 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.

9.7.8. 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.

9.7.9. 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 formulas:

$$I=(TX/100)/365$$

$$EM= I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

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

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

9.7.11. Para fins de pagamento, a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

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

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

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

9.7.13. Para fins de reajuste do valor contratual será utilizado o índice IPCA-E, conforme já indicado na Parte Geral deste Contrato.

9.8. **Garantia da contratação:**

9.8.1. Não será exigida garantia de execução da contratada.

9.9. **Fiscalização e acompanhamento:**

9.9.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados, conforme disposto **no Art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021**. O representante designado terá a responsabilidade de acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.9.2. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, de acordo com o disposto no **Art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021**.

9.9.3. O representante da Administração anotarará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.9.4. Não obstante a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por preposto designado.

9.9.5. **Fiscalização Técnica**

9.9.5.1. 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);

9.9.5.2. O fiscal técnico do contrato anotarará 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);

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

9.9.5.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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);

9.9.5.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

9.9.5.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

9.9.6. **Fiscalização Administrativa**

9.9.6.1. 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).

9.9.6.2. 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).

9.10. **Rescisão**

9.10.1. Constituem motivos para rescisão do Contrato o não cumprimento de qualquer de suas cláusulas e condições, bem como, motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das multas cominadas neste Termo de Referência.

10. **SUBCONTRATAÇÃO**

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto descrito no Termo de Referência.

11. **DO ATENDIMENTO À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD**

11.1. 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.

12. **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

12.1. As sanções administrativas estão definidas na parte geral da Minuta de Contrato da Procuradoria Geral do Estado do Piauí.

13. **OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

13.1. As obrigações da Contratante estão definidas na parte geral da Minuta de Contrato da Procuradoria Geral do Estado do Piauí.

14. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

14.1. As obrigações da Contratada estão definidas na parte geral da Minuta de Contrato da Procuradoria Geral do Estado do Piauí.

14.2. **Obrigações específicas:**

14.2.1. A **contratada** se obriga a cumprir, fielmente, o estipulado no presente instrumento e em especial:

14.2.1.1. Nas refeições- almoço buffets e / ou jantares buffets, os serviços serão acompanhados por garçons na proporção de 01(um) para cada grupo de 15(quinze) pessoas;

14.2.1.2. A contratada deve disponibilizar ambiente climatizado com capacidade para atender, no mínimo, 100 pessoas simultaneamente;

14.2.1.3. O ambiente, também, é um requisito fundamental. Deve o restaurante estar situado em local estratégico da zona metropolitana de Teresina-PI, possuir facilidade de acesso às autoridades, rampas de acesso para portadores de necessidades especiais;

14.2.2. O restaurante deve possuir ainda:

14.2.2.1. Chefe executivo de cozinha com experiência gastronômica comprovada de, no mínimo, 01 (um) ano, em restaurante;

14.2.2.2. Capacidade para atendimento a eventos em locais fora do estabelecimento, previamente, acordado com o GAMIL com capacidade para atender até 150 pessoas;

14.2.2.3. Capacidade, rapidez e estrutura própria para atender eventos emergenciais, resultado de agendas extraordinárias do Governador do Estado;

14.2.2.4. Possuir e manter, em seus quadros, Maitre com experiência comprovada.

14.2.3. A decoração do ambiente, também, fará parte do pacote de serviços prestados, devendo a mesma ter um caráter moderno e arrojado;

14.2.4. A contratada deve apresentar Alvará Sanitário atualizado, expedido pela Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado de Saúde;

14.2.5. A Contratada deve comprovar que, na definição dos cardápios, conta com serviços profissionais de nutricionistas com registro no CRN;

14.2.6. Os pratos para refeições devem ser de louça, rasos ou fundos, conforme o cardápio;

14.2.7. Os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel. Não serão aceitos talheres com cabo de madeira ou de plástico;

14.2.8. O restaurante deve possuir seguranças e sistemas de monitoramento por câmeras;

15. **DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

15.1. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$ 402.255,00 (quatrocentos e dois mil duzentos e cinquenta e cinco reais), conforme disposto em Mapa de Precificação (ID 013475280) e Relatório (ID013475310) da Gerência de Pesquisa de Preços desta Secretaria de Estado da Administração.

16. **DA VIGÊNCIA DO EDITAL:**

16.1. O presente edital de credenciamento terá prazo de vigência de 12 (doze meses), a contar da data da sua publicação, sendo possível o cadastramento de novos interessados durante esse período, em conformidade com o art. 79, parágrafo único, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, art. 5º e art. 9º, parágrafo único, do Decreto nº 11.878/2024.

17. **DA VALIDADE DO CREDENCIAMENTO:**

17.1. O prazo de validade do credenciamento será de até 02 (dois) anos, e corresponde ao período em que, uma vez habilitados, os interessados permanecerão na lista de credenciados, e, portanto aptos a serem convocados para a execução do objeto, conforme art. 19, §1º, do Decreto nº 11.878/2024.

18. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

Teresina (PI)

(documento assinado e datado eletronicamente)

APROVO:

SAMUEL PONTES DO NASCIMENTO
Secretário de Estado da Administração do Piauí - SEAD/PI

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA
(Cardápio sugestivo)

CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS/RESTAURANTES DE GASTRONOMIA SOFISTICADA, ESPECIALIZADOS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE REFEIÇÕES						
ITEM	OBJETO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE (MÊS)	PREÇO REFERENCIAL		
				MEDIANA UNITÁRIA		MEDIANA TOTAL
LOTE 01 (CARDÁPIO 01) PRATO CONTEMPORÂNEO - (COMIDA REGIONAL E OUTROS)						
1	Aperitivos	Bolinhos de Macaxeira Recheados com Charque	300	R\$	178,50	R\$ 53.550,00
		Bolinhos de Abóbora com Carne Seca				
		Coraçõezinhos Grelhados				
2	Saladas	Saladas de feijão verde com verdura				
		Molho: Sal, Limão e Azeite				
3	Quentes	Carne de Sol grelhada na Manteiga de Garrafa				
		Galinha Caipira à Cabidela				
		Arroz de Capote (Galinha D'angola Misturada com Arroz)				
		Carneiro ao molho de leite de coco				
		Linguiça caseira				
4	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				

5	Sobremesa	Doces típicos do Piauí (variados sabores - mínimo de 05)				
6	Bebidas	Água mineral				
		Refrigerantes variados				
		Cajuína				
		Sucos variados				
LOTE 02 (CARDÁPIO 02) PRATO CONTEMPORÂNEO (COMIDA REGIONAL)						
1	Aperitivos	Croquete de Macaxeira com Queijo Coalho	300	R\$	199,50	R\$ 59.850,00
		Quibe do Sertão; Bolinho de Macaxeira recheado de carne-de-Sol desfiada				
		Corações Grelhados				
2	Saladas	Saladas de feijão verde com verdura e cubos de manga				
		Molho: Sal, Limão e Azeite				
3	Quentes	Capote Misturado com arroz				
		Frito de capote				
		Carneiro desossado ao molho de leite de coco				
		Galinha caipira ao molho cabidela				
		Carne-de-sol Grelhada na manteiga de garrafa				
		Linguíça caseira				
4	Acompanhamento	Arroz Branco				
		Maria Izabel				
		Macaxeira cozida, passada na manteiga de garrafa				
		Paçoca de Carne-de-Sol				
		Pirão				
5	Sobremesa	Doces típicos do Piauí (variados sabores - mínimo de 05)				
6	Bebidas	Água mineral				
		Refrigerantes variados				
		Cajuína				
LOTE 03 (CARDÁPIO 03) PRATO CONTEMPORÂNEO						
1	Aperitivos	Mandioca Frita	300	R\$	200,55	R\$ 60.165,00
		Tábua de frios variados				
		Batata-frita				
		Batata portuguesa				
2	Saladas	Salada do chefe				
		Caesar salad				
		Salada a moda da casa.				
3	Quentes	Três medalhões de filé com anel de bacon ao molho madeira				

		Filé à parmegiana com molho de tomate, muçarela e purê de batata				
		Filezinho de pescada ao molho de limão com alcaparras				
		Camarão aos 04 queijos				
		Camarão ao catupiry				
4	Acompanhamento	Arroz com feijão (Baião de Dois)				
		Arroz Branco				
		Arroz agrega				
		Maria Izabel				
		Arroz Biro-Biro				
		Feijão tropeiro				
5	Sobremesa	Doces típicos do Piauí (variados sabores – mínimo de 05)				
6	Bebidas	Água mineral				
		Refrigerantes variados				
		Cajuína				
LOTE 04 (CARDÁPIO 04) (FRUTOS DO MAR)						
1	Aperitivos	Mandioca Frita				
		Tábua de frios variados				
		Batata-frita				
		Batata portuguesa				
		Isca de pescada amarela				
2	Saladas	Salada do chefe				
		Caesar salad				
		Salada a moda da casa				
3	Quentes	Parrilha de frutos do Mar,				
		Lagosta grelhada ou ao molho do Mocaroró				
		Lagosta au Mandarine				
		Camarão Siberiano				
		Lombo de Salmão ao molho de mostarda e mel	300	R\$	239,40	R\$ 71.820,00
4	Acompanhamento	Arroz Branco;				
		Arroz Cremoso				
		Risoto à milanesa ou Risoto de Trufas				
		Risoto de arroz e queijo muçarela				
		Arroz de brócolis				
		Arroz à Grega				
5	Sobremesa	Doces típicos do Piauí (variados sabores - mínimo de 05)				
6	Bebidas	Água mineral				
		Refrigerantes variados;				
		Cajuína				
LOTE 05 (CARDÁPIO 05) PRATO CONTEMPORÂNEO (FRUTOS DO MAR E OUTROS)						

1	Entrada (02 Opções)	Canapé, Creme de camarão Consomê de bacalhau Bolinho de bacalhau ou Ensopado de caranguejo	300	R\$	172,20	R\$	51.660,00
2	Prato Principal (02 Opções)	Filé ao molho de camarão Bacalhau à brasileira, Peixe à delícia Camarão ao catupiry Bacalhau com purê de batata					
3	Saladas (02 Opções)	Salada caprese Mix folhagens Capete Pene com camarão Abobrinha e cenoura Camarão no alho e óleo					
4	Sobremesa (02 Opções)	Mousse de chocolate com café Peras ao vinho Morango no melado Mousse de limão Delícia de abacaxi					
5	Acompanhamento (02 Opções)	Arroz Branco Arroz de Maria Izabel Arroz Baião de Dois Arroz à Grega					
6	Bebidas (02 Opções)	Água mineral Refrigerantes variados Cajuína Sucos variados.					
LOTE 06 - (CARDÁPIO 06) - ATENDIMENTO FORA DO RESTAURANTE PRATO CONTEMPORÂNEO - (COMIDA REGIONAL E OUTROS)							
1	Aperitivos	Bolinhos de Macaxeira Recheados com Charque Bolinhos de Abóbora com Carne Seca Coraçõezinhos Grelhados	100	R\$	189,00	R\$	18.900,00
2	Saladas	Saladas de feijão verde com verdura Molho: Sal, Limão e Azeite					
3	Quentes	Carne de Sol grelhada na Manteiga de Garrafa Galinha Caipira à Cabidela Arroz de Capote (Galinha D'angola Misturada com Arroz) Carneiro ao molho de leite de coco Linguíça caseira					
4	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				
5	Sobremesa	Doces típicos do Piauí (variados sabores - mínimo de 05)				
6	Bebidas	Água mineral				
		Refrigerantes variados				
		Cajuína				
		Sucos variados				
LOTE 07 (CARDÁPIO 07) - ATENDIMENTO FORA DO RESTAURANTE PRATO CONTEMPORÂNEO (COMIDA REGIONAL)						
1	Aperitivos	Croquete de Macaxeira com Queijo Coalho				
		Quibe do Sertão; Bolinho de Macaxeira recheado de carne-de-Sol desfiada				
		Coraçõezinhos Grelhados				
2	Saladas	Saladas de feijão verde com verdura e cubos de manga				
		Molho: Sal, Limão e Azeite				
3	Quentes	Capote Misturado com arroz				
		Frito de capote				
		Carneiro desossado ao molho de leite de coco				
		Galinha caipira ao molho cabidela	100	R\$ 210,00	R\$ 21.000,00	
		Carne-de-sol Grelhada na manteiga de garrafa				
		Linguíça caseira				
4	Acompanhamento	Arroz Branco				
		Maria Izabel				
		Macaxeira cozida, passada na manteiga de garrafa				
		Paçoca de Carne-de-Sol;				
		Pirão				
5	Sobremesa	Doces típicos do Piauí (variados sabores - mínimo de 05)				
6	Bebidas	Água mineral				
		Refrigerantes variados				
		Cajuína				
LOTE 08 (CARDÁPIO 08) - ATENDIMENTO FORA DO RESTAURANTE - PRATO CONTEMPORANEO						
1	Aperitivos	Mandioca Frita	100	R\$ 229,95	R\$ 22.995,00	
		Tábua de frios variados				
		Batata-frita				
		Batata portuguesa				
		Isca de pescada amarela				
2	Saladas	Salada do chefe				
		Caesar salad				

		Salada a moda da casa.			
3	Quentes	Três medalhões de filé com anel de Bacon ao molho madeira			
		Filé à parmegiana com molho de tomate, muçarela e purê de batata			
		Filezinho de pescada ao molho de limão com alcaparras			
		Camarão aos 04 queijos			
		Camarão ao catupiry			
4	Acompanhamento	Arroz com feijão (Baião de Dois)			
		Arroz Branco			
		Arroz à grega			
		Maria Izabel			
		Arroz Biro-Biro			
		Feijão tropeiro			
5	Sobremesa	Doces típicos do Piauí (variados sabores – mínimo de 05)			
6	Bebidas	Água mineral			
		Refrigerantes variados			
		Cajuína			

LOTE 09 (CARDÁPIO 09) - ATENDIMENTO FORA DO RESTAURANTE PRATO CONTEMPORÂNEO (FRUTOS DO MAR)

1	Aperitivos	Mandioca Frita	100	R\$	244,65	R\$	24.465,00
		Tábua de frios variados					
		Batata-frita					
		Batata portuguesa					
		Isca de pescada amarela					
2	Saladas	Salada do chefe					
		Caesar salad					
		Salada a moda da casa					
3	Quentes	Parrilha de frutos do Mar,					
		Lagosta grelhada ou ao molho do Mocaroró					
		Lagosta au Mandarine					
		Camarão Siberiano					
		Lombo de Salmão ao molho de mostarda e mel					
4	Acompanhamento	Arroz Branco;					
		Arroz Cremoso					
		Risoto à milanesa ou Risoto de Trufas					
		Risoto de arroz e queijo muçarela					
		Arroz de brócolis					
		Arroz à Grega					
5	Sobremesa	Doces típicos do Piauí (variados sabores – mínimo de 05)					
6	Bebidas	Água mineral					

		Refrigerantes variados; Cajuína				
LOTE 10 (CARDÁPIO 10) – ATENDIMENTO FORA DO RESTAURANTE PRATO CONTEMPORÂNEO (FRUTOS DO MAR E OUTROS)						
1	Entrada (02 Opções)	Canapé, Creme de camarão Consomê de bacalhau Bolinho de bacalhau ou Ensopado de caranguejo	100	R\$	178,50	R\$ 17.850,00
2	Prato Principal (02 Opções)	Filé ao molho de camarão Bacalhau à brasileira, Peixe à delícia Camarão ao catupiry Bacalhau com purê de batata				
3	Saladas (02 Opções)	Salada caprese Mix folhagens Capete Pene com camarão Abobrinha e cenoura Camarão no alho e óleo				
4	Sobremesa (02 Opções)	Mousse de chocolate com café Peras ao vinho Morango no melado Mousse de limão Delícia de abacaxi				
5	Acompanhamento (02 Opções)	Arroz Branco Arroz de Maria Izabel Arroz Baião de Dois Arroz à Grega				
6	Bebidas (02 Opções)	Água mineral Refrigerantes variados Cajuína Sucos variados.				
VALOR TOTAL GLOBAL					R\$	402.255,00

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ID 10106630)



Documento assinado eletronicamente por **JESSICA KELLY DE SOUSA CARVALHO - Matr.371411-0, Diretora**, em 19/07/2024, às 09:46, 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 19/07/2024, às 10:17, 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 **JOÃO RICARDO PINTO SOUSA - Matr.0115474-5, Chefe do Gamil**, em 19/07/2024, às 11:07, 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 19/07/2024, às 11:28, 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, informando o código verificador **013568951** e o código CRC **55A3226B**.

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 **00015.001269/2023-49**

SEI nº
013568951