

CRENCIAMENTO

Nº 002/2025

CONTRATANTE (UASG)

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO (Nº 453371)

OBJETO

Chamamento Público para Credenciamento de Estabelecimentos Comerciais, (*restaurantes e similares*) para o Fornecimento de Alimentação (*almoço*), incluídos todos os custos com mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários à execução do Programa Tá Na Mesa.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO ANUAL

R\$ 163.466.952,00 (*Cento e sessenta e três milhões, quatrocentos e sessenta e seis mil, novecentos e cinquenta e dois reais.*)



EDITAL

Credenciamento Nº 002/2025
Secretaria De Estado Do Desenvolvimento Humano – UASG Nº 453371
Processo Administrativo Nº SDH-PRC-2024/02099

1. PREÂMBULO

1.1. A Secretaria De Estado Do Desenvolvimento Humano – SEDH, através da Comissão Especial de Credenciamento, designada por força das disposições contidas na Portaria Nº 319/2024 de 31 de janeiro de 2025, torna público aos interessados que se encontra autorizado e aberto o **CREDECENCIAMENTO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Estadual Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024 e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto do presente procedimento é o Credenciamento de Estabelecimentos Comerciais, (*restaurantes e similares*) para o Fornecimento de Alimentação (*almoço*), incluídos todos os custos com mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários à execução do Programa Tá Na Mesa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. O presente credenciamento se enquadra na hipótese do art. 79º, inciso I da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024.

2.3. O objeto deste credenciamento é enquadrado como continuado, tendo em vista que a execução contínua do fornecimento é imprescindível para garantir o atendimento às finalidades do Programa Tá Na Mesa, que visa promover a segurança alimentar e nutricional de populações. Interrupções no fornecimento de refeições comprometeriam a assistência alimentar às populações beneficiárias e gerariam impactos sociais significativos.

2.4. O citado credenciamento não obriga a Administração Pública a contratar.

2.5. Cabe a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano, avaliar de forma periódica, a manutenção dos critérios de credenciamento, como também a manutenção das condições de habilitação por parte de todos os credenciados.

3. DOS QUANTITATIVOS ESTIMADOS

3.1. As quantidades estabelecidas para a referida contratação, estão presentes no item 5.3 do Termo de Referência anexo a este Edital.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO CREDECENCIAMENTO

4.1. Poderão participar deste credenciamento os interessados que estiverem previamente cadastrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), ferramenta informatizada integrante do Sistema de Compras do Governo Federal - Compras.gov.br e no (SIREF), Sistema Integrado de Registro de Fornecedores.

4.2. O interessado responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiros os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a



responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora do credenciamento por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5. DAS VEDAÇÕES PARA CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NA EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1. São vedações para participação no credenciamento e na execução do contrato, direta ou indiretamente nos termos da Lei nº 14.133/2021:

5.1.1. Agente público de órgão ou entidade interessada ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria (art. 9º, § 1º, Lei nº 14.133/2021).

5.1.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, sendo que se equiparam aos autos do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, I c/c § 3, nº Lei nº 14.133/2021).

5.1.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários (art. 14, II). Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, §3º, Lei nº 14.133/2021).

5.1.4. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, IV, Lei nº 14.133/2021).

5.1.5. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta (art. 14, III, Lei nº 14.133/2021).

5.1.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 – Dispõe sobre as Sociedades por Ações, concorrendo entre si (art. 14, V, Lei nº 14.133/2021).

5.1.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Termo de Referência, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista (art. 14, VI, Lei nº 14.133/2021).

5.1.8. Pessoas Jurídicas reunidas em consórcio (art.15, IV, Lei nº 14.133/2021).

5.1.9. Tiver sido descredenciada pela SEDH, anteriormente por descumprimento de cláusulas contratuais ou irregularidades na execução de serviços prestados enquanto perdurarem as irregularidades que geraram o descredenciamento.

5.1.10. O impedimento de que trata o item 4.5.5 será também aplicado ao interessado que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua



controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do interessado.

5.2. Em contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.3. A vedação de que trata o item 4.5.2 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5.4. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por finalidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato (art. 48, p. ú) e;

5.5. Fica vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 122, § 3º).

6. DA INTENÇÃO DE SE CREDENCIAR.

6.1. Os interessados deverão estar previamente cadastrados no SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), no SIREF/PB (Sistema Integrado De Registro De Fornecedores) e encaminharão o requerimento de participação no credenciamento (*Anexo III*) exclusivamente por meio de *formulário google*, através do link eletrônico: [Habilitação no Processo de Credenciamento Nº 001/2025 - Programa Tá Na Mesa](#), que terá caráter sigiloso até o momento de sua abertura, conforme *art. 12 do Decreto Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024*, obedecendo aos critérios estabelecidos no item 8 e subitens deste documento.

6.2. Além do requerimento, o interessado deverá apresentar toda a documentação exigida para habilitação ao credenciamento, sob pena de ser inabilitado.

6.3. Todas as especificações do objeto vinculam o interessado.

6.4. Quanto ao cadastro no SIREF/PB mencionado no item 6.1, os interessados deverão enviar a solicitação de Registro Cadastral específico para Fornecedores de Gêneros Alimentícios.

6.5. No valor da contratação estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.6. A apresentação do requerimento de participação com a indicação da intenção de se credenciar implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, assumindo o credenciado o compromisso de executar o objeto nos seus termos, incluídos todos os custos com mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários à execução do Programa Tá Na Mesa, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.7. No requerimento de participação com a indicação de sua intenção de se credenciar, o interessado apresentará também declaração que:

6.7.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que o valor da contraprestação compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas



assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

6.7.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos *incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal*;

6.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração ou por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do *art. 71, inciso IX, da Constituição*; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6.9. O interessado organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no *artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021*.

6.10. A falsidade da declaração de que trata o item 5.5 sujeitará o interessado às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.11. Quando for o caso, o interessado deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.12. As certidões que compõem a documentação exigida e possuem data de validade deverão estar válidas na data de entrega da documentação, bem como, na assinatura do contrato, e serem atualizadas regularmente quando solicitado.

7. DA COMISSÃO ESPECIAL DE CREDENCIAMENTO

7.1. O processo de credenciamento será conduzido por Comissão Especial de Credenciamento da SEDH, designada através da *Portaria Nº 319/2024* publicada no Diário Oficial do Estado em 31 de janeiro de 2025 e terá como atribuições:

7.1.1. Implementar o processo de credenciamento, coordenando e supervisionando todas as etapas, e, quando necessário, prestar os devidos esclarecimentos.

7.1.2. Monitorar o cumprimento da legislação referente ao Edital e dos atos normativos complementares dele decorrentes.

7.1.3. Receber os pedidos de inscrições dos interessados.

7.1.4. Conferir os documentos em todas as etapas do credenciamento.

7.1.5. Elaborar a lista de credenciamento e encaminhar para publicação.

7.1.6. Proceder à avaliação de desempenho e ao descredenciamento das empresas que descumpram as obrigações constantes do Edital.

7.1.7. Resolver os casos omissos, quando houver.



8. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

8.1. O processo de seleção do credenciamento observará as seguintes etapas:

Etapa	Descrição da Etapa
1	Publicação do Edital de Chamamento Público.
2	Envio da documentação através do formulário citado no item 8.5 deste documento.
3	Eliminatória – Análise dos documentos de habilitação.
4	Classificatória – Avaliação da capacidade técnica das empresas POR PONTUAÇÕES.
5	Eliminatória – Vistoria Técnica (<i>in loco</i>).

Etapa 1

8.2. O Edital e seus anexos serão divulgados na íntegra aos interessados, a partir da data de publicação do aviso de credenciamento, no site da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano, por meio do link <https://paraiba.pb.gov.br/diretas/secretaria-de-desenvolvimento-humano/conteudo-de-links/ta-na-mesa-credenciamento>.

8.3. O Edital de credenciamento será também divulgado e mantido à disposição no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, de modo a permitir o cadastramento permanente de novos credenciados, conforme o art. 16, do Decreto Estadual nº 45.710/2024.

Etapa 2

8.4. Os interessados deverão estar previamente cadastrados no SICAF e SIREF/PB e apresentar requerimento de participação com a indicação de sua intenção de se credenciar para o fornecimento do objeto a ser licitado, conforme estabelece o art. 18 do Decreto Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024.

8.5. A empresa interessada deverá encaminhar a documentação digitalizada à SEDH, exclusivamente via internet, em **formato PDF**, encaminhados através do formulário google disponível no link: [Habilitação no Processo de Credenciamento Nº 001/2025 - Programa Tá Na Mesa.](#), que terá caráter sigiloso até o momento de sua abertura, conforme art. 12 do Decreto Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024.

8.6. **Só será admitida a participação neste credenciamento, de apenas uma empresa por CNPJ em cada lote (seja matriz ou filial), possibilitando a distribuição igualitária conforme estabelece o Art.1º, XIII e XIV do Decreto Nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024.**

8.7. A regra do item anterior também se aplica aos Lotes 49 (Campina Grande) e 92 (João Pessoa) em seus itens, conforme tabelas nos itens 5.4 e 5.5 do Termo de Referência.

8.8. O interessado que atender todos os requisitos previstos no Edital e seus anexos, será habilitado e credenciado.

8.9. A forma de divisão igualitária seguirá o rateio conforme quantitativo de refeições diárias estabelecidas para cada município a seguir:



QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE TOTAL DE EMPRESAS CONTRATADAS POR MUNICÍPIOS
100	1
150	1
200	1
250	1
300	1
350	1
400	1
450	1
500	1
550	1
600	1
650	1
1.200	4 (Art.1º, XIII do Decreto Nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024).
2.000	4 (Art.1º, XIV do Decreto Nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024).

8.10. O Edital ficará permanentemente aberto para recebimento de novos interessados, cuja documentação será avaliada para fins de habilitação, credenciamento e posterior atualização da LISTA DE CLASSIFICAÇÃO DOS CREDENCIADOS.

8.11. Com os novos pedidos de credenciamento, será oportunizado as empresas já credenciadas, a atualização da documentação exigida na Etapa 4 do Item 8.14.

Etapa 3

8.12. Encerrado o recebimento das documentações citadas na etapa anterior, a Comissão Especial de Credenciamento, passará a avaliar os documentos de habilitação conforme exigidos no Item 9 deste documento.

8.13. O resultado provisório desta etapa eliminatória, será divulgado em sítio eletrônico da Secretária de Estado do Desenvolvimento Humano e publicada no Diário Oficial do Estado.

Etapa 4

8.14. Nesta etapa de caráter classificatório, a Comissão Especial de Credenciamento analisará a comprovação de aptidão técnica apresentada pela credenciada, **atribuindo a pontuação correspondente aos critérios estabelecidos no quadro a seguir:**



Item	Critério de Julgamento	Metodologia de Pontuação	Pontuação
A	<p>Experiência Geral da empresa com a parcela de maior relevância, qual seja: Fornecimento de Refeições com execução efetiva de, no mínimo, 12 meses. (Não cumulativo).</p> <p>A comprovação deste critério, se dará mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, com as respectivas cópias de contrato quando houver, e/ou emissão de cupom fiscal/ nota fiscal referente ao fornecimento de refeições.</p>	03 (três) pontos para cada ano de experiência, limitado a 15 (quinze) pontos.	Máximo de 15 (quinze) pontos.
B	<p>Comprovação de fornecimento de refeições ao Poder Público.</p> <p>A comprovação deste critério, se dará mediante à comprovação de aptidão para a execução dos serviços, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, com as respectivas cópias de contrato quando houver, e/ou emissão de cupom fiscal/ nota fiscal referente ao fornecimento de refeições</p>	01 (um) ponto para cada atestado apresentado, limitado a 03 (três) atestados.	Máximo de 03 (três) pontos.
C	<p>Comprovação de que a empresa (sede ou filial) está localizada no Estado da Paraíba.</p> <p>A comprovação deste critério se dará mediante Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.</p>	01 (um) ponto para a referida comprovação.	Máximo de 01 (um) ponto.
D	<p>Comprovação da localização da empresa (sede ou filial) no município para o qual se inscreveu.</p> <p>A comprovação deste critério se dará mediante Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.</p>	01 (um) ponto para a referida comprovação.	Máximo de 01 (um) ponto.
E	<p>Comprovação de que os gêneros alimentícios utilizados pela empresa, provêm de compra de fornecedores ou organizações fornecedoras da agricultura familiar.</p> <p>A comprovação deste critério, se dará mediante à apresentação de documento fiscal de transferência dos agricultores e/ou organizações da agricultura familiar após a entrega dos produtos adquiridos. (Art.16, §2º, I da Lei Ordinária Nº 12.600/2023).</p>	01 (um) ponto para cada documento fiscal apresentado, limitado a 05 (cinco) compras.	Máximo de 05 (cinco) pontos.
Total de experiência			Máximo de 25 (vinte e cinco) pontos.



- 8.15. As documentações analisadas, serão classificadas em ordem decrescente, de acordo com a pontuação total obtida com base na Tabela do item 8.14, considerando os pontos lançados pelos membros da Comissão, em relação a cada um dos critérios de seleção.
- 8.16. A atribuição de nota “zero” nos critérios não implica na eliminação da empresa.
- 8.17. A avaliação será individualizada e as pontuações serão feitas com base nos critérios de julgamento apresentados, divulgado em sítio eletrônico da Secretária de Estado do Desenvolvimento Humano e publicada no Diário Oficial do Estado.
- 8.18. No caso de empate entre duas ou mais empresas, o desempate será feito com base na maior pontuação obtida no somatório dos critérios de julgamento (Item A).
- 8.19. Persistindo a situação de igualdade, o desempate será feito com base na seguinte ordem:
- 8.20. Maior tempo no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.
- 8.21. Ordem de inscrição da empresa no credenciamento.
- 8.22. Caso essas regras não solucionem o empate, a questão será decidida por sorteio.
- 8.23. Da Sessão pública, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas todas as ocorrências e que, ao final, será assinada pelos membros da Comissão.

Etapa 5

- 8.24. **A Credenciante realizará verificação in loco das empresas classificadas em 1º lugar em cada lote, conforme cronograma de visita publicada, por meio de visita técnica feita por equipe de servidores da SEDH designados através de Portaria, a fim de verificar a capacidade técnica e operacional, bem como, se atende aos requisitos mínimos exigidos no Termo de Referência e seus anexos, da qual será lavrado relatório de visitação, contendo recomendação favorável, ou não, ao seu credenciamento.**
- 8.25. A Contratante analisará os critérios presentes no Anexo VI deste Edital.
- 8.26. A comprovação dos critérios estabelecidos nos **itens 8.1 e 8.2 do Modelo De Relatório De Vistoria Técnica** poderá ser substituído provisoriamente pelo protocolo de solicitação nos órgãos competentes, desde que, seja realizada a substituição definitiva até a data de assinatura do contrato.
- 8.27. A verificação in loco se dará após o resultado das etapas anteriores citadas e antes da homologação final.
- 8.28. A infraestrutura para a cocção dos alimentos a serem fornecidos pelos estabelecimentos deve estar obrigatoriamente montada no local (lote/município) em que a Credenciada se inscreveu.
- 8.29. Nos casos dos Lotes 49 (Campina Grande) e 92 (João Pessoa) a localização do estabelecimento deve se dar nos bairros de fornecimento, conforme tabelas dos itens 5.4 e 5.5 do Termo de Referência.
- 8.30. Atestada a incapacidade da interessada, os motivos e razões que a impedem de atender à demanda objeto deste credenciamento constarão no relatório de vistoria, o qual será publicado no site da Credenciante.
- 8.31. Após a divulgação do resultado provisório da vistoria, as interessadas terão o prazo de 05 (cinco) dias corridos para posteriores adequações, bem como, pedido de reconsideração.
- 8.32. Finalizados o prazo citado anteriormente, a equipe designada para a realização das visitas in loco fará nova vistoria técnica, quando necessário.
- 8.33. Divulgado o resultado definitivo no site do órgão, fica garantido o direito da interessada de interpor recurso em face do ato que indeferir seu credenciamento, no prazo de até 03 (três) dias úteis, da publicação do relatório, na forma do art. 165, I, alínea "c" da Lei nº 14.133/2024.



9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do interessado de realizar o objeto do credenciamento, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.2.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

9.2.2. Em se tratando de 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>.

9.2.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

9.2.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

9.2.5. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

9.2.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: 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.

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

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

9.4. **A Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista** será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

9.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

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

9.4.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

9.4.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.



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

9.4.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

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

9.4.8. 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.

9.5. A **Qualificação Econômico-Financeira** será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

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

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

9.5.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

7.5.3.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

7.5.3.2. Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação;

7.5.3.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

9.5.4. 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.

9.5.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.5.6. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped

9.5.7. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XII do Termo de Referência, de que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

7.5.7.1. A declaração de que trata a subcondição acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social, e;

7.5.7.2. Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.



9.5.8. 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).

9.5.9. O atendimento dos índices econômicos deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

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

9.6.1. Comprovação de aptidão para a execução dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.6.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

9.6.4. O credenciado disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, juntamente com os devidos atestados, cópia do contrato que deu suporte à contratação e/ou relação de emissão de cupom fiscal/nota fiscal referente ao fornecimento de refeições.

9.6.5. Somente serão aceitos a comprovação de aptidão expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 12 (doze) meses do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

9.6.6. Apresentar, através de atestado ou certidão, profissional de nutrição, vinculado ao interessado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, ou atestado de responsabilidade técnica, conforme estabelecido no inciso I, do art. 67, da Lei nº 14.133/2021.

9.7. Deverá ainda apresentar os seguintes documentos complementares:

9.7.1. Alvará Sanitário ou Licença Sanitária e Licença de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, compatível com o objeto da licitação e em plena validade.

9.7.2. Termo de Sigilo e Responsabilidade (Anexo IX).

9.7.3. Declaração de Enquadramento de ME/EPP (Anexo X);

9.7.4. Declaração de situação de regularidade (Anexo XI);

9.8. Os documentos de que tratam os itens 9.7.2 a 9.7.4 deverão estar devidamente assinados.

9.9. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.10. Na hipótese de o interessado ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.11. Fica vedada a participação de empresas sob a forma de consórcio, tendo em vista o objeto da licitação não ser de grande porte, complexo tecnicamente, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa, portanto, não é o caso da aplicação do art. 15 da Lei Federal Nº 14.133/2021.

9.12. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.



- 9.13. É de responsabilidade do interessado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 9.13.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 9.14. A verificação pela comissão de contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.14.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio eletrônico (*via formulário google*) até a conclusão da fase de habilitação.
- 9.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 9.15.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelo interessado; e
- 9.15.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado.
- 9.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância ou validade jurídica.
- 9.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação no credenciamento.

10. ANÁLISE DOCUMENTAL

- 10.1. A análise dos documentos apresentados ocorrerá em até 14 (*quatorze*) dias, prorrogáveis por igual período, contados a partir da data de entrega da documentação ou do encerramento das inscrições.
- 10.2. Após a análise da documentação a Comissão Especial de Credenciamento mediante decisão fundamentada, poderá acionar os interessados, através do envio de e-mail e, conceder prazo para sanar erros ou falhas que não alterem a substância e a validade jurídica dos documentos de habilitação.
- 10.3. Fica vedada a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 10.3.1. Complementação de informações ou esclarecimentos adicionais acerca dos documentos já apresentados pelos proponentes.
- 10.3.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado; e
- 10.3.3. Comprovação de situação fática preexistente à época da abertura do credenciamento.
- 10.4. O processo de seleção das empresas inscritas observará as etapas apresentadas no item 12 do Termo de Referência.
- 10.5. Não serão aceitos pedidos de credenciamento caso a documentação esteja em desconformidade com o presente Edital e seus anexos.
- 10.6. Após a homologação do procedimento, as pessoas jurídicas aptas poderão ser convocadas para assinatura de contrato, observado o interesse da Administração.



11. DA IMPUGNAÇÃO E DO PRAZO RECURSAL

- 11.1. Qualquer interessado é parte legítima para impugnar edital de credenciamento por irregularidade ou para solicitar esclarecimentos sobre seus termos.
- 11.2. O pedido de esclarecimentos deverá ser encaminhado para o e-mail: credenciamentotanameasa@gmail.com no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido.
- 11.3. Em caso de acolhimento da impugnação, o edital retificado será republicado no Portal Nacional de Contratações Públicas, nas mesmas condições do art. 16 do Decreto nº 45.710/2024.
- 11.4. A impugnação não terá efeito suspensivo e a decisão da comissão será motivada nos autos.
- 11.5. Após a decisão da administração sobre a habilitação, o interessado poderá, conforme definido em edital, manifestar sua intenção de recorrer, no prazo de 03 (três) dias úteis, sob pena de preclusão.
- 11.6. A interposição de recurso será dirigida à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida (art. 165, § 2º [primeira parte] da Lei nº 14.133/2021) e art. 25, §1º do Decreto nº 45.710/2024.
- 11.7. Apresentado o recurso, inicia prazo de 3 (três) dias úteis para contrarrazões, a partir da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso (art. 165, § 4º da Lei nº 14.133/2021).
- 11.8. Encerrado o prazo para apresentação das contrarrazões, a autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida analisará o recurso e as contrarrazões (*se apresentadas*) e proferirá decisão no prazo de 3 (três) dias úteis (art. 165, § 2º da Lei nº 14.133/2021 - primeira parte e art. 25, §2º do Decreto nº 45.710/2024).
- 11.9. Se não reconsiderar o ato ou a decisão, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos (art. 165, § 2º da Lei nº 14.133/2021 - segunda parte e art. 25, §3º do Decreto nº 45.710/2024).
- 11.10. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.11. O recurso e o pedido de reconsideração não terão efeito suspensivo.
- 11.12. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Serão aplicadas ao(s) responsável(is) pelas infrações administrativas previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, pela inexecução total ou parcial do contrato sobre o valor máximo do faturamento mensal, as seguintes sanções:
- 12.1.1. Advertência;
- 12.1.2. Multa;
- 12.1.3. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado da Paraíba;
- 12.1.4. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar.
- 12.2. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.2.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 12.2.2. As peculiaridades do caso concreto;
- 12.2.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;



12.2.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.2.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.3. A sanção prevista no item 12.1.1. será aplicada exclusivamente pela infração prevista no *inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021*, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.4. A sanção denominada (Advertência) mencionada no item 12.1.1. só terá lugar se emitida por escrito ou enviada por e-mail quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a 2ª (segunda) aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

12.5. A sanção prevista no item 12.1.2. será calculada na forma do edital ou do contrato, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da supracitada Lei.

12.6. A sanção supracitada (multa), eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, caso a Contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda, a administração proceder à cobrança judicial da multa.

12.7. Será aplicada ao Contratado multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do faturamento mensal, no caso de inexecução total dos serviços.

12.8. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, a Administração poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções:

12.8.1. Multa de 20% (quinze por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas **ocorrências gravíssimas**.

12.8.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas **ocorrências graves**.

12.8.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas **ocorrências leves**.

12.9. Para os fins previstos acima, consideram-se ocorrências:

12.9.1. **Gravíssima:** As que causarem danos à saúde dos beneficiários, tais como infecções, intoxicações, toxinfecções alimentares e situações que podem ocasionar o risco de contaminação dos alimentos, comprovadamente decorrentes da alimentação fornecida pela Contratada. Impedimento ao acesso de qualquer beneficiário ao Programa Tá Na Mesa. Deixar de fornecer as refeições de forma injustificada. Fornecer alimentos vencidos. Reincidência da mesma infração gravíssima será passível de rescisão contratual; interromper o fornecimento das refeições sem apresentação prévia de autorização e justificativa.

12.9.2. **Graves:** Deixar de executar, parcialmente ou totalmente, por qualquer motivo, o pactuado, exceto, se ocorrer caso fortuito ou força maior ou se comprovado ter a Contratante, concorrido com culpa ou dolo para o evento; Deixar de realizar os procedimentos de boas práticas de manipulação dos alimentos em todas as fases sejam: aquisição dos gêneros, armazenamento, processamento e distribuição das refeições; Não manter a temperatura ideal dos alimentos para o consumo; Impedir a fiscalização da prestação dos serviços executados pelos técnicos ou profissionais designados pela SEDH ou por órgãos oficiais. Distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir: temperatura inadequada e apresentação inadequada em desacordo



com as fichas técnicas de preparação (especialmente para sal, açúcar e temperos); características sensoriais inadequadas; preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa dos usuários; Descumprir o cardápio injustificadamente, em qualquer sentido e no que diz respeito à sua composição e/ou quantidade e/ou qualidade, principalmente no que diz respeito à proteína; Deixar de fornecer recipiente adequado, e seguintes, para modalidade viagem; deixar de dispor de local adequado para os beneficiários aguardarem na fila; Permitir o fluxo de animais no estabelecimento. Fazer uso do Programa Tá Na Mesa em benefício próprio. Deixar de cumprir o horário inicial previamente estabelecido para o início do fornecimento das refeições de maneira injustificável.

12.9.3. **Leves:** Fornecer quantidade/porcionamento diferente da estabelecida pela Contratante, o que será aferido por peso das unidades vendidas ao dia, correspondente ao quantitativo estabelecido para o municípios; As ocorrências que contrariarem as seguintes normas: Lei Federal no 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) Decreto Federal no 2.181/1997 (Sistema de Defesa do Consumidor); Deixar de apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados e Fichas Técnicas de Preparação dos manipuladores de alimentos; Deixar de atender às determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato no prazo por esta estabelecido; Deixar de prestar informações a SEDH, referentes ao serviço prestado, sempre por escrito; Deixar de submeter à apreciação técnica prévia toda alteração de produto ou gênero; Toda ação que descumpra qualquer norma deste edital e que não esteja especificada nestas listas; fornecer as refeições fora do horário previsto no contrato; enviar relatório fotográfico com arquivos desfocados.

12.10. A sanção prevista no item 12.1.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos *incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei*, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.11. A sanção prevista no item 9.1.4. será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos *incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei*, bem como pelas infrações administrativas previstas nos *incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput* do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.12. As sanções previstas nos itens 12.1.1, 12.1.3 e 12.1.4. poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no item 12.1.2.

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

12.14. A aplicação das sanções previstas nos itens 12.1.1. a 12.1.4 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.15. Na aplicação da sanção prevista no *inciso II do caput do art. 156 desta Lei*, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.16. A aplicação das sanções previstas nos *incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei* requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.



12.17. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

12.18. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ser aplicada ao responsável a sanção de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado da Paraíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

12.19. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no *inciso VI do art. 155 da Lei nº 14.133/2021*, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do *art. 45, § 4º da Instrução Normativa SEAD nº 005, de 2023*.

12.20. A aplicação das sanções previstas nos itens 12.1.1. a 12.1.4, importará na inclusão do licitante/contratado no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba - CAFIL/PB.

13. DA CONTRATAÇÃO

13.1. Após divulgação da lista de credenciados, o órgão ou a entidade poderá convocar o credenciado para assinatura do instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. A administração poderá convocar o credenciado durante todo o prazo de validade do credenciamento para assinar o contrato ou outro instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e no edital de credenciamento.

13.3. O prazo para assinatura do instrumento contratual pelo credenciado, após convocação pela administração, será de 05 (cinco) dias corridos.

13.4. O prazo de que trata o item 13.3 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação, devidamente justificada, do credenciado durante o seu transcurso, desde que o motivo apresentado seja aceito pela administração.

13.5. Previamente à emissão de nota de empenho e à contratação, a administração deverá realizar consulta ao SicaF para identificar possível impedimento de licitar e contratar.

13.6. O prazo de vigência dos contratos decorrentes do presente credenciamento será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite de 10 (dez) anos, conforme estipulado nos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/21, desde que mantidas as condições de vantajosidade para a Administração e será formalizado em Inexigibilidade de Licitação prevista no inciso IV do art. 74 da supracitada Lei.

13.7. Os contratos decorrentes de credenciamento poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.8. É vedado o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração.



14. DO REAJUSTE

14.1. Para preservar o poder de compra da remuneração dos contratos e o equilíbrio econômico-financeiro, caberá ao órgão Credenciante, quando couber e mediante estudo técnico prévio, alterar o valor por unidade de refeição do credenciamento, seja com relação ao subsídio do Estado, seja com relação ao valor a ser pago pelo beneficiário, a contar da assinatura do contrato.

14.2. O reajuste do contrato poderá ser realizado por apostilamento.

15. CRITÉRIOS PARA DEFINIÇÃO DA ORDEM DE CONTRATAÇÃO DOS CREDENCIADOS.

15.1. Na hipótese de contratações paralelas e não excludentes, a convocação dos credenciados para contratação garantirá a igualdade de oportunidade entre os interessados, a partir da observância das etapas mencionadas no item 8.1 e subitens deste documento.

16. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO EDITAL

16.1. O presente edital terá prazo de vigência de 24 (*vinte e quatro*) meses, podendo ser prorrogado a critério da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH/PB, a contar da data de sua publicação Diário Oficial do Estado e no PNCP.

17. DA PUBLICIDADE DO CREDENCIAMENTO E DO EXTRATO DO CONTRATO

17.1. A lista de credenciados será homologada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, e publicada no Diário Oficial do Estado, PNCP e através do link <https://paraiba.pb.gov.br/diretas/secretaria-de-desenvolvimento-humano/conteudo-de-links/ta-na-mesa-credenciamento>, bem como, publicado o extrato do contrato a ser firmado com o (s) futuro (s) contratado (s).

18. DA ANULAÇÃO, DA REVOGAÇÃO E DO DESCRENCIAMENTO

18.1. O edital de credenciamento poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.

18.2. Na hipótese de anulação do edital de credenciamento, os instrumentos que dele resultaram ficarão sujeitos ao disposto nos art. 147 ao art. 150 da Lei nº 14.133, de 2021.

18.3. A revogação do edital de credenciamento não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultaram.

18.4. A anulação e revogação do credenciamento se darão conforme o artigo 32 do Decreto Estadual Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024.

18.5. Será realizado o descredenciamento quando houver:

18.5.1. Pedido formalizado pelo credenciado à Comissão Especial de Credenciamento, no prazo de 30 (trinta) dias corridos;

18.5.2. Durante a vigência do credenciamento, os credenciados deixarem de manter todas as condições exigidas para a habilitação;



- 18.5.3. O credenciado deixar de cumprir as exigências deste Regulamento, do Edital de credenciamento, dos contratos firmados com a Administração e/ou da legislação vigente;
- 18.5.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade superveniente ao credenciamento;
- 18.5.5. Superveniência de fato ou circunstância que comprometa a capacidade técnica, administrativa e/ou financeira da credenciada, ou que reduza a capacidade de prestação de serviço a ponto de não atender às exigências estabelecidas no Termo de Referência;
- 18.5.6. Pela revogação do credenciamento, a critério da Administração Pública, por conveniência e oportunidade do interesse público;
- 18.5.7. No caso de a credenciada transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, as obrigações assumidas no instrumento contratual;
- 18.5.8. Pela Administração, mediante aviso prévio, com 30 (trinta) dias de antecedência, sem que seja obrigado a responder por ônus ou prejuízos resultantes, salvo o regularmente devido à credenciada;
- 18.6. O pedido de descredenciamento de que trata o item 18.5.1 não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles recorrentes.
- 18.7. Nas hipóteses previstas nos subitens 18.5.2 e 18.5.3, além do descredenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.
- 18.8. Se houver a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize a sua situação.
- 18.9. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou no interesse da administração, devidamente justificado, em qualquer caso, pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 19.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas no que dispõe a Lei nº 12.059 de 17 de setembro de 2021, com redação alterada pela Lei nº 13.009, de 29 de dezembro de 2023, Decreto nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024, Lei Federal de Licitações e Contratos nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e o Decreto Estadual nº 45.710, de 23 de outubro de 2024, aplicando-se supletivamente da Teoria Geral dos Contratos e disposições de direito privado.
- 19.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 19.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do interessado, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 19.4. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 19.5. O Edital e seus anexos estarão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e através do endereço eletrônico: <https://paraiba.pb.gov.br/diretas/secretaria-de-desenvolvimento-humano/conteudo-de-links/ta-na-mesa-credenciamento>.



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

19.7. A Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano do Estado da Paraíba, na forma da Lei nº 14.133 de 2021, reserva-se ao direito de promover qualquer diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo relativo a este credenciamento.

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

19.9. As partes deverão cumprir e fazer cumprir, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostos por este Termo de Referência, seus anexos e legislações aplicáveis.

19.10. As condições estabelecidas no Edital e Termo de Referência farão parte do contrato, visando à prestação dos serviços, independentemente de estarem nele transcritas.

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

19.12. Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento mediante ato motivado da Comissão Especial de Credenciamento.

19.13. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços por parte do (a) contratado (a) será considerada.

19.14. As omissões, dúvidas e casos não previstos neste instrumento serão resolvidos e decididos aplicando as regras contratuais e a Lei nº 14.133/2021, Decreto Estadual Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024 e suas alterações.

19.15. A infraestrutura para a cocção dos alimentos a serem fornecidos pelos estabelecimentos deve estar obrigatoriamente montada no local (lote) em que a Credenciada se inscreveu.

19.16. Qualquer intenção de mudança de endereço dos estabelecimentos contratados, a Contratada deverá manter todos os critérios presentes neste Edital e seus anexos, bem como, deverá comunicar a referida intenção justificada à Comissão Especial de Credenciamento com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, condicionada a aceitação da Contratante e nova vistoria técnica.

19.17. Na hipótese de fato superveniente que enseje a abertura de novo processo licitatório ou contratação direta do presente objeto, a Administração poderá rescindir unilateralmente os contratos decorrentes deste credenciamento garantida a comunicação prévia ao particular com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, respeitadas as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021.

19.18. A Credenciante realizará, por ato de gestão, as adequações que se fizerem necessárias para o alcance do fornecimento das refeições, mesmo que não estejam expressamente dispostas neste Termo de Referência.

19.19. O credenciamento não implica o direito à contratação, a qual dar-se-á exclusivamente a critério da SEDH, de acordo com as necessidades, as metas planejadas e programadas, bem como, com a disponibilidade financeira e orçamentária.

19.20. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

19.20.1. Anexo I- Termo de Referência;

19.20.2. Anexo II - Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá Na Mesa;



- 19.20.3. Anexo III - Modelo de Etiquetas;
- 19.20.4. Anexo IV - Modelo de Lista Para Recibo de Refeições;
- 19.20.5. Anexo V - Modelo de Registro de Ocorrência;
- 19.20.6. Anexo VI – Modelo de Relatório de Vistoria Técnica;
- 19.20.7. Anexo VII - RDC Nº 216/2004;
- 19.20.8. Anexo VIII - Requerimento de Credenciamento;
- 19.20.9. Anexo IX - Termo de Sigilo e Responsabilidade;
- 19.20.10. Anexo X - Declaração de Enquadramento ME/EPP;
- 19.20.11. Anexo XI - Declaração de situação de regularidade;
- 19.20.12. Anexo XII - Declaração De Contratos Firmados Com A Iniciativa Privada E A Administração Pública;
- 19.20.13. Anexo XIII - Dos Prazos Do Credenciamento;
- 19.20.14. Anexo XIV – Minuta de Termo de Contrato.

João Pessoa, assinado e datado via PBdoc.

COMISSÃO ESPECIAL DE CREDENCIAMENTO
Portaria Nº 319/2024, publicado no dia 31/01/2025

Aprovo o presente.

YASNAIA POLLYANNA WERTON
Secretária





ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

CRENCIAMENTO Nº 002/2025

ORGÃO REQUISITANTE: SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO.

SETOR REQUISITANTE: DIRETORIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

UASG Nº 453371

Processo Administrativo Nº SDH-PRC-2024/02099

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Chamamento Público para Credenciamento de Estabelecimentos Comerciais, (*restaurantes e similares*) para o Fornecimento de Alimentação (*almoço*), incluídos todos os custos com mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários à execução do Programa Tá Na Mesa, de acordo com as condições, quantitativos e especificações técnicas minuciosamente descritas neste instrumento.

1.2. O Edital de credenciamento terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado a critério da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH/PB.

1.3. O termo de contrato decorrente do credenciamento terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite de 10 (dez) anos, conforme estipulado nos *artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/21*, desde que mantidas as condições de vantajosidade para a Administração e será formalizado em Inexigibilidade de Licitação prevista no *inciso IV do art. 74* da supracitada Lei.

1.4. O objeto da contratação oriunda deste credenciamento é enquadrado como continuado, tendo em vista que a execução contínua dos fornecimentos é imprescindível para garantir o atendimento às finalidades do Programa Tá Na Mesa, que visa promover a segurança alimentar e nutricional de populações. Interrupções no fornecimento de refeições comprometeriam a assistência alimentar às populações beneficiárias e gerariam impactos sociais significativos.

1.5. O Edital e seus anexos serão fornecidos na íntegra aos interessados, a partir da data de publicação do aviso de credenciamento no site da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano, por meio do link <https://paraiba.pb.gov.br/diretas/secretaria-de-desenvolvimento-humano/conteudo-de-links/ta-na-mesa-credenciamento>.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas durante a vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado da Paraíba tem por incumbência criar mecanismos que permitam o acesso à alimentação saudável, balanceada e segura à população da Paraíba em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

2.2. A Constituição Federal de 1988, através dos seus artigos 6º e 227º, determina que a alimentação adequada é direito de todos os cidadãos e também dever do Estado, em todas as esferas. A Lei nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), reafirma essa perspectiva da garantia do direito humano à alimentação saudável e adequada, por meio do seu art. 2º, § 2º e art. 7º, que assevera:

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



Art. 2º A **alimentação adequada** é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

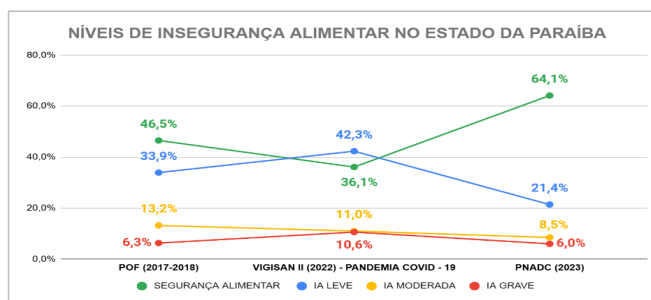
§ 2º É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

(...)

Art. 7º A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional da população far-se-á por meio do SISAN, integrado por um conjunto de órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e pelas instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, afetas à segurança alimentar e nutricional e que manifestem interesse em integrar o Sistema, respeitada a legislação aplicável.

2.3. Nesta mesma ótica, os artigos 2º, 3º e 4º, da Lei nº 8.706, de 27 de novembro de 2008 (Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional do Estado da Paraíba) destacam a responsabilidade do Governo do Estado da Paraíba, por meio da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH, em promover ações que garantam o direito à alimentação com qualidade e quantidades suficientes, principalmente às populações com maior risco e vulnerabilidade social.

2.4. Sendo assim, com base nessa fundamentação legal, em 2021 o Governo do Estado da Paraíba, cria o Programa Tá Na Mesa por meio da Lei nº 12.059 de 17 de setembro de 2021, com redação alterada pela Lei nº 13.009, de 29 de dezembro de 2023 e Decreto Nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024. O Programa surge em resposta às consequências da pandemia do COVID-19, que segundo dados do VIGISAN II (2022), a Paraíba demonstrou 57,7% de Insegurança Alimentar (IA) neste período, sendo 10,6% de insegurança alimentar grave, como ilustra o gráfico abaixo. Além de enfrentar um aumento significativo da IA associada à pobreza, o programa também surge em decorrência a uma crise econômica marcada por aumento do desemprego e das restrições relacionadas às atividades de subsistência de muitas pessoas.



Fonte: Elaboração própria, 2024.

2.5. As ações de segurança alimentar e nutricional, como o Programa Tá Na Mesa, se tornaram essenciais no período da pandemia do COVID-19, pois através delas foi possível garantir o acesso a uma alimentação adequada e saudável aos segmentos mais vulneráveis da população, e no caso do Programa Tá Na Mesa, também houve o impulsionamento da economia local através do apoio aos microempreendedores.

Análise do Cenário Atual

2.6. Em função da publicação do Decreto nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024, regulamentado pela Lei Estadual nº 12.059, de 17 de setembro de 2021, através do art. 1º, que amplia o atendimento do Programa Tá Na Mesa e atualiza o

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



quantitativo de refeições diárias (*almoços*) a serem vendidas nos municípios paraibanos. De acordo, com a quantidade populacional, houve a necessidade de aprimoramento do Programa.

2.7. Além disso, dados do IBGE (2023) demonstram que 35,99% da população do Estado da Paraíba ainda vivenciam algum grau quanto ao nível de Insegurança Alimentar (IA). Essas altas prevalências demonstram que a fome e a pobreza ainda persistem em muitos lares paraibanos.

2.8. A Constituição da República prevê, em seu *art. 3º, inc. III*, a redução das desigualdades sociais como um dos seus objetivos fundamentais e de ordem programática. Isso significa que a desigualdade da sociedade é combatida através das políticas públicas paulatinamente durante o transcurso do tempo. Assim, considerando a alimentação saudável a todos, como um dos vieses do combate à desigualdade social fundada no referido dispositivo constitucional.

2.9. Em janeiro de 2024, com base na regulamentação estabelecida pela Lei Estadual nº 12.059, de 17 de setembro de 2021, foi lançado o Decreto nº 44.702, que através do Art.1º, amplia o atendimento do Programa Tá na Mesa e atualiza o quantitativo de refeições diárias (*almoços*) a serem vendidas nos municípios paraibanos de acordo com a quantidade populacional.

2.10. Nota-se de tais constatações que é imperioso zelar pela continuidade da adoção de medidas por parte da Administração Pública estadual para a redução do volume de indivíduos em situação de insegurança alimentar, obtendo indicadores na melhoria das condições de vida a qual este está sujeito.

2.11. Nesse pórtico, a SEDH/PB, no cumprimento do seu dever constitucional e suas metas de políticas assistenciais, de desenvolvimento social e orçamentárias entende pela necessidade pública de se contratar com terceiros por intermédio do credenciamento de estabelecimentos comerciais (restaurantes).

2.12. Desse modo, fundamenta-se o credenciamento, amparado na Lei de Licitações moderna, como a forma de um combate contínuo à desigualdade social no que tange à alimentação saudável aos beneficiários no território paraibano.

Problemática a ser resolvida

2.13. Conforme exposto em seu objetivo, este credenciamento visa facilitar o acesso da população em vulnerabilidade social e insegurança alimentar a refeições saudáveis e de baixo custo nos municípios contemplados pelo Programa Tá na Mesa, observando os requisitos previstos na Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional do Estado da Paraíba.

2.14. Logo, com o Programa Tá na Mesa, a SEDH objetiva dar continuidade à criação da rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições, atendendo, prioritariamente, a população em risco de vulnerabilidade e insegurança alimentar, fortalecendo assim o Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA, nas diversas zonas dos municípios aumentando a quantidade de pessoas atendidas em decorrência da facilidade de locomoção e acesso, reduzindo-se a desigualdade social nesse aspecto (*art. 3º, inc. III, CF/88*).

2.15. Ressalte-se que a implementação da Rede de Restaurantes, compõe um importante mecanismo do Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional da Paraíba - SESAN, tratando-se de uma ação continuada, como forma de ofertar a população dos municípios, uma alimentação adequada a um preço acessível.

2.16. Ademais, o Programa Tá na Mesa contribui efetivamente para a diminuição do Índice Global da Fome e a consequente diminuição de doenças e mortalidade nos municípios, o que transparece nos índices mundiais, além de fortalecer a cidadania e representatividade através de um elo conectando o cidadão com o poder público.

2.17. Sendo assim, considerando que a atuação na erradicação da fome e desnutrição familiar, acentuado em famílias de baixa renda, deve receber maiores cuidados e atenção, com este instrumento o Estado da Paraíba, através da SEDH, busca reverter o flagelo da fome, bem como as doenças e mortalidade advindas dela.

2.18. Aliás, Renato Luiz Abreu Machado, em publicação no site oficial da República em 29 de maio de 2017 define que “(...) é fundamental a adoção de ações afirmativas e políticas que considerem a dimensão de gênero, raça, geração e etnia. A garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é uma obrigação do Estado e essa obrigação se desdobra nas seguintes dimensões:

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



2.19. **Obrigação de respeitar:** Um Estado deve assegurar que seus órgãos ou representantes não violem ou impeçam, por suas ações ou políticas, o gozo efetivo do Direito Humano à Alimentação Adequada. Ou seja, o Estado não pode adotar quaisquer medidas que possam resultar na privação da capacidade de indivíduos ou grupos de prover sua própria alimentação. Para cumprir a sua obrigação de respeitar, o Estado deve também revisar, sob a perspectiva do DHAA, suas políticas e programas públicos, assegurando que estes efetivamente respeitem o Direito Humano à Alimentação Adequada de todas as pessoas.

2.20. **Obrigação de proteger:** O Estado deve agir para impedir que terceiros (indivíduos, grupos, empresas e outras entidades) interfiram na realização ou atuem no sentido da violação do Direito Humano à Alimentação Adequada das pessoas ou grupos populacionais. São exemplos do descumprimento da obrigação de respeitar qualquer omissão em relação a ações de terceiros que geram violação ao DHAA (Contaminação de trabalhadores/as por agrotóxico, contaminação de lavouras, assassinatos de lideranças que lutam pelo DHAA, grandes obras que impactam negativamente a vida das pessoas vulnerabilizadas).

2.21. **Obrigação de promover:** O Estado deve criar condições que permitam a realização efetiva do Direito Humano à Alimentação Adequada. A obrigação de promover significa que o Estado deve envolver-se pró-ativamente em atividades destinadas a fortalecer o acesso de pessoas a recursos e meios e a sua utilização por elas, para a garantia de seus direitos humanos.

2.22. **Obrigação de prover:** O Estado deve prover alimentos diretamente a indivíduos ou grupos incapazes de obtê-los por conta própria, até que alcancem condições de fazê-lo. Portanto, a obrigação de prover está mais particularmente relacionada ao direito fundamental de todos de estar livre da fome. Um Estado deve prover o DHAA de determinados indivíduos ou grupos, através de transferência de renda ou renda básica; entrega de alimentos em conformidade com as especificações de cada grupo, população ou comunidade ou outros esquemas de seguridade social.

2.23. Destaca-se, por fim, que o Programa Tá Na Mesa atua como dispositivo de proteção alimentar de indivíduos que realizam refeições fora do seu domicílio, oferecendo-as a um preço acessível à população paraibana, atendendo, prioritariamente a população em situação de risco e insegurança alimentar.

Possível solução

2.24. Para a resolução da problemática descrita através do cenário em epígrafe, vislumbra-se o credenciamento de restaurantes e similares para fornecimentos das refeições, promovendo-se a evolução do projeto. Nessa linha, a comunidade continuará sendo beneficiada de forma direta, com o acesso aos serviços da rede, e indireta, com as benesses oriundas do projeto, as quais não se restringem a seus usuários diretos, considerando a geração de emprego e renda na cadeia produtiva que estão inseridos.

2.25. O presente Estudo Técnico Preliminar, que versa sobre a possibilidade de abertura de um chamamento público para credenciamento de restaurantes e similares, para a continuidade do fornecimento de refeições aos beneficiários do Programa Tá na Mesa, fundamenta-se nas prementes necessidades de combate contínuo à desigualdade social no que tange à alimentação saudável nos municípios do interior, além da solidificação das políticas públicas da Paraíba.

3. DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

3.1. O Estudo Técnico Preliminar, foi elaborado em acordo com o disposto no art. 72, I da Lei nº 14.133/2021 e encontra-se anexo aos autos do processo.

4. DO ENQUADRAMENTO LEGAL

4.1. Este Termo de Referência conecta-se em obediência ao que dispõe a Lei nº 12.059 de 17 de setembro de 2021, com redação alterada pela Lei nº 13.009, de 29 de dezembro de 2023, Decreto Nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024, Lei Federal de Licitações e Contratos nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e Decreto Estadual Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024.

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

4.2. No que concerne à fundamentação legal, o credenciamento é definido como o Processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca 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, desta forma, a referida contratação conecta-se em obediência ao que dispõe o art.79, I da Lei Federal de Licitações e Contratos 14.133, de 01 de abril de 2021, o qual *in verbis*:

Art.79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - Paralela e não excludente - caso em que é viável e vantajosa para a administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

4.3. Sendo assim, o credenciamento em tela tem como objetivo, cadastrar empresas candidatas, devidamente habilitadas e que possuam conhecimento e capacidade técnica para o fornecimento de refeições nos quantitativos estabelecidos no Decreto Nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024, a baixo custo, bem como, conforme critérios estabelecidos neste instrumento.

4.4. Além da previsão legal do Credenciamento supracitado, a mencionada contratação será regulamentada também pelo Decreto Estadual nº 45.710 de 23 de outubro de 2024, fundamentada na Inexigibilidade de licitação com respaldo legal previsto no inciso IV do art. 74 da Lei nº 14.133/2021, vejamos:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

[...]

IV – Objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento.

4.5. Ademais, a Administração Pública obedecerá aos princípios elencados no art. 5º desta lei, que assim dispõe:

Art. 5º. Na aplicação desta Lei, serão observadas os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

4.6. Sequencialmente, o objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2023/2024, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E QUANTITATIVOS

5.1. As quantidades estabelecidas para a referida contratação, baseiam-se no *Decreto Estadual nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024*, que define o quantitativo diário de refeições, estando em conformidade com o recorte populacional

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



referendado pelo Censo Demográfico de 2022, publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) no site <https://censo2022.ibge.gov.br/panorama/>.

5.2. Dessa forma, as quantidades estimadas por mês serão calculadas com base na seguinte fórmula: *quantitativo diário por município x 22 (vinte e dois) dias por mês executado*, conforme tabela apresentada no item 5.3.

5.3. Abaixo, seguem as quantidades estimadas referentes ao dia, mês e ano a serem executados, conforme apresentado a seguir:

Lote	Descrição do serviço	Municípios contemplados	QNT Diária de refeições	QNT Mensal de refeições	QNT Anual de refeições
01	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Água Branca	200	4.400	52.800
02	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Aguiar	200	4.400	52.800
03	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Alagoa Grande	400	8.800	105.600
04	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Alagoa Nova	350	7.700	92.400
05	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Alagoinha	250	5.500	66.000
06	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Alcantil	200	4.400	52.800
07	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Algodão de Jandaíra	100	2.200	26.400
08	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Alhandra	350	7.700	92.400
09	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Amparo	100	2.200	26.400
10	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Aparecida	200	4.400	52.800
11	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Araçagi	300	6.600	79.200

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP - 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



12	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Arara	250	5.500	66.000
13	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Araruna	300	6.600	79.200
14	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Areia	350	7.700	92.400
15	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Areia de Baraúnas	100	2.200	26.400
16	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Areial	200	4.400	52.800
17	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Aroeiras	300	6.600	79.200
18	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Assunção	150	3.300	39.600
19	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Baía da Traição	200	4.400	52.800
20	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Bananeiras	350	7.700	92.400
21	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Baraúna	150	3.300	39.600
22	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Barra de Santa Rosa	250	5.500	66.000
23	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Barra de Santana	200	4.400	52.800
24	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Barra de São Miguel	200	4.400	52.800
25	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás,	Bayeux	550	12.100	145.200

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



	materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.				
26	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Belém	300	6.600	79.200
27	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Belém do Brejo do Cruz	200	4.400	52.800
28	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Bernardino Batista	150	3.300	39.600
29	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Boa Ventura	200	4.400	52.800
30	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Boa Vista	200	4.400	52.800
31	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Bom Jesus	100	2.200	26.400
32	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Bom Sucesso	150	3.300	39.600
33	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Bonito de Santa Fé	200	4.400	52.800
34	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Boqueirão	300	6.600	79.200
35	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Borborema	150	3.300	39.600
36	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Brejo do Cruz	250	5.500	66.000
37	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Brejo dos Santos	200	4.400	52.800
38	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Caaporã	350	7.700	92.400

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP - 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



39	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cabaceiras	200	4.400	52.800
40	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cabedelo	550	12.100	145.200
41	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cachoeira dos Índios	200	4.400	52.800
42	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cacimba de Areia	150	3.300	39.600
43	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cacimba de Dentro	300	6.600	79.200
44	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cacimbas	200	4.400	52.800
45	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Caiçara	200	4.400	52.800
46	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cajazeirinhas	100	2.200	26.400
47	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Caldas Brandão	200	4.400	52.800
48	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Camalaú	200	4.400	52.800
49	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Campina Grande	1200	26.400	316.800
50	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Capim	200	4.400	52.800
51	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Caraúbas	150	3.300	39.600

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP - 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



52	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Carrapateira	100	2.200	26.400
53	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Casserengue	200	4.400	52.800
54	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Catingueira	150	3.300	39.600
55	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Catolé do Rocha	450	9.900	118.800
56	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Caturité	200	4.400	52.800
57	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Conceição	300	6.600	79.200
58	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Condado	200	4.400	52.800
59	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Conde	400	8.800	105.600
60	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Congo	150	3.300	39.600
61	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Coremas	250	5.500	66.000
62	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Coxixola	100	2.200	26.400
63	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cruz do Espírito Santo	300	6.600	79.200
64	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cubati	200	4.400	52.800

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



65	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cuité	300	6.600	79.200
66	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cuité de Mamanguape	200	4.400	52.800
67	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Cuitegi	200	4.400	52.800
68	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Curral de Cima	200	4.400	52.800
69	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Curral Velho	100	2.200	26.400
70	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Damião	150	3.300	39.600
71	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Desterro	200	4.400	52.800
72	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Diamante	200	4.400	52.800
73	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Dona Inês	250	5.500	66.000
74	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Duas Estradas	150	3.300	39.600
75	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Emas	150	3.300	39.600
76	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Esperança	450	8.800	105.600
77	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Fagundes	250	5.500	66.000

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



78	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Frei Martinho	100	2.200	26.400
79	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Gado Bravo	200	4.400	52.800
80	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Gurinhém	250	5.500	66.000
81	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Gurjão	150	3.300	39.600
82	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Ibiara	200	4.400	52.800
83	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Igaracy	200	4.400	52.800
84	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Imaculada	200	4.400	52.800
85	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Ingá	300	6.600	79.200
86	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Itabaiana	350	7.700	92.400
87	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Itaporanga	350	7.700	92.400
88	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Itapororoca	300	6.600	79.200
89	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Itatuba	250	5.500	66.000
90	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Jacarauá	250	5.500	66.000

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



91	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Jericó	200	4.400	52.800
92	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	João Pessoa	2000	44.000	528.000
93	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Joca Claudino	100	2.200	26.400
94	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Juarez Távora	200	4.400	52.800
95	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Juazeirinho	300	6.600	79.200
96	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Junco do Seridó	200	4.400	52.800
97	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Juripiranga	200	4.400	52.800
98	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Juru	200	4.400	52.800
99	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Lagoa	150	3.300	39.600
100	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Lagoa de Dentro	200	4.400	52.800
101	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Lagoa Seca	400	8.800	105.600
102	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Lastro	150	3.300	39.600
103	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Livramento	200	4.400	52.800

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



104	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Logradouro	150	3.300	39.600
105	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Lucena	250	5.500	66.000
106	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Mãe D'água	150	3.300	39.600
107	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Malta	200	4.400	52.800
108	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Mamanguape	500	11.000	132.000
109	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Manaíra	250	5.500	66.000
110	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Marcação	200	4.400	52.800
111	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Mari	350	7.700	92.400
112	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Marizópolis	200	4.400	52.800
113	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Massaranduba	250	5.500	66.000
114	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Mataraca	200	4.400	52.800
115	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Matinhas	150	3.300	39.600
116	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Mato Grosso	100	2.200	26.400

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



117	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Maturéia	200	4.400	52.800
118	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Mogeiro	250	5.500	66.000
119	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Montadas	200	4.400	52.800
120	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Monte Horebe	150	3.300	39.600
121	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Mulungu	200	4.400	52.800
122	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Natuba	200	4.400	52.800
123	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Nazarezinho	200	4.400	52.800
124	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Nova Floresta	200	4.400	52.800
125	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Nova Olinda	200	4.400	52.800
126	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Nova Palmeira	150	3.300	39.600
127	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Olho d'água	150	3.300	39.600
128	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Olivedos	150	3.300	39.600
129	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Ouro Velho	100	2.200	26.400

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



130	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Parari	100	2.200	26.400
131	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Passagem	100	2.200	26.400
132	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Patos	600	13.200	171.600
133	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Paulista	250	5.500	66.000
134	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pedra Branca	150	3.300	39.600
135	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pedra Lavrada	200	4.400	52.800
136	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pedras de Fogo	400	8.800	105.600
137	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pedro Régis	200	4.400	52.800
138	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Piancó	300	7.700	79.200
139	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Picuí	300	7.700	79.200
140	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pilar	250	5.500	66.000
141	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pilões	200	4.400	52.800
142	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pilõezinhos	200	4.400	52.800

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



143	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pirpirituba	200	4.400	52.800
144	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pitimbu	300	7.700	79.200
145	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Pocinhos	300	7.700	79.200
146	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Poço de Dantas	150	3.300	39.600
147	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Poço de José de Moura	150	3.300	39.600
148	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Prata	150	3.300	39.600
149	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Princesa Isabel	350	7.700	92.400
150	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Puxinanã	250	5.500	66.000
151	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Queimadas	500	11.000	132.000
152	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Quixaba	100	2.200	26.400
153	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Remígio	300	6.600	79.200
154	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Riachão	100	2.200	26.400
155	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Riachão do Bacamarte	150	3.300	39.600

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



156	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Riachão do Poço	150	3.300	39.600
157	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Riacho de Santo Antônio	100	2.200	26.400
158	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Riacho dos Cavalos	200	4.400	52.800
159	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Rio Tinto	400	8.800	105.600
160	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Salgadinho	150	3.300	39.600
161	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Salgado de São Félix	250	5.500	66.000
162	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santa Cecília	200	4.400	52.800
163	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santa Cruz	200	4.400	52.800
164	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santa Helena	200	4.400	52.800
165	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santa Inês	150	3.300	39.600
166	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santa Luzia	250	5.500	66.000
167	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santa Rita	650	14.300	171.600
168	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santa Teresinha	150	3.300	39.600

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



169	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santana de Mangueira	200	4.400	52.800
170	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santana dos Garrotes	200	4.400	52.800
171	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Santo André	100	2.200	26.400
172	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Bentinho	150	3.300	39.600
173	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Domingos	100	2.200	26.400
174	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Domingos do Cariri	100	2.200	26.400
175	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Francisco	150	3.300	39.600
176	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São João do Cariri	150	3.300	39.600
177	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São João do Rio do Peixe	300	6.600	79.200
178	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São João do Tigre	150	3.300	39.600
179	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José de Lagoa Tapada	200	4.400	52.800
180	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José de Caiana	200	4.400	52.800
181	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José de Espinharas	150	3.300	39.600

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



182	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José de Piranhas	300	6.600	79.200
183	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José de Princesa	150	3.300	39.600
184	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José do Bonfim	150	3.300	39.600
185	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José do Brejo do Cruz	100	2.200	26.400
186	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José do Sabugi	150	3.300	39.600
187	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José dos Cordeiros	150	3.300	39.600
188	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São José dos Ramos	200	4.400	52.800
189	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Mamede	200	4.400	52.800
190	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Miguel de Taipu	200	4.400	52.800
191	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Sebastião de Lagoa de Roça	250	5.500	66.000
192	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Sebastião do Umbuzeiro	150	3.300	39.600
193	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	São Vicente do Seridó	250	5.500	66.000
194	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Sapé	500	11.000	132.000

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



195	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Serra Branca	250	5.500	66.000
196	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Serra da Raiz	150	3.300	39.600
197	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Serra Grande	100	2.200	26.400
198	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Serra Redonda	200	4.400	52.800
199	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Serraria	150	3.300	39.600
200	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Sertãozinho	200	4.400	52.800
201	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Sobrado	200	4.400	52.800
202	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Solânea	400	8.800	105.600
203	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Soledade	250	5.500	66.000
204	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Sossego	150	3.300	39.600
205	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Sumé	300	6.600	79.200
206	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Tacima	200	4.400	52.800
207	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Taperoá	250	5.500	66.000

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

208	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Tavares	250	5.500	66.000
209	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Teixeira	250	5.500	66.000
210	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Tenório	100	2.200	26.400
211	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Triunfo	200	4.400	52.800
212	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Uiraúna	250	5.500	66.000
213	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Umbuzeiro	200	4.400	52.800
214	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Várzea	100	2.200	26.400
215	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Vieirópolis	150	3.300	39.600
216	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Vista Serrana	150	3.300	39.600
217	SERVIÇO de Fornecimento de Alimentação com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários a execução dos serviços, conforme termo de referência.	Zabelê	100	2.200	26.400
TOTAL DE REFEIÇÕES			50.250	1.108.800	13.266.000

5.4. O quantitativo do Lote 49 (*Município de Campina Grande*), constante na tabela (*item 5.3*) será dividido em 4 itens. **Cada item, representará um bairro a qual a empresa credenciada deverá executar os serviços objeto deste Credenciamento**, conforme o que segue:

Campina Grande			
Item	Área de abrangência	Bairro (sede do restaurante)	Quantidade diária de refeições por item
1.0	Zona Norte	Jeremias	300
2.0	Zona Sul	Acácio Figueiredo	300

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

3.0	Zona Leste	Nova Brasília e Glória	300
4.0	Zona Oeste	Ramadinha	300

5.5. O quantitativo do Lote 92 (*Município de João Pessoa*), constante na tabela (*item 5.3*) será dividido em 4 itens. **Cada item, representará um bairro a qual a empresa credenciada deverá executar os serviços objeto deste Credenciamento**, conforme o que segue

João Pessoa			
Item	Área de abrangência	Bairro (sede do restaurante)	Quantidade diária de refeições por item
1.0	Valentina, Irmã Dulce e Gramame	Grotão	500
2.0	Padre Zé, Alto do céu, Jardim Mangueira e Porto de João Tota	Mandacaru	500
3.0	Mangabeira VIII, Patrícia Tomaz, Costa do Sol e Penha	Aratu	500
4.0	Curtume, Varadouro, Porto do Capim, Linha do Trem e Ilha do Bispo	Róger	500

6. DA COTAÇÃO E DA ESTIMATIVA DE DESPESA

6.1. Os valores a serem praticados serão taxativos e uniformes, de acordo com quantitativo de refeições diárias, demonstrado na tabela do *item 5.3*.

6.2. Nos preços indicados estão incluídos todos os custos diretos e indiretos.

6.3. Os valores apresentados são compostos pelo subsídio de **R\$12,31 (doze reais e trinta e um centavos)** fornecido pelo Governo do Estado da Paraíba, somado ao pagamento de **R\$1,00 (um real)** efetuado como contraprestação pelo usuário do Programa Tá Na Mesa, valor este revertido diretamente em favor da contratada.

6.4. Os valores foram definidos de acordo com as metodologias de preços aplicadas pela equipe técnica da SEDH, conforme registrado nos autos do Estudo Técnico Preliminar.

6.5. Os quantitativos e valores a serem praticados serão os discriminados na tabela a seguir:

VALOR PAGO PELO ESTADO POR UNIDADE DE REFEIÇÃO	VALOR PAGO PELO USUÁRIO POR UNIDADE DE REFEIÇÃO	VALOR TOTAL A SER RECEBIDO PELA EMPRESA POR UNIDADE DE REFEIÇÃO VENDIDA
R\$ 12,31	R\$ 1,00	R\$ 13,31

6.6. Dos custos estimados por município (*com o subsídio do Governo do Estado da Paraíba*):

ITEM	MUNICÍPIOS	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES (Diária)	VALOR ESTIMADO (12 MESES)
01	Água Branca	200	R\$ 649.968,00
02	Aguiar	200	R\$ 649.968,00
03	Alagoa Grande	400	R\$ 1.299.936,00
04	Alagoa Nova	350	R\$ 1.137.444,00
05	Alagoinha	250	R\$ 812.460,00
06	Alcantil	200	R\$ 649.968,00
07	Algodão de Jandaíra	100	R\$ 324.984,00

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



08	Alhandra	350	R\$ 1.137.444,00
09	Amparo	100	R\$ 324.984,00
10	Aparecida	200	R\$ 649.968,00
11	Araçagi	300	R\$ 974.952,00
12	Arara	250	R\$ 812.460,00
13	Araruna	300	R\$ 974.952,00
14	Areia	350	R\$ 1.137.444,00
15	Areia de Baraúnas	100	R\$ 324.984,00
16	Areial	200	R\$ 649.968,00
17	Aroeiras	300	R\$ 974.952,00
18	Assunção	150	R\$ 487.476,00
19	Baía da Traição	200	R\$ 649.968,00
20	Bananeiras	350	R\$ 1.137.444,00
21	Baraúna	150	R\$ 487.476,00
22	Barra de Santa Rosa	250	R\$ 812.460,00
23	Barra de Santana	200	R\$ 649.968,00
24	Barra de São Miguel	200	R\$ 649.968,00
25	Bayeux	550	R\$ 1.787.412,00
26	Belém	300	R\$ 974.952,00
27	Belém do Brejo do Cruz	200	R\$ 649.968,00
28	Bernardino Batista	150	R\$ 487.476,00
29	Boa Ventura	200	R\$ 649.968,00
30	Boa Vista	200	R\$ 649.968,00
31	Bom Jesus	100	R\$ 324.984,00
32	Bom Sucesso	150	R\$ 487.476,00
33	Bonito de Santa Fé	200	R\$ 649.968,00
34	Boqueirão	300	R\$ 974.952,00
35	Borborema	150	R\$ 487.476,00
36	Brejo do Cruz	250	R\$ 812.460,00
37	Brejo dos Santos	200	R\$ 649.968,00
38	Caaporã	350	R\$ 1.137.444,00
39	Cabaceiras	200	R\$ 649.968,00
40	Cabedelo	550	R\$ 1.787.412,00
41	Cachoeira dos Índios	200	R\$ 649.968,00
42	Cacimba de Areia	150	R\$ 487.476,00
43	Cacimba de Dentro	300	R\$ 974.952,00
44	Cacimbas	200	R\$ 649.968,00
45	Caiçara	200	R\$ 649.968,00
46	Cajazeirinhas	100	R\$ 324.984,00
47	Caldas Brandão	200	R\$ 649.968,00
48	Camalaú	200	R\$ 649.968,00
49	Campina Grande	1.200	R\$ 3.899.808,00
50	Capim	200	R\$ 649.968,00
51	Caraúbas	150	R\$ 487.476,00
52	Carrapateira	100	R\$ 324.984,00
53	Casserengue	200	R\$ 649.968,00

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

54	Catingueira	150	R\$ 487.476,00
55	Catolé do Rocha	450	R\$ 1.462.428,00
56	Caturité	200	R\$ 649.968,00
57	Conceição	300	R\$ 974.952,00
58	Condado	200	R\$ 649.968,00
59	Conde	400	R\$ 1.299.936,00
60	Congo	150	R\$ 487.476,00
61	Coremas	250	R\$ 812.460,00
62	Coxixola	100	R\$ 324.984,00
63	Cruz do Espírito Santo	300	R\$ 974.952,00
64	Cubati	200	R\$ 649.968,00
65	Cuité	300	R\$ 974.952,00
66	Cuité de Mamanguape	200	R\$ 649.968,00
67	Cuitegi	200	R\$ 649.968,00
68	Curral de Cima	200	R\$ 649.968,00
69	Curral Velho	100	R\$ 324.984,00
70	Damião	150	R\$ 487.476,00
71	Desterro	200	R\$ 649.968,00
72	Diamante	200	R\$ 649.968,00
73	Dona Inês	250	R\$ 812.460,00
74	Duas Estradas	150	R\$ 487.476,00
75	Emas	150	R\$ 487.476,00
76	Esperança	450	R\$ 1.462.428,00
77	Fagundes	250	R\$ 812.460,00
78	Frei Martinho	100	R\$ 324.984,00
79	Gado Bravo	200	R\$ 649.968,00
80	Gurinhém	250	R\$ 812.460,00
81	Gurjão	150	R\$ 487.476,00
82	Ibiara	200	R\$ 649.968,00
83	Igaracy	200	R\$ 649.968,00
84	Imaculada	200	R\$ 649.968,00
85	Ingá	300	R\$ 974.952,00
86	Itabaiana	350	R\$ 1.137.444,00
87	Itaporanga	350	R\$ 1.137.444,00
88	Itapororoca	300	R\$ 974.952,00
89	Itatuba	250	R\$ 812.460,00
90	Jacaraú	250	R\$ 812.460,00
91	Jericó	200	R\$ 649.968,00
92	João Pessoa	2.000	R\$ 6.499.680,00
93	Joca Claudino	100	R\$ 324.984,00
94	Juarez Távora	200	R\$ 649.968,00
95	Juazeirinho	300	R\$ 974.952,00
96	Junco do Seridó	200	R\$ 649.968,00
97	Juripiranga	200	R\$ 649.968,00
98	Juru	200	R\$ 649.968,00
99	Lagoa	150	R\$ 487.476,00

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

100	Lagoa de Dentro	200	R\$ 649.968,00
101	Lagoa Seca	400	R\$ 1.299.936,00
102	Lastro	150	R\$ 487.476,00
103	Livramento	200	R\$ 649.968,00
104	Logradouro	150	R\$ 487.476,00
105	Lucena	250	R\$ 812.460,00
106	Mãe d'Água	150	R\$ 487.476,00
107	Malta	200	R\$ 649.968,00
108	Mamanguape	500	R\$ 1.624.920,00
109	Manaíra	250	R\$ 812.460,00
110	Marcação	200	R\$ 649.968,00
111	Mari	350	R\$ 1.137.444,00
112	Marizópolis	200	R\$ 649.968,00
113	Massaranduba	250	R\$ 812.460,00
114	Mataraca	200	R\$ 649.968,00
115	Matinhas	150	R\$ 487.476,00
116	Mato Grosso	100	R\$ 324.984,00
117	Maturéia	200	R\$ 649.968,00
118	Mogeiro	250	R\$ 812.460,00
119	Montadas	200	R\$ 649.968,00
120	Monte Horebe	150	R\$ 487.476,00
121	Mulungu	200	R\$ 649.968,00
122	Natuba	200	R\$ 649.968,00
123	Nazarezinho	200	R\$ 649.968,00
124	Nova Floresta	200	R\$ 649.968,00
125	Nova Olinda	200	R\$ 649.968,00
126	Nova Palmeira	150	R\$ 487.476,00
127	Olho d'Água	200	R\$ 649.968,00
128	Olivedos	150	R\$ 487.476,00
129	Ouro Velho	100	R\$ 324.984,00
130	Parari	100	R\$ 324.984,00
131	Passagem	100	R\$ 324.984,00
132	Patos	600	R\$ 1.949.904,00
133	Paulista	250	R\$ 812.460,00
134	Pedra Branca	150	R\$ 487.476,00
135	Pedra Lavrada	200	R\$ 649.968,00
136	Pedras de Fogo	400	R\$ 1.299.936,00
137	Pedro Régis	200	R\$ 649.968,00
138	Piancó	300	R\$ 974.952,00
139	Picuí	300	R\$ 974.952,00
140	Pilar	250	R\$ 812.460,00
141	Pilões	200	R\$ 649.968,00
142	Pilõeszinhos	200	R\$ 649.968,00
143	Pirpirituba	200	R\$ 649.968,00
144	Pitimbu	300	R\$ 974.952,00
145	Pocinhos	300	R\$ 974.952,00

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



146	Poço Dantas	150	R\$ 487.476,00
147	Poço de José de Moura	150	R\$ 487.476,00
148	Prata	150	R\$ 487.476,00
149	Princesa Isabel	350	R\$ 1.137.444,00
150	Puxinanã	250	R\$ 812.460,00
151	Queimadas	500	R\$ 1.624.920,00
152	Quixaba	100	R\$ 324.984,00
153	Remígio	300	R\$ 974.952,00
154	Riachão	100	R\$ 324.984,00
155	Riachão do Bacamarte	150	R\$ 487.476,00
156	Riachão do Poço	150	R\$ 487.476,00
157	Riacho de Santo Antônio	100	R\$ 324.984,00
158	Riacho dos Cavalos	200	R\$ 649.968,00
159	Rio Tinto	400	R\$ 1.299.936,00
160	Salgadinho	150	R\$ 487.476,00
161	Salgado de São Félix	250	R\$ 812.460,00
162	Santa Cecília	200	R\$ 649.968,00
163	Santa Cruz	200	R\$ 649.968,00
164	Santa Helena	200	R\$ 649.968,00
165	Santa Inês	150	R\$ 487.476,00
166	Santa Luzia	250	R\$ 812.460,00
167	Santa Rita	650	R\$ 2.112.396,00
168	Santa Teresinha	150	R\$ 487.476,00
169	Santana de Mangueira	200	R\$ 649.968,00
170	Santana dos Garrotes	200	R\$ 649.968,00
171	Santo André	100	R\$ 324.984,00
172	São Bentinho	150	R\$ 487.476,00
173	São Domingos	100	R\$ 324.984,00
174	São Domingos do Cariri	100	R\$ 324.984,00
175	São Francisco	150	R\$ 487.476,00
176	São João do Cariri	150	R\$ 487.476,00
177	São João do Rio do Peixe	300	R\$ 974.952,00
178	São João do Tigre	150	R\$ 487.476,00
179	São José da Lagoa Tapada	200	R\$ 649.968,00
180	São José de Caiana	200	R\$ 649.968,00
181	São José de Espinharas	150	R\$ 487.476,00
182	São José de Piranhas	300	R\$ 974.952,00
183	São José de Princesa	150	R\$ 487.476,00
184	São José do Bonfim	150	R\$ 487.476,00
185	São José do Brejo do Cruz	100	R\$ 324.984,00
186	São José do Sabugi	150	R\$ 487.476,00
187	São José dos Cordeiros	150	R\$ 487.476,00
188	São José dos Ramos	200	R\$ 649.968,00
189	São Mamede	200	R\$ 649.968,00
190	São Miguel de Taipu	200	R\$ 649.968,00
191	São Sebastião de Lagoa de Roça	250	R\$ 812.460,00

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

192	São Sebastião do Umbuzeiro	150	R\$ 487.476,00
193	São Vicente do Seridó	250	R\$ 812.460,00
194	Sapé	500	R\$ 1.624.920,00
195	Serra Branca	250	R\$ 812.460,00
196	Serra da Raiz	150	R\$ 487.476,00
197	Serra Grande	100	R\$ 324.984,00
198	Serra Redonda	200	R\$ 649.968,00
199	Serraria	150	R\$ 487.476,00
200	Sertãozinho	200	R\$ 649.968,00
201	Sobrado	200	R\$ 649.968,00
202	Solânea	400	R\$ 1.299.936,00
203	Soledade	250	R\$ 812.460,00
204	Sossego	150	R\$ 487.476,00
205	Sumé	300	R\$ 974.952,00
206	Tacima	200	R\$ 649.968,00
207	Taperoá	250	R\$ 812.460,00
208	Tavares	250	R\$ 812.460,00
209	Teixeira	250	R\$ 812.460,00
210	Tenório	100	R\$ 324.984,00
211	Triunfo	200	R\$ 649.968,00
212	Uiraúna	250	R\$ 812.460,00
213	Umbuzeiro	200	R\$ 649.968,00
214	Várzea	100	R\$ 324.984,00
215	Vieirópolis	150	R\$ 487.476,00
216	Vista Serrana	150	R\$ 487.476,00
217	Zabelê	100	R\$ 324.984,00
TOTAL ESTIMADO ANUAL			R\$ 163.466.952,00

7. DA METODOLOGIA DO PROGRAMA TÁ NA MESA

7.1. O Programa Tá Na Mesa funcionará a partir do credenciamento de estabelecimentos comerciais (*restaurantes e similares*), que deverão fornecer refeições prontas (*almoço*).

7.2. **O cidadão que queira ter acesso às refeições servidas pelos estabelecimentos credenciados pagará o valor de R\$ 1,00 (um real) por refeição.**

7.3. O usuário será cadastrado em horário simultâneo ao atendimento das vendas das refeições e, posteriormente, será inserido em banco de dados que operacionalizará o sistema de gerenciamento do Programa Tá Na Mesa, atendendo dessa forma as orientações dos órgãos de controle do Estado da Paraíba, e em consonância com as diretrizes da *Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) nº 13.709 de 2018*.

7.4. O cidadão deverá apresentar, no ato da referida compra, para efetuar o supracitado cadastro, um dos seguintes documentos:

7.5. Documento de Identificação Pessoal (Carteira de identidade (RG), Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), Carteira Nacional de Habilitação (CNH), Carteira de identidade profissional, Carteiras funcionais emitidas por órgãos públicos, Documento de identificação militar, Passaporte, CPF, Título de Eleitor e/ou Cartão Nacional de Saúde).

7.6. Documento de Identificação Pessoal expedidas pelo Ministério da Justiça e Segurança Pública para estrangeiros, e refugiados no Brasil (*Registro Nacional Migratório (RNM)*), *Documento Provisório de Registro Nacional Migratório (DPRNM)* e/ou *Protocolo de Solicitação de Refúgio*).

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



- 7.7. Será permitido o cadastro do núcleo familiar do usuário beneficiário, desde que apresentados pelo representante os *Documento de Identificação Pessoal com foto, CPF e NIS dos seus representados*.
- 7.8. A execução destes serviços será fiscalizada e monitorada pela Credenciante.
- 7.9. Os estabelecimentos comerciais contratados deverão funcionar de segunda a sexta-feira, com horário para distribuição das refeições de 11h às 13h, com exceção dos Feriados Nacionais.
- 7.10. As refeições deverão ser ofertadas na quantidade diária máxima estabelecida e prevista para o município conforme indicado na tabela do *item 5.3*, contabilizando até 22 (vinte e dois) dias mensais.
- 7.11. As unidades credenciadas ao Programa Tá Na Mesa cumprirão as especificações técnicas destinadas pela Vigilância Sanitária local, considerando as operações básicas de emissão e liberação de Alvará Sanitário e de Funcionamento, para que o estabelecimento comercial esteja de acordo com parâmetros mínimos de boas práticas de alimentação, bem como, em conformidade com a Resolução RDC Nº 216 de 2004, alterada pela RDC Nº 52, de 2014 expedida pela ANVISA e as especificações contidas neste documentos e seus anexos.
- 7.12. Os cardápios serão disponibilizados mensalmente aos Credenciados, com programação semanal pela Equipe Técnica de Nutricionistas da Credenciante, sendo especificado todos os itens como: *pratos proteicos, frequência dos pratos proteicos, especificações dos pratos compostos, suas porções e frequências mensais, bem como a composição das guarnições (vegetais, cereais, tubérculos e leguminosos) suas frequências e porções, tipo de arroz, tipos de feijões, opções de frutas e etc.*
- 7.13. O técnico responsável pelo monitoramento, ao término do fornecimento diário, deverá emitir um relatório diretamente via sistema de gerenciamento do Programa Tá Na Mesa, contendo as seguintes informações mínimas:
- 8.13.1. Data;
- 8.13.2. Cardápio do dia;
- 8.13.3. Horário de início e Horário de Término;
- 8.13.4. Quantidade produzida;
- 8.13.5. Quantidade vendida ao dia;
- 8.13.6. Assinatura do responsável pelo monitoramento e;
- 8.13.7. Assinatura do responsável legal da unidade contratada.
- 7.14. As refeições que não forem vendidas não poderão, em hipótese alguma, serem reaproveitadas para dia posterior, bem como não serão contabilizadas para formalizar o pagamento do mês executado.
- 7.15. Outras providências poderão ser adotadas pela SEDH, sem prejuízo de notificação às Credenciadas com antecedência.

8. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 8.1. Os serviços serão prestados pelas empresas contratadas, conforme padrões técnicos recomendados pelas legislações vigentes, contando com quadro de pessoal técnico e operacional capacitado e em número suficiente ao cumprimento das obrigações, os quais não possuirão nenhum vínculo empregatício com o Estado da Paraíba, podendo a Credenciante fiscalizar o número de funcionários e o local disponibilizado para a execução dos serviços sempre que necessário.
- 8.2. A Credenciada deverá dispor de quadro de pessoal técnico e operacional em conformidade com o quantitativo de refeições diárias produzidas, conforme o que segue:

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



TIPO DE PROFISSIONAL	QTD DE PROFISSIONAIS POR QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES (100 a 399 REFEIÇÕES/DIA)	QTD DE PROFISSIONAIS POR QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES (400 a 650 REFEIÇÕES/DIA)
Nutricionista conforme Classificação Brasileira de Ocupações, código 2237-10.	01	01
Cozinheiro Industrial conforme Classificação Brasileira de Ocupações, código 5132-15.	01	02
Auxiliar nos serviços de alimentação conforme Classificação Brasileira de Ocupações, código 5135-0.	01	02
Auxiliar de Limpeza conforme Classificação Brasileira de Ocupações, código 5143-20.	01	01

8.3. Os profissionais contratados pelas empresas credenciadas, conforme os quantitativos estimados no item supracitado, devem ser categorizados de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações e remunerados conforme com as Convenções Coletivas de Trabalho vigentes.

8.4. Os funcionários categorizados como Auxiliar de Limpeza não poderão manipular os alimentos.

8.5. A Credenciada deverá seguir o *Layout adequado exigido* para os fluxos operacionais de funcionamento dos Restaurantes, conforme consta no Manual de Especificações Técnicas do referido Programa (**Anexo II, pg. 06 a 13**).

8.6. Para a perfeita execução dos serviços, a Credenciada deverá equipar o espaço de funcionamento da cozinha com os *equipamentos e utensílios adequados* exigidos no Manual de Especificações Técnicas do referido Programa (**Anexo II, pg. 14 a 13**).

8.7. A Credenciada deverá confeccionar, disponibilizar e afixar em local visível do estabelecimento a *Placa de Fachada*, identificando seu credenciamento junto ao Programa Tá Na Mesa e *Placa de Identificação*, contendo as informações acerca dos quantitativos das refeições diárias fornecidas naquele estabelecimento, conforme especificações apresentadas no Manual de Especificações Técnicas do referido Programa (**Anexo II, pg. 22 a 28**).

8.8. É terminantemente proibida qualquer propaganda para uso próprio, relacionada ao Programa Tá Na Mesa, que não esteja vinculada exclusivamente ao Governo do Estado da Paraíba.

8.9. A Credenciada deverá emitir um comprovante da refeição adquirida pelo beneficiário para cada compra processada.

Do Cardápio

8.10. Os cardápios serão elaborados mensalmente pela equipe de Nutricionistas da Contratante em conformidade com os princípios básicos da Nutrição, bem como, pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e repassados previamente aos Credenciados, especificando os itens do cardápio como pratos proteicos, frequência dos pratos proteicos, especificações dos pratos compostos aglomerados, suas porções e frequências mensais, bem como a composição das guarnições (vegetais, cereais, tubérculos e leguminosos) suas frequências e porções, tipo de arroz, tipos de feijões, opções de frutas, etc.

8.11. Os cardápios diários devem obrigatoriamente possuir em sua composição: *salada cozida, prato base cozido, proteína e fruta in natura*, com variedades de preparações.



- 8.12. As refeições deverão ser fornecidas em embalagem de isopor individual, do *tipo marmítex*, com capacidade mínima de 700ml, contendo peso mínimo de 620g por refeição pronta, devidamente identificadas, com etiqueta autoadesiva, contendo as informações:
- 8.13. Logo do Programa Tá Na Mesa;
- 8.14. Cardápio/dia;
- 8.15. Data de fabricação;
- 8.16. Horário de entrega;
- 8.17. Gramatura (peso final);
- 8.18. Informações de ouvidoria e;
- 8.19. Informação de (consumo imediato).
- 8.20. As refeições servidas de forma individual ao usuário, serão para consumo na modalidade “para viagem”.
- 8.21. Para o estabelecimento do quantitativo mínimo (*peso*) dos alimentos prontos, não devem ser considerados conteúdos líquidos (a exemplo de caldos) e /fruta in natura.
- 8.22. O cardápio diário não deve ser repetido mais de uma vez na semana e serão elaborados respeitando os princípios básicos de Nutrição e de uma alimentação saudável, os quais devem obrigatoriamente possuir os seguintes itens:

TABELA DE REFERÊNCIA DIÁRIA OBRIGATÓRIA	
QUANTIDADE MÍNIMA DOS ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO	
PREPARAÇÕES	POR PESSOA
SALADA COZIDA (<i>verduras, legumes e raízes</i>)	Cozidos e Refogados: 80 gramas
PRATO BASE COZIDO	Arroz: 180 gramas (<i>Obs!:</i> Só será aceito Arroz do tipo 1, podendo ser servido simples ou composto com (cenoura, milho, a grega, colorido, com brócolis, dentre outros).
	Feijão: 150 gramas (<i>Obs!:</i> Só será aceito Feijão do tipo 1, nas variedades: branco, mulato, carioca, preto, macassar e/ou verde). Espaguete: 80 gramas (<i>espaguete, parafuso e talharim</i>)
PROTEÍNAS (<i>Devem ser servidas formas variadas de carnes: carne bovina, suína, peixes e aves preparados segundo as diversas variações da culinária, devendo ser priorizados os hábitos alimentares regionais, desde que, estejam de acordo com todos os itens contidos neste Termo de referência.</i>)	180 gramas (sem osso) ou 200 gramas (com osso ou molho) <i>Obs!:</i> Não deve incluir nesta aferição o peso de caldos ou molhos utilizados na preparação. <i>Obs!:</i> Não deverá ser aferido os 80g estimados que compõe o osso da proteína.
GUARNIÇÕES COMPLEMENTARES (<i>Escolher uma opção.</i>) <i>A utilização da guarnição complementar deverá estar dentro dos limites mínimos de 620g até o limite máximo de 700g da capacidade do marmítex.</i>	Farofa refogada: 50 gramas Purês: 80 gramas (<i>de batata inglesa, de batata-doce, jerimum e mandioca</i>)
FRUTAS	1 unidade (com casca) ou 100 gramas (sem casca) <i>Obs!:</i> As frutas não fazem parte da aferição do peso do marmítex, elas devem ser entregues a parte.
PREPARAÇÕES ÚNICAS (FEIJOADA) <i>(Contendo: Feijão preto, arroz, farofa, carne seca (charque), carne suína magra e salgada, Linguíça calabresa, Linguíça paio, carne bovina de 2^o)</i>	Feijão preto: 200 gramas Proteína de origem animal: 200 gramas (<i>Obs!:</i> As carnes devem ser cozidas junto ao feijão, na hora de servir, as proteínas devem ser servidas separadas do feijão). Arroz: 180 gramas Farofa: 40 gramas
PREPARAÇÕES ÚNICAS (COZIDO DE CARNE)	Pirão de carne: 200 gramas <i>(Obs!:</i> Deve ser preparado com o caldo base de carne e farinha de mandioca). Arroz: 180 gramas Proteínas: 200 gramas Legumes do cozido: 40 gramas

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

- 8.23. A salada cozida deve estar presente diariamente no cardápio, com preparações variadas para melhor aceitação dos usuários.
- 8.24. As verduras, legumes, hortaliças e frutas, devem ser higienizadas corretamente e mantidas por tempo e temperatura adequada, conforme legislação.
- 8.25. As frutas mencionadas na tabela do item 8.22, com proteção natural (cascas) usualmente comestíveis e as frutas servidas em fatias, deverão ser embaladas individualmente e etiquetadas com a data de manipulação após a higienização, em embalagens plásticas, do tipo plástico filme PVC ou sacos estéreis.
- 8.26. As frutas devem ser apresentadas dentro dos padrões de exigência da ANVISA e ter atingido o grau máximo de tamanho, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e transporte, não conter sujidades, parasitas, larvas e demais corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor, sabor e odor próprio, conforme espécie e variedade.
- 8.27. É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação, bem como a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, amaciadores de carne de origem industrial no preparo das refeições devido à grande quantidade de sódio presentes nesses compostos, podendo ser usado nas preparações os condimentos naturais.
- 8.28. Os alimentos deverão ser preparados na forma de: grelhados, refogados, assados ou cozidos, seguindo as diversas variações da cozinha nacional, sendo permitida a preparação e/ou distribuição de alimentos fritos apenas 01 (uma) vez por semana.
- 8.29. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, obedecendo aos critérios técnicos para uma boa segurança, a exemplo dos selos de inspeção municipal, estadual ou federal, embalados e transportados adequadamente.
- 8.30. As preparações do tipo "carne/frango" com legumes (*ex: cozido*), deverão ser servidos em 120g (cento e oitenta gramas) de carne sem osso e 80g (oitenta gramas) de legumes diversos, podendo nesse caso, em específico, não servir a salada cozida.
- 8.31. As proteínas de mesma origem, se servidas na mesma semana, devem ter formas de preparo diferentes. Exemplo: *Segunda-feira é servido Estrogonofe de carne bovina, na quinta-feira, carne bovina guisada com legumes.*
- 8.32. É vedada a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, nem a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne "sangria", proteína de soja, salsicha, salsichão, mortadela, enlatados, hambúrgueres industrializados, linguiça (exceto na feijoada), empanado de frango industrializado, vísceras e miúdos de aves e camarão.
- 8.33. É vedada a utilização de ovo, como proteína, no cardápio do dia.
- 8.34. A feijoada, na proporção mínima de 300g (trezentas gramas) pronta (cozida), sendo sugerida a sua utilização às sextas-feiras, deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (50%), carne suína magra e salgada (15%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina de 2ª (15%). *Os tipos de carne suína que devem ser utilizados são: paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados.* Não serão permitidos: suã suíno, coração de frango, bovino ou suíno.
- 8.35. A feijoada, bem como o Cozido de carne poderão ser servidos apenas 1 (uma) vez por semana, devendo conter as composições e proporções dos ingredientes mencionadas na tabela do item 8.22.
- 8.36. Só será permitido utilizar arroz e feijão do tipo I. O feijão deve ser com grão inteiro, não sendo permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo.
- 8.37. Quando o feijão compuser uma preparação onde ele seja o ingrediente majoritário, *a exemplo do feijão tropeiro, farofa de feijão*, será permitido a utilização de farináceo.



8.38. Toda a matéria-prima utilizada na elaboração das refeições, deverá ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual e ser próprias para o consumo.

8.39. Deverão ser coletadas diariamente pela Credenciada amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72h (*setenta e duas horas*), obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras. Em caso de surto alimentar, a Credenciada deverá realizar análises laboratoriais (*físico-químico, microbiológicas*), através de amostras coletadas na unidade, por empresa especializada.

8.40. A Credenciante poderá alterar a composição do cardápio por conveniência e interesse público, de forma prévia, entretanto, sem onerar financeiramente o estabelecimento credenciado.

8.41. As embalagens mencionadas no item 8.12 deverão seguir o modelo da imagem *meramente ilustrativa*, a seguir:



8.42. Deverá ser fixada na tampa do marmite uma etiqueta autoadesiva, seguindo o modelo abaixo:



tá na MESA

CARDÁPIO:
DATA DE FABRICAÇÃO: ___/___/___ (CONSUMO IMEDIATO)
HORÁRIO DE ENTREGA: ___:___
GRAMATURA: ___ GRAMAS

OUIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatamesa@gmail.com
 @ @sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA

8.43. Em caso de falha na emissão da etiqueta digital, a Credenciada deverá inserir as informações, de forma manual conforme modelo previsto no **Anexo III**.



8.44. Ocorrendo falha do sistema de gerenciamento do Programa Tá Na Mesa, deverá ser emitido *Registro de Ocorrência (Anexo V)* contendo as informações acerca da inoperância do sistema como por exemplo:

8.45. Horário em que o sistema de emissão da etiqueta apresentou inconsistência;

8.46. À quantos beneficiários foram entregues as etiquetas de forma manual;

8.47. Horário que normalizou o sistema de emissão.

8.48. Deverá conter assinatura do responsável pelo monitoramento e da empresa contratada.

8.49. A Credenciada além da embalagem de isopor, do tipo marmitex, deverá fornecer (*quando solicitado pelo usuário*) 01 (um) Kit de Talheres descartáveis, contendo: garfo, faca e colher descartável, de alta resistência, na cor: branca, medindo 15cm aproximadamente, além de fornecer 02 (duas) folhas simples de guardanapo, os quais deverão vir embalados em saco plástico transparente, conforme modelo abaixo:



Do Sistema De Gerenciamento Do Programa Tá Na Mesa

8.50. A execução do fornecimento de refeições pelas empresas contratadas, será operacionalizada através de Sistema informatizado e gerenciado por equipe de monitoramento *in loco* diariamente, contendo: *cadastro dos usuários (para criação de base de dados), especificações técnicas das refeições preparadas, controle dos quantitativo de refeições entregues diariamente, demonstrativo do público atendido pelo serviço e a emissão de relatórios diários e mensais acerca da prestação dos serviços.*

8.51. Para a operacionalização do sistema supracitado, será utilizado pelos monitores o Kit composto, ao menos, por:

8.52. 01 (*uma*) Balança de precisão;

8.53. 01 (*uma*) Impressora térmica e;

8.54. 01 (*um*) Notebook.

8.55. **Para o perfeito funcionamento do sistema supracitado, a Contratada deverá possuir e disponibilizar, acesso à Internet de no mínimo 500MB.**

8.56. Os serviços de acesso à internet deverão possuir garantia padrão para as tecnologias utilizadas e reguladas pela Anatel.

8.57. Será realizado pela Contratante o treinamento *in loco* dos usuários que operacionalizarão os equipamentos.

9. DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

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.

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



9.2. As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (*e-mail e/ou via whatsapp*) para esse fim.

9.3. A Contratante poderá convocar representante da empresa contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Da Garantia Contratual

9.4. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os *art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021*, em valor correspondente a 2% (dois por cento) do valor total do contrato, podendo escolher entre:

9.5. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato.

9.6. Seguro-garantia, em que a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato.

9.7. Fiança bancária, que deverá ser prestada em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato.

9.8. Títulos de capitalização, custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato.

9.9. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Da Alteração/Rescisão Contratual

9.10. O art. 124, I, da Lei nº 14.133/2021, prescreve exhaustivamente as situações em que se tornam possíveis as alterações unilaterais pela Administração, que irão ocorrer quando houver modificação do projeto ou das especificações (alteração qualitativa); ou quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição do objeto (alteração quantitativa). Há de se frisar que apenas nessas hipóteses é que poderão ocorrer alterações unilaterais pelo ente público, quando não houver alternativa para a fiel execução do objeto do contrato, cabe ao Poder Público, dentro dos limites da lei e de forma vinculada, realizar a alteração unilateral.

9.11. Nesse contexto, os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos (*art. 124. I e II*):

9.12. Unilateralmente pela Administração:

9.13. Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos.

9.14. Quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei.

9.15. Por acordo entre as partes:

9.16. Quando for conveniente a substituição da garantia de execução.

9.17. Quando necessária a modificação do regime de execução do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários.

9.18. Quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço.

9.19. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.



9.20. Outras limitações das alterações unilaterais também se encontram presentes no art. 127 da Lei nº 14.133/21, que abarca as situações em que o contrato não contemple preços unitários para obras ou serviços que necessitem de aditamento. Esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no art. 125 desta mesma lei.

9.21. O Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

9.22. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa.

9.23. A Contratada reconhece os direitos da Contratante em caso de rescisão administrativa prevista no art. 104 da Lei nº 14.133/2021.

10. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO (S) CONTRATO (S)

10.1. A fiscalização e o monitoramento dos contratos serão realizados por técnicos designados pela Contratante, bem como por uma equipe especializada, responsável por acompanhar e verificar a prestação dos serviços contratados in loco. Essa equipe deverá registrar, em documentos próprios, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, anotando os aspectos pertinentes e adotando as medidas necessárias para a regularização de eventuais falhas ou defeitos identificados.

10.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos conforme *art. 117 da Lei 14.133, de 2021*.

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

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

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

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

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

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

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

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



Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

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

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

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Responsabilizar-se pelos salários, encargos social, previdenciários, trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir, sobre o seu quadro de pessoal, incluindo os valores referente aos encargos de tributos.

11.2. Conceder o acesso dos supervisores, fiscais e gestores de contrato, monitores ou outros profissionais designados pela Contratante, para supervisionar e acompanhar a execução dos serviços credenciados, realizando amostras sempre que necessário/solicitado.

11.3. A Contratada é responsável pela indenização de eventual dano causado ao usuário, e pessoas a eles vinculadas, decorrentes de ação ou omissão, voluntária ou não, praticadas por seus profissionais ou prepostos, assim como eventuais danos causados pelos usuários no local de prestação de serviço.

11.4. Responsabilizar-se pelas providências e obrigações estabelecidas em legislação específica de acidentes de trabalho quando em ocorrência de espécie forem vítimas os seus empregados, no desempenho de suas atribuições ou em contato com eles, ainda que a ocorrência tenha sido nas dependências da Contratante.

11.5. A Contratada declara aceitar os termos das normas gerais de alimentação, bem como legislação dos órgãos de fiscalização aplicáveis, inclusive no que tange a sujeição às necessidades e demanda da Contratante.

11.6. A Contratada se submeterá às normas definidas pela Contratante quanto ao fluxo de atendimento, comprovação do fornecimento das refeições, dentro dos parâmetros constantes neste Termo, em Edital, ou em legislação e outros procedimentos necessários a satisfação dos usuários,

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



11.7. A Contratada deverá dispor de recursos humanos qualificados, com habilitação técnica e legal, possuidores de título ou certificado da especialidade, e em quantitativo suficiente à execução dos serviços a serem prestados, sempre que a natureza do serviço exigir.

11.8. A ausência de comunicação por parte da Contratante referente a irregularidades ou falhas não exime a Contratada das responsabilidades determinadas no contrato.

11.9. A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente.

11.10. A Contratada fica responsável pela comprovação das vendas das refeições no mês executado, para procedimentos de controle, avaliação e validação do serviço, bem como os demais documentos alusivos para pagamento.

11.11. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pela boa qualidade da prestação de serviços, inclusive no que tange ao controle das filas de atendimento aos usuários, respondendo perante a Contratante por ocorrência de procedimentos inadequados para os fins previstos no presente Termo.

11.12. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital.

11.13. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a Contratante e a (s) Contratada (s).

11.14. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de credenciamento.

11.15. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à Contratante.

11.16. A Contratada deverá possuir o Procedimento Operacional Padrão (POP) e Normas e Rotinas pertinentes aos serviços prestados, corroborando com as diretrizes institucionais e legislação vigente, se houver.

11.17. Deve-se ressaltar que os documentos a que se refere o apontamento, fazem parte da exigência constante da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, designado conforme preconiza o modelo do órgão fiscalizador da Vigilância Sanitária Municipal e/ou Vigilância Sanitária Estadual.

11.18. O prestador de serviços se submeterá às normas definidas pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano quanto ao fluxo de atendimento, sua comprovação, e outros procedimentos necessários ao ágil relacionamento com o prestador e a satisfação do usuário.

11.19. Submeter-se à regulação instituída pelo gestor.

11.20. Fornecer diariamente as refeições nos quantitativos estabelecidos no *item 5.3* deste documento.

11.21. Executar os serviços objeto deste instrumento, em todo o período previsto de vigência, na modalidade "para viagem", a depender das diretrizes apresentadas pela SEDH, sem cobrança de sobretaxa ou qualquer pagamento adicional não previsto neste Termo.

11.22. Afixar Placa de Fachada e Placa de Identificação de sua condição de integrante do Programa Tá Na Mesa, do Governo do Estado da Paraíba, em local visível, conforme Manual de Especificações Técnicas (*Anexo II, pg. 22 a 28*).

11.23. Fornecer as informações solicitadas pelos Fiscais e Gestor do Contrato, bem como assegurar a pesquisa de satisfação do usuário realizada pela equipe técnica da SEDH.

11.24. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas nos instrumentos convocatórios e seus anexos.

11.25. Não utilizar de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do que dispões o artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal.

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



- 11.26. Responsabilizar-se pela fiel execução do objeto, inclusive quanto à salvaguarda dos equipamentos do Kit mencionado no *item 9.51 e seguintes*.
- 11.27. Fazer acompanhar, quando da entrega dos serviços, a respectiva nota fiscal, fazendo referência ao processo, na qual deverá constar o objeto da presente contratação com seus valores e quantitativos correspondentes.
- 11.28. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto desta contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo que lhe for concedido em notificação para tal fim.
- 11.29. Comunicar a Contratante, por escrito no prazo máximo de 01 (um) dia, a contar da ocorrência, quaisquer alterações ou acontecimentos que impeçam, ainda que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidades relativos à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.
- 11.30. Responsabilizar pelos danos causados à Administração e a terceiros decorrentes da execução do contrato.
- 11.31. Manifestar o recebimento da Ordem de Fornecimento no mesmo dia em que o recebeu.
- 11.32. Caso haja formação de fila, disponibilizar local adequado para a espera, livre de sol, chuva etc. durante o horário de atendimento previsto neste termo.
- 11.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 11.34. Guardar sigilo sobre todas as informações pessoais dos beneficiários obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, nos termos da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).
- 11.35. Fotografar diariamente as refeições fornecidas, contendo visivelmente as informações constantes no *item 8.12*.
- 11.36. A Contratada deverá ter sua infraestrutura para a cocção dos alimentos obrigatoriamente montada no local (*lote*) em que se inscreveu.
- 11.37. Manter com plena validade os Certificados de Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizados pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento contratado.
- 11.38. Nos casos dos Lotes 49 (Campina Grande) e 92 (João Pessoa) a localização do estabelecimento deve se dar nos bairros de fornecimento, conforme tabelas dos itens 5.4 e 5.5 deste documento.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021.
- 12.2. Indicar, formalmente, o (s) gestor (es) e o (s) fiscal (is) do (s) contrato (s) para acompanhamento da execução contratual.
- 12.3. Desenvolver manuais técnicos e de rotinas de trabalho, quando necessário.
- 12.4. Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade, de acordo com as legislações vigentes.
- 12.5. Efetuar os pagamentos devidos dentro do prazo estipulado, após o recebimento do serviço mensalmente.
- 12.6. Prestar as informações necessárias para que a Contratada possa cumprir com suas obrigações, sempre que solicitado.
- 12.7. Aplicar à Contratada as penalidades/sanções regulamentares e contratuais cabíveis caso seja necessário.
- 12.8. Zelar pela boa qualidade do serviço, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações dos usuários.
- 12.9. Promover, por meio do Setor Competente, o recebimento dos serviços entregues sob os aspectos de conformidade com as especificações, quantidade e qualidade, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.
- 12.10. Receber provisória e definitivamente os serviços nas formas definidas.

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



- 12.11. Emitir nota de empenho a crédito do fornecedor no valor correspondente ao serviço prestado no mês vencido.
- 12.12. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com as condições de preço e prazos estabelecidos neste instrumento, bem como prorrogar prazos e aplicar sanções, se for o caso.
- 12.13. Fornecer à Contratada as informações e demais elementos pertinentes à execução do presente termo.
- 12.14. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais celebradas.
- 12.15. Dar publicidade e transparência a todos os atos praticados e derivados do Credenciamento.

13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados por unidade de refeições vendidas ao dia, somadas ao final do mês executado, mediante a apresentação na SEDH da(s) Notas Fiscais emitidas em nome da unidade orçamentária descrita na Nota de Empenho, devendo conter no corpo da mesma: a descrição do Objeto, período de fornecimento das refeições, número do processo e número da Agência e Conta Bancária da Empresa para depósito do pagamento, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal exigidos na habilitação e de relatórios mensais de execução dos serviços fornecidos à Contratante.

13.2. A Contratada deverá fornecer os documentos e relatórios mensais separados pelo município em que presta o serviço até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação do serviço. Estes documentos depois de conferidos e visados pelos gestores dos contratos, serão encaminhados para o processamento e pagamento pelo órgão.

13.3. Para fins de apresentação da Nota Fiscal pelos serviços prestados, deverá ser apresentado o valor de sua totalidade **R\$ 13,31 (treze reais e trinta e um centavos)** por unidade, considerando os **valores do subsídio e o valor pago pelo usuário**.

13.4. O Contratado deverá emitir uma NFC-e para cada venda realizada. Constando no respectivo valor a integralidade do preço da refeição (R\$ 13,31 por unidade).

13.5. Ao final do mês executado, o Contratado deverá emitir uma NF-E única em substituição às NFC-Es com o valor total emitidas e referenciando-as a fim de que a Contratante efetue o pagamento apenas do valor de R\$ 12,31 (doze reais e trinta e um centavos) por unidade vendida, com as devidas deduções cabíveis.

13.6. Deverão acompanhar a Nota Fiscal para fins de pagamento:

13.7. Relatório de Prestação de Contas ou Relatório Eletrônico Completo do Sistema do Programa Tá Na Mesa dos serviços executados ao mês, emitido pela Contratada contendo informações relevantes ocorridas no período e número total de refeições fornecidas.

13.8. Relatório Eletrônico Simplificado do Sistema do Programa Tá Na Mesa, devidamente assinado por representante legal do estabelecimento.

13.9. Recebidos e aprovados os relatórios do mês executado (*mês vencido*), a Contratante efetuará o pagamento da prestação de serviço no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal e seus documentos comprobatórios, devidamente atestado pelo gestor do contrato, conforme *Instrução Normativa Conjunta Nº 001/2024/SEFAZ/SEAD/CGE de 25 de janeiro de 2024*.

13.10. O pagamento à Contratada será efetuado mediante:

13.11. Ofício de solicitação referente ao pagamento do período requerido solicitado pela Contratada;

13.12. Nota fiscal eletrônica contendo o mesmo CNPJ e Razão Social apresentados no instrumento contratual;

13.13. Comprovações de Regularidade Fiscal (Municipal, Estadual e Federal) e Trabalhista do Contratado e;

13.14. Certidões Negativas (Municipal, Estadual, Federal e.



13.15. Ocorrendo erros na apresentação do (s) documento (s) fiscal (is), ou outra circunstância impeditiva, o (s) documento (s) será (ao) devolvido (s) à empresa contratada para correção, sendo que o recebimento definitivo será suspenso, ficando estabelecido que o prazo para pagamento seja contado a partir da data de apresentação do novo documento fiscal, devidamente corrigido.

13.16. A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela Contratada, em decorrência do descumprimento de suas obrigações, exceto a parcela incontroversa.

13.17. Para a efetivação do pagamento a licitante deverá manter as mesmas condições previstas no contrato.

13.18. A Administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros.

13.19. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela contratante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

13.20. A Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à Contratada conforme o que segue:

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

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

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

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

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

14. DO REAJUSTE

14.1. Para preservar o poder de compra da remuneração dos contratos e o equilíbrio econômico-financeiro, caberá ao órgão Contratante, quando couber e mediante Estudo Técnico prévio, alterar o valor por unidade de refeição estimada, seja com relação ao subsídio do Estado, seja com relação ao valor a ser pago pelo beneficiário, a contar da assinatura do contrato.

14.2. O reajuste do contrato poderá ser realizado por apostilamento.

15. DO RECEBIMENTO

15.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 30 (*trinta*) dias, pelo(s) fisca(is) mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (*Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Decreto Estadual Nº 43.975, de 2023, arts. 24, X e 25, VII*).

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

15.3. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (*Decreto Estadual Nº 43.975, de 2023, art. 24, X*).



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

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

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

15.7. O fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

15.8. O fiscal deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

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

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

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

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

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

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

15.15. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 120 (cento e vinte) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

15.16. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (*Decreto Estadual nº 43.975, de 2023, art. 23, VIII*).

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

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



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

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

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

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

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

16. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

16.1. Fica vedada a participação de empresas sob a forma de consórcio, tendo em vista o objeto da licitação não ser de grande porte, complexo tecnicamente, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa, portanto, não é o caso da aplicação do art. 15 da Lei Federal Nº 14.133/2021.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Serão aplicadas ao(s) responsável(is) pelas infrações administrativas previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, pela inexecução total ou parcial do contrato sobre o valor máximo do faturamento mensal, as seguintes sanções:

17.1.1. Advertência.

17.1.2. Multa.

17.1.3. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado da Paraíba.

17.1.4. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar.

17.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

17.2.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

17.2.2. As peculiaridades do caso concreto.

17.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

17.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

17.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.3. A sanção prevista no item 17.1.1. será aplicada exclusivamente pela infração prevista no *inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021*, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

17.4. A sanção denominada (Advertência) mencionada no item 17.1.1. só terá lugar se emitida por escrito ou enviada por e-mail quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a 2ª (*segunda*) aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.



17.5. A sanção prevista no item 17.1.2. será calculada na forma do edital ou do contrato, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da supracitada Lei.

17.6. A sanção supracitada (*multa*), eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, caso a Contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda, a administração proceder à cobrança judicial da multa.

17.7. Será aplicada ao Contratado multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do faturamento mensal, no caso de inexecução total dos serviços.

17.8. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, a Administração poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções:

17.8.1. Multa de 20% (*quinze por cento*) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas **ocorrências gravíssimas**.

17.8.2. Multa de 10% (*dez por cento*) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas **ocorrências graves**.

17.8.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas **ocorrências leves**.

17.9. Para os fins previstos acima, consideram-se ocorrências:

17.9.1. **Gravíssima:** As que causarem danos à saúde dos beneficiários, tais como infecções, intoxicações, toxinfecções alimentares e situações que podem ocasionar o risco de contaminação dos alimentos, comprovadamente decorrentes da alimentação fornecida pela Contratada. Impedimento ao acesso de qualquer beneficiário ao Programa Tá Na Mesa. Deixar de fornecer as refeições de forma injustificada. Fornecer alimentos vencidos. Reincidência da mesma infração gravíssima será passível de rescisão contratual; interromper o fornecimento das refeições sem apresentação prévia de autorização e justificativa.

17.9.2. **Graves:** Deixar de executar, parcialmente ou totalmente, por qualquer motivo, o pactuado, exceto, se ocorrer caso fortuito ou força maior ou se comprovado ter a Contratante, concorrido com culpa ou dolo para o evento; Deixar de realizar os procedimentos de boas práticas de manipulação dos alimentos em todas as fases sejam: *aquisição dos gêneros, armazenamento, processamento e distribuição das refeições*; Não manter a temperatura ideal dos alimentos para o consumo; Impedir a fiscalização da prestação dos serviços executados pelos técnicos ou profissionais designados pela SEDH ou por órgãos oficiais. Distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir: temperatura inadequada e apresentação inadequada em desacordo com as fichas técnicas de preparação (especialmente para sal, açúcar e temperos); características sensoriais inadequadas; preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa dos usuários; Descumprir o cardápio injustificadamente, em qualquer sentido e no que diz respeito à sua composição e/ou quantidade e/ou qualidade, principalmente no que diz respeito à proteína; Deixar de fornecer recipiente adequado, e seguintes, para modalidade viagem; deixar de dispor de local adequado para os beneficiários aguardarem na fila; Permitir o fluxo de animais no estabelecimento. Fazer uso do Programa Tá Na Mesa em benefício próprio. Deixar de cumprir o horário inicial previamente estabelecido para o início do fornecimento das refeições de maneira injustificável.

17.9.3. **Leves:** Fornecer quantidade/porcionamento diferente da estabelecida pela Contratante, o que será aferido por peso das unidades vendidas ao dia, correspondente ao quantitativo estabelecido para o municípios; As ocorrências que contrariarem as seguintes normas: Lei Federal no 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) Decreto Federal no 2.181/1997 (Sistema de Defesa do Consumidor); Deixar de apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados e Fichas Técnicas de Preparação dos manipuladores de alimentos; Deixar de atender às determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato no prazo por esta estabelecido; Deixar de prestar informações a SEDH, referentes ao serviço prestado, sempre por escrito; Deixar de submeter à apreciação técnica prévia toda alteração de produto ou gênero; Toda ação que descumpra qualquer norma

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP - 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

deste edital e que não esteja especificada nestas listas; fornecer as refeições fora do horário previsto no contrato; enviar relatório fotográfico com arquivos desfocados.

17.10. A sanção prevista no item 17.1.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos *incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei*, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

17.11. A sanção prevista no item 17.1.4. será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos *incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei*, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

17.12. As sanções previstas nos itens 17.1.1, 17.1.3 e 17.1.4. poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no item 17.1.2.

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

17.14. A aplicação das sanções previstas nos itens 17.1.1. a 17.1.4 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

17.15. Na aplicação da sanção prevista no *inciso II do caput do art. 156 desta Lei*, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

17.16. A aplicação das sanções previstas nos *incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei* requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

17.17. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

17.18. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ser aplicada ao responsável a sanção de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado da Paraíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

17.19. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no *inciso VI do art. 155 da Lei nº 14.133/2021*, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, § 4º da Instrução Normativa SEAD nº 005, de 2023.

17.20. A aplicação das sanções previstas nos itens 17.1.1. a 17.1.4, importará na inclusão do licitante/contratado no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba - CAFIL/PB.

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

18.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.





- 18.2.1. Gestão/Unidade: SEDH
- 18.2.2. Fonte de Recursos: 500
- 18.2.3. Programa de Trabalho: 5008.6008
- 18.2.4. Natureza de Despesa: 339039

19. DOS CASOS OMISSOS

19.1. Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto no Termo de Referência, os chamados casos omissos, estes serão dirimidos respeitando o objeto dessa contratação, por meio da aplicação da legislação e demais normas reguladoras da matéria, em especial a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024, aplicando-se supletivamente, quando for o caso, os princípios da Teoria Geral dos Contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

20. ANEXOS

- 20.1. Anexo II – Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá Na Mesa;
- 20.2. Anexo III – Modelo de Etiquetas;
- 20.3. Anexo IV - Modelo de Lista Para Recibo de Refeições;
- 20.4. Anexo V - Modelo de Registro de Ocorrência;
- 20.5. Anexo VI - RDC Nº 216/2004.

João Pessoa, assinado e datado via PBDoc.

COMISSÃO ESPECIAL DE CREDENCIAMENTO Portaria Nº 319/2024, publicado no dia 31/01/2025

Aprovo o presente Termo de Referência.

YASNAIA POLLYANNA WERTON
Secretária

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Duarte da Silveira, nº 610, Centro, João Pessoa, PB, CEP – 58013-280.



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



JOÃO PESSOA
2025

MANUAL DE ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS DO PROGRAMA



tá na MESA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

JOÃO AZEVÊDO LINS FILHO

Governador do Estado da Paraíba

LUCAS RIBEIRO NOVAIS DE ARAÚJO

Vice-Governador do Estado da Paraíba

YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA

Secretária de Estado do Desenvolvimento Humano

LUCIANA LEAL FERNANDES ARAÚJO

Diretora de Segurança Alimentar e Nutricional

JOSÉ ADEILTON MEIRA BEZERRA

Coordenador do Programa Tá Na Mesa

EQUIPE TÉCNICA

Amanda Karla De Sousa

Claudenice Batista da Silva

Ewelen Natchara Alves Mendes Gomes

Fábia Nyelli Pedrosa Trajano

Gybraiana Dias de França

João Victor Almeida de Lucena

Johnathan de Sousa Ribeiro

Jordanio dos Santos Oliveira

Larissa Ferreira Tavares Nonato

Márcio Roberto Gonçalves Junior

Maria Augusta de Mariz Melo Pordeus

Maria Karolina Felix Lustosa Pires

Mikaele Gomes Batista

Nathalia Rehbein Dias de Barros

Roseane Venâncio Quirino

Sabrina Pereira Mendes



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

APRESENTAÇÃO

O **Programa Tá Na Mesa**, lançado em 2021 pelo Governo do Estado da Paraíba (*Lei nº 12.059 de 17 de setembro de 2021, com redação alterada pela Lei nº 13.009, de 29 de dezembro de 2023 e Decreto nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024*), foi desenvolvido como uma estratégia emergencial para combater a fome e promover a segurança alimentar e nutricional durante a crise econômica e social agravada pela pandemia da Covid-19.

O programa tem como objetivo oferecer refeições diárias, nutricionalmente balanceadas, a preços acessíveis (**R\$ 1,00**) para a população em situação de vulnerabilidade social, especialmente em municípios que não possuem Restaurantes Populares.

As refeições são distribuídas e preparadas por restaurantes locais contratados pelo Governo do Estado, garantindo qualidade nutricional e fomentando a economia local ao contratar fornecedores e trabalhadores da região.

O programa se consolidou como uma política pública fundamental para garantir o direito à alimentação adequada e promover a dignidade da população paraibana.



Atualmente serão **217 municípios** contemplados pelo Programa Tá na Mesa e **50.300 refeições** distribuídas diariamente para a população, a partir do *Decreto nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024*.

Sendo assim, o **Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá Na Mesa** tem como objetivo garantir a padronização e a qualidade dos serviços prestados pelos fornecedores contratados. Ele reúne orientações detalhadas sobre logística, equipamentos necessários para o preparo das refeições e modelos de documentos essenciais para o gerenciamento e monitoramento do programa.

Sua importância está em assegurar que todos os fornecedores contratados cumpram as exigências, produzindo e entregando refeições com qualidade, segurança alimentar e conformidade com as normas vigentes.

Assim, o manual se torna um guia indispensável para orientar os fornecedores contratados na adequação de processos, promovendo eficiência e uniformidade no atendimento às demandas do programa.



SUMÁRIO

FLUXO OPERACIONAL DE FUNCIONAMENTO DOS RESTAURANTES E LAYOUT DA COZINHA	06
LISTA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS OBRIGATÓRIOS	14
LISTA DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S) OBRIGATÓRIOS	17
MODELO DE ETIQUETAS ADESIVAS PARA MARMITEX	20
MODELO DA PLACA DE FACHADA	22
MODELO DE PLACA DE IDENTIFICAÇÃO	24
MODELO DE RECIBO DA REFEIÇÃO	29
MODELO DE REGISTRO DE OCORRÊNCIA	33



01

FLUXO OPERACIONAL DE FUNCIONAMENTO DOS RESTAURANTES E LAYOUT DA COZINHA



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

LOCALIZAÇÃO DOS RESTAURANTES

Os Restaurantes que fornecerão as refeições do Programa Tá Na Mesa devem estar localizados, **preferencialmente**, em **áreas centrais ou periféricas das cidades**, onde há maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional.

A localização deste equipamento deve permitir que os usuários não tenham que utilizar meios de transporte para os deslocamentos no horário de almoço.

O Restaurante deve estar situada em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó, ou outros contaminantes e não deve estar exposta a inundações.

O terreno deve possuir infraestrutura urbana básica: redes públicas de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica e, também, redes de captação para águas pluviais e esgotamento sanitário (ou construção de fossa séptica). Além disso, os acessos – tanto de pedestres, quanto de veículos – e seu entorno imediato devem ser pavimentados.

Os parâmetros aqui apresentados devem ser adaptados à realidade local e ao tipo de Obra a ser executada (reforma, ampliação, conclusão ou construção nova).



FLUXOGRAMA OPERACIONAL

Os fluxos operacionais em restaurantes desempenham um papel crucial para garantir eficiência, qualidade e organização em todas as etapas do serviço. Um fluxo bem estruturado permite que as atividades sejam realizadas de forma sequencial e integrada, desde o recebimento de insumos até o atendimento ao cliente, evitando atrasos, desperdícios e falhas operacionais. Além disso, contribui para a padronização dos processos, assegurando que as refeições sejam preparadas e servidas dentro dos padrões de qualidade e segurança alimentar.

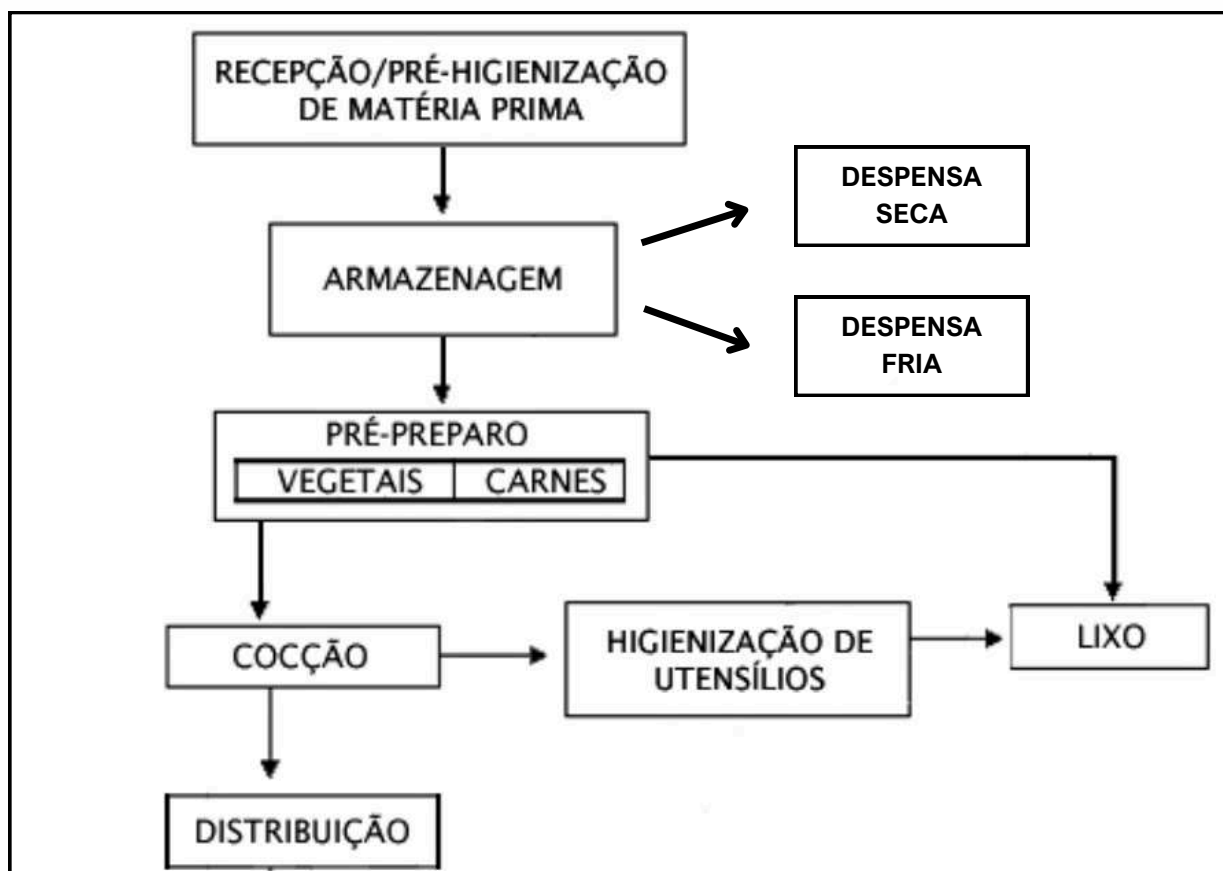
Os ambientes necessários para o funcionamento ideal dos Restaurantes são os seguintes (*observar Fluxograma demonstrado abaixo*):

- 1) Área de Recepção/Pré-Higienização de matéria-prima;
- 2) Área para Estocagem de matéria-prima (Despensa Seca e Fria);
- 3) Áreas de Pré-preparo;
- 4) Área de Cocção
- 5) Higienização de Utensílios;
- 5) Depósito de lixo;
- 6) Depósito de Material de Limpeza (DML);
- 7) Sanitários/Vestiários para funcionários;
- 8) Área de Distribuição.

Nas próximas páginas, também serão apresentados três fluxos operacionais de funcionamento do restaurante/cozinha, bem como o layout da cozinha, os quais devem ser utilizados como parâmetros:



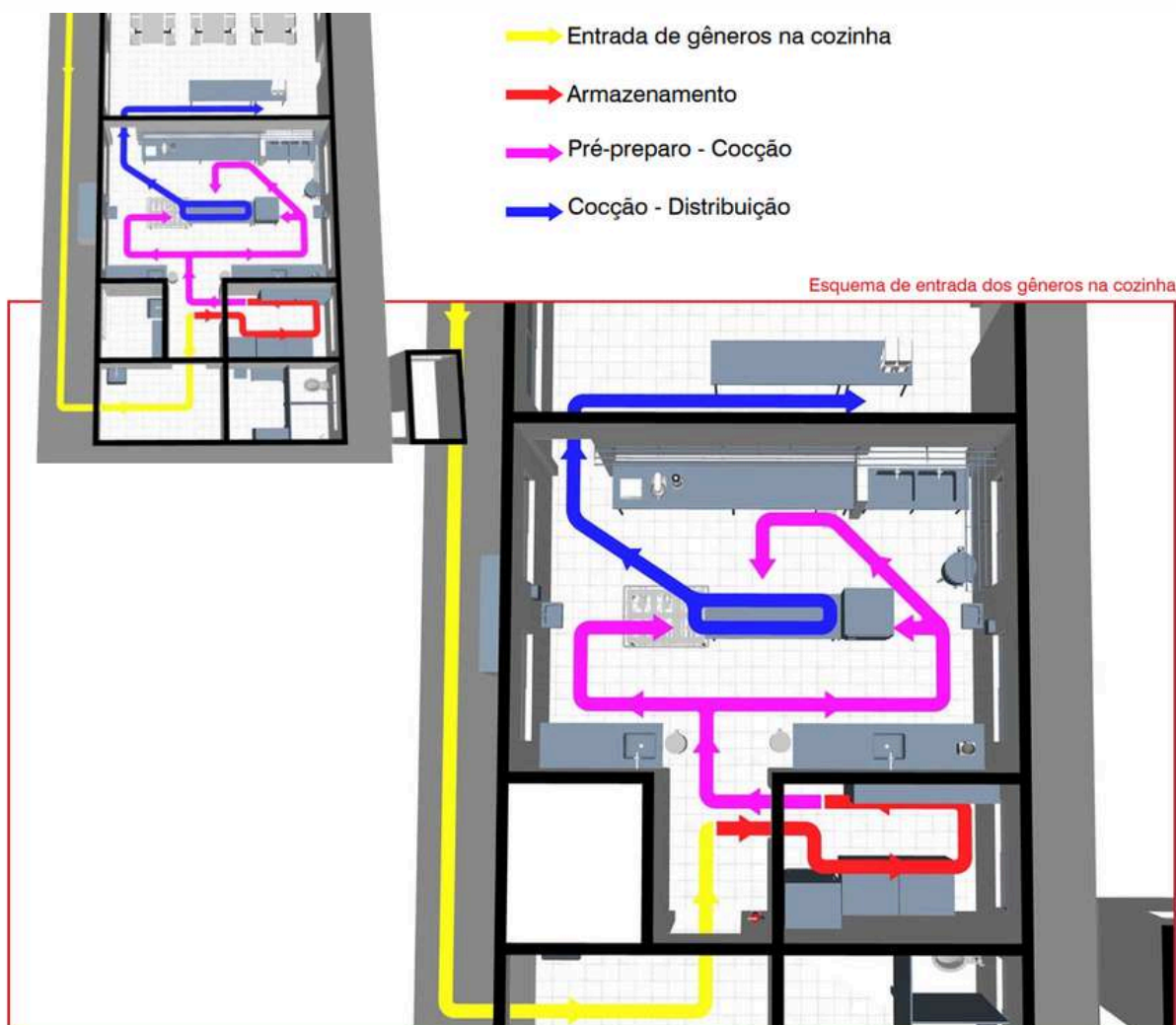
FLUXO OPERACIONAL DE FUNCINAMENTO DO RESTAURANTE/COZINHA



Fonte: Adaptação, Roteiro de Implementação para as Cozinhas Comunitárias



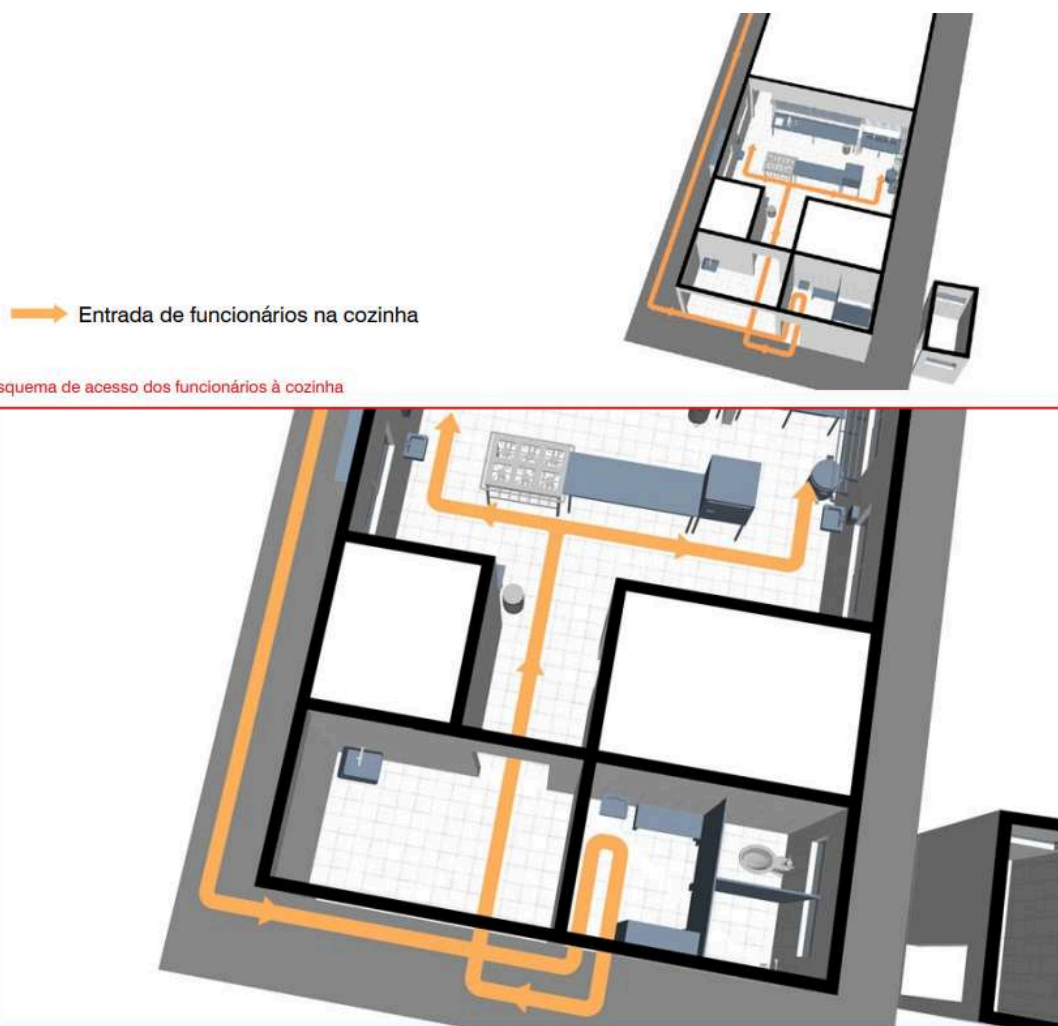
FLUXO OPERACIONAL DE ENTRADA DOS GÊNEROS E PREPARO DAS REFEIÇÕES



Fonte: Adaptação, Roteiro de Implementação para as Cozinhas Comunitárias



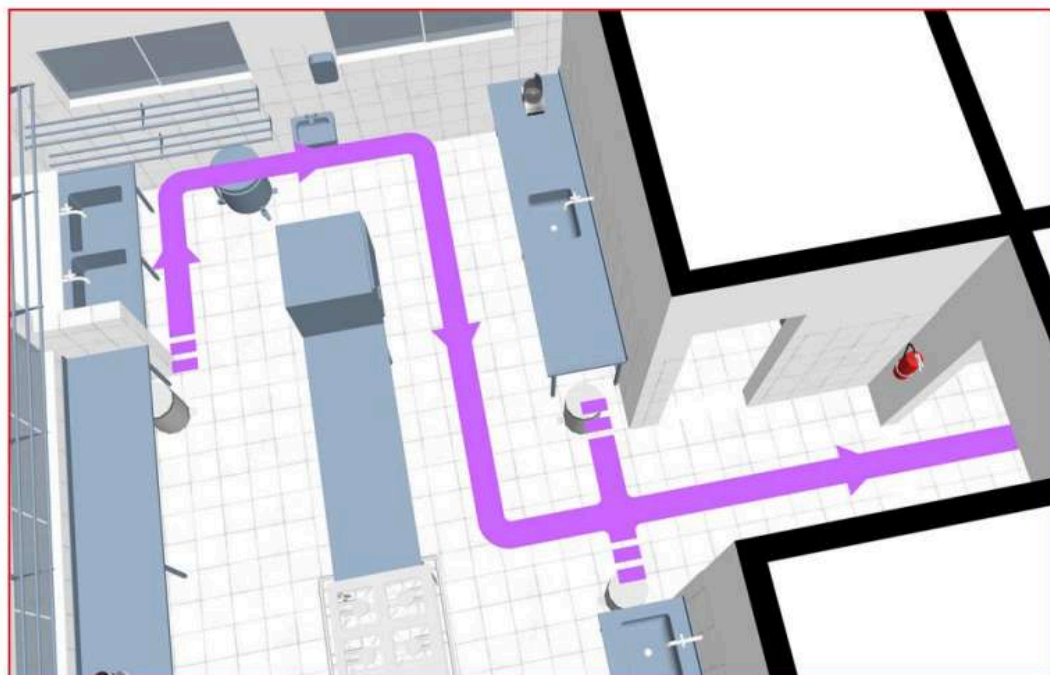
FLUXO OPERACIONAL DE ENTRADA DE FUNCIONÁRIOS NA COZINHA



Fonte: Adaptação, Roteiro de Implementação para as Cozinhas Comunitárias

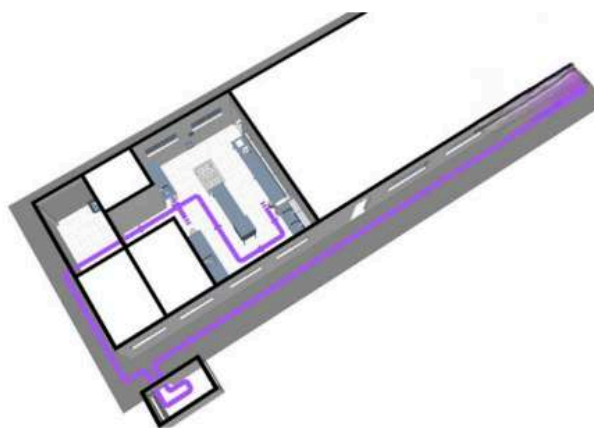


FLUXO OPERACIONAL DE SAÍDA DO LIXO DA COZINHA



Esquema de saída de lixo da cozinha

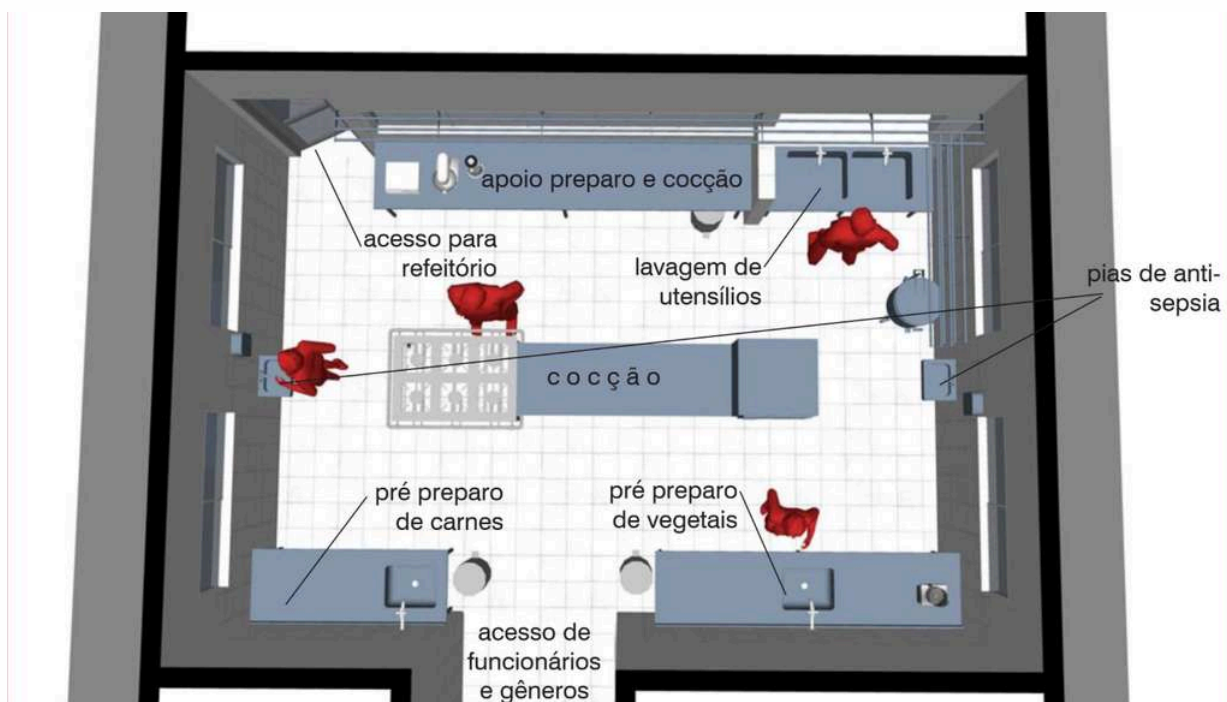
→ Saída do lixo da cozinha



Fonte: Adaptação, Roteiro de Implementação para as Cozinhas Comunitárias



LAYOUT DA COZINHA



Fonte: Adaptação, Roteiro de Implementação para as Cozinhas Comunitárias

Caso você deseje acessar o layout das demais áreas/ambientes demonstrados no fluxograma da página 09, só clicar no link abaixo:

[Roteiro de Implantação das Cozinhas Comunitárias](#)



02

LISTA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS OBRIGATÓRIOS



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

Os Restaurantes deverão possuir **obrigatoriamente** os seguintes equipamentos e utensílios apresentados nas listas abaixo. Os equipamentos obrigatórios estão descritos a partir das áreas determinadas no fluxograma da página 09, bem como do quantitativo de refeições que deverá ser fornecida pelo empresa contratada.

LISTA DE EQUIPAMENTOS

ÁREA DE RECEPÇÃO/PRÉ-HIGIENIZAÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA		
PRODUTO (DESCRIÇÃO)	QTD. (100-350 refeições)	QTD. (400-650 refeições)
Mesa de Inox Bancada	1	2
Mesa Pia Aço Inox Industrial C/ Panelheiro e Duas Cubas	1	1
DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)		
Estante Em Aço Inoxidável Com 6 Prateleiras Lisas	1	1
Tanque Inox Lavanderia Com Válvula Aço Inox	1	1
ÁREA DE ARMAZENAMENTO (DESPENSA SECA/FRIA)		
Pallet de plástico vazado	3	5
Estante Em Aço Inoxidável Com 6 Prateleiras Lisas	2	3
Geladeira Frost Free Duplex 375L Inox	1	1
Freezer Horizontal 2 portas 415L 220V	1	2
PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS		
Mesa Pia Aço Inox Uma Cuba Direita E Prateleira Aço	1	1
Liquidificador Industrial 4l Eletro Aço Inoxid 110v/220v	1	1
Lixeira 100 L com tampa e pedal branca coletor de residuos	1	2
ÁREA DE COCÇÃO		
Coifa c/ Tubo Chapéu Exaustor	1	1
Fogão Industrial a Gás 4 Bocas com Pé	1	1
Forno turbo a gás: 5 (cinco) esteiras, 220V; painel composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer. Forno turbo a gás: 10 (dez) esteiras, 220V; painel composto de controlador digital multifunções com termômetro e timer.	1	1
Mesa de Inox Bancada c/ Prateleira Lisa	2	3
ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO		
Mesa Pia Aço Inox Industrial C/ Panelheiro E Duas Cubas	1	1
Prateleira Aérea (1,0X 0,40) INOX 430	4	6
VESTIÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS		
Armário Roupeiro Aço 8 Portas Academia Guarda Volume Ea702 Cinza	1	1



LISTA DE UTENSÍLIOS

PRODUTO (DESCRIÇÃO)	QTD. (100-350 refeições)	QTD. (400-650 refeições)
UTENSÍLIOS		
Caçarola n50 c/ tampa	2	3
Caldeirão n50 c/ tampa	2	3
Panela de pressão 20L	2	3
Frigideira 9,5L	3	4
Leiteira grande 6L	3	4
Escorredor de macarrão 50cm - 30L	2	4
Pá colher reforçada 60cm	3	5
Colher concava 60cm	3	4
Concha alumínio grande	3	4
Concha porção 38cm	3	4
Escumadeira 18cm	2	3
Pegador multiuso	2	4
Garfo tridente 30cm	2	2
Faca açougue 8 polegadas	2	4
Faca açougue 10 polegadas	2	4
Faca p/ verduras	2	4
Chaira 10 polegadas	1	2
Conjunto 6 tabuas para corte polietileno 30x50x1cm + suporte	1	2
Cuscuzeiro n° 34 alumínio cozinha industrial	1	2
Termômetro culinário, em aço inoxidável, tipo espeto, leitor digital faixa de temperatura (-50 °c a 380 °c) precisão de (-50 a 0°c)/ -2°c e de (0 a 380°c)/ -1,5°c	1	2



03

LISTA DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S) OBRIGATÓRIOS



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

USO DE EPI'S

O uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é fundamental para garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores em diversos ambientes de trabalho, especialmente aqueles que envolvem riscos físicos, químicos, biológicos ou ergonômicos. Esses equipamentos atuam como uma barreira de proteção, minimizando a exposição dos colaboradores a possíveis acidentes ou doenças ocupacionais.

No setor alimentício, por exemplo, os EPIs, como luvas, toucas, máscaras e aventais, não apenas protegem os trabalhadores, mas também asseguram a higiene e a segurança dos alimentos manipulados, prevenindo contaminações.

Além de serem obrigatórios por lei, o uso correto dos EPIs demonstra o compromisso da empresa com a integridade física dos seus colaboradores e contribui para a criação de um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. Para que sua eficácia seja garantida, é essencial oferecer treinamentos periódicos, manter os equipamentos em boas condições e fiscalizar sua utilização adequada.

Dessa forma, todos os funcionários do Restaurante devem possuir uniforme, bem como utilizar obrigatoriamente os EPI's em todas as etapas de manipulação e distribuição dos alimentos. A seguir é apresentada a Lista de EPI's obrigatórios:



LISTA DE EPI's

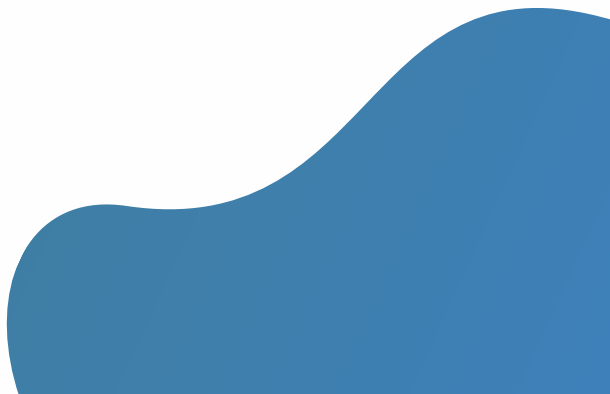
EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)
AVENTAL DE VINIL
LUVA DESCARTÁVEL DE POLIETILENO
MÁSCARA DUPLA COM ELÁSTICO
TOUCA DE TNT
LUVA DE LATEX
LUVA TÉRMICA
LUVA MALHA DE AÇO
SAPATO FECHADO COM SOLADO ANTIDERRAPANTE
UNIFORME, PREFERENCIALMENTE COR BRANCA (MÍNIMO DOIS, PARA CADA FUNCIONÁRIO)
CALÇA COMPRIDA





04

MODELO DE ETIQUETAS ADESIVAS PARA MARMITEX



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

MODELO DAS ETIQUETAS ADESIVAS PARA A TAMPA DAS MARMITEX

As tampas das marmitex deverão ser identificadas com etiquetas adesivas conforme apresentado nos modelos abaixo. Essa etiqueta estará integrada ao Sistema informatizado do Programa Tá Na Mesa e será impressa pela impressora térmica do “Kit” apresentado no Termo de Referência. É de responsabilidade da empresa contratada afixar todas as etiquetas nas tampas das marmitex.



CARDÁPIO:
DATA DE FABRICAÇÃO: ___/___/___ (CONSUMO IMEDIATO)
HORÁRIO DE ENTREGA: ___:___
GRAMATURA: ___ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345 2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@ @sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  GOVERNO
DA PARAIBA



05

MODELO DA PLACA DE FACHADA



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



MODELO DA PLACA DE FACHADA

É de responsabilidade dos Restaurantes contratados providenciar e afixar na fachada do seu estabelecimento uma Placa, conforme modelo e especificações descritas:

- PLACA de fachada em lona e estrutura externa em metalon galvanizado e fixação na parede.
- **Dimensões:** 3m de comprimento e 1,5m de altura.
- **Material** lona Front Light 440G, impressão digital 720DPI à base de solvente.

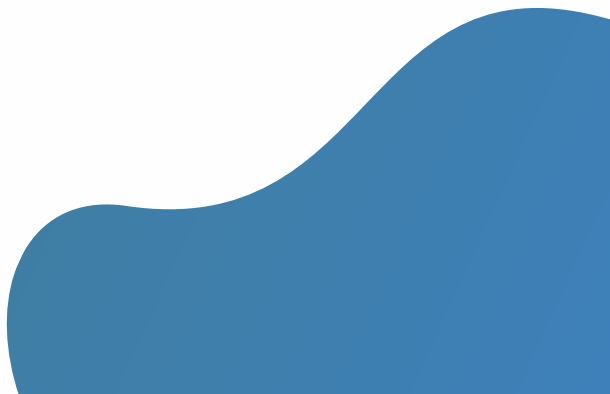
A Arte da placa de fachada será disponibilizada em alta resolução.





06

MODELO DA PLACA DE IDENTIFICAÇÃO



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

MODELO DA PLACA DE IDENTIFICAÇÃO

É de responsabilidade dos Restaurantes contratados providenciar e afixar em local visível na **Área de distribuição das refeições**, uma **Placa de Identificação**, conforme modelo e especificações descritas:

PLACA de identificação, PS adesivado de 2mm, **medindo 40 x 60cm**, com impressão digital de alta resolução e aplicação de verniz. PU e fixação em fita dupla face.

Cada restaurante deverá imprimir a placa de identificação conforme o quantitativo de refeições o qual irá fornecer diariamente.

As Artes da placa de identificação será disponibilizada em alta resolução.



INFORMATIVO

Aqui fornece 100 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoriaprogramatamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  **GOVERNO
DA PARAÍBA**



INFORMATIVO

Aqui fornece 150 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoriaprogramatamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  **GOVERNO
DA PARAÍBA**





INFORMATIVO

Aqui fornece 200 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoria.programatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA



INFORMATIVO

Aqui fornece 250 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoria.programatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA



INFORMATIVO

Aqui fornece 300 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoria.programatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA



INFORMATIVO

Aqui fornece 350 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoria.programatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA





INFORMATIVO

Aqui fornece 400 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoriaprogramatamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA



INFORMATIVO

Aqui fornece 450 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoriaprogramatamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA



INFORMATIVO

Aqui fornece 500 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoriaprogramatamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA



INFORMATIVO

Aqui fornece 550 refeições diárias

A quentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoriaprogramatamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA





INFORMATIVO

Aqui fornece 600 refeições diárias

A quarentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoria@programatamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA



INFORMATIVO

Aqui fornece 650 refeições diárias

A quarentinha deve conter o Peso mínimo de 620 gramas

Valor: R\$ 1,00

Horário de entregas: Das 11h às 13h

PROGRAMA DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA REGULAMENTADO PELA LEI 12.059

OUVIDORIA

(83) 99345 2478
ouvidoria@programatamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA



07

MODELO RECIBO DA REFEIÇÃO



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>




SDHPRC202402099V04

Em caso de falha da impressão das etiquetas pelo **Sistema informatizado do Programa Tá Na Mesa**, a empresa deverá preencher manualmente uma **Lista de recibo** referente a entrega das refeições, devendo constar **obrigatoriamente a assinatura de cada beneficiário**, bem como as demais informações solicitadas. Além disso, a empresa deverá preencher manualmente as etiquetas para colagem na tampa das marmitex de cada beneficiários. Seguem os modelos:



MODELO DA LISTA DE RECIBO DA REFEIÇÃO




 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
 
 GOVERNO DA PARAIBA

MODELO DE LISTA DE RECIBO DAS REFEIÇÕES PELOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA TÁ NA MESA

DATA DA FABRICAÇÃO: _____

CARDÁPIO DO DIA: _____

NOME DO BENEFICIÁRIO	CPF OU NIS DO BENEFICIÁRIO	HORÁRIO DE ENTREGA	GRAMATURA DA MARMITEX	Nº DE REFEIÇÕES	ASSINATURA OU DIGITAL DO BENEFICIÁRIO


 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
 
 GOVERNO DA PARAIBA

 Assinatura do Responsável pelo monitoramento

 Assinatura do Representante da Empresa Contratada



MODELO DAS ETIQUETAS PARA PREENCHIMENTO MANUAL



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)

GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)

GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)

GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)

GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)

GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)

GRAMATURA: ____ GRAMAS

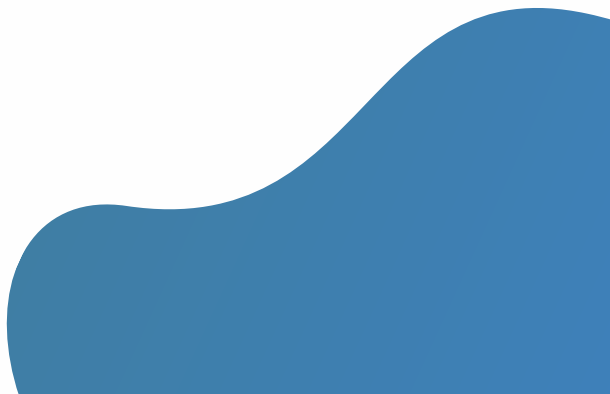
OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb





08

MODELO DE REGISTRO DE OCORRÊNCIA




Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

MODELO REGISTRO DE OCORRÊNCIA

Além da Lista de Recibo das refeições, será necessário o Responsável pela empresa contratada preencher um **Registro de Ocorrência**, conforme modelo apresentado. É **obrigatório** a assinatura do Responsável pelo monitoramento e do Representante da empresa contratada.



MODELO REGISTRO DE OCORRÊNCIA

No dia ____/____/____, às ____:____(horário), no município _____ o sistema de emissão de etiquetas apresentou *inconsistência, impossibilitando sua utilização durante o período de inoperância*. Durante o período de inoperância do sistema, as etiquetas foram emitidas manualmente e foram entregues a _____ (n° de beneficiários) beneficiários.

O sistema normalizou seu funcionamento?

SIM () NÃO ()

Caso sim, qual o horário que o sistema retomou o seu funcionamento? ____:____

Este registro é elaborado para fins de controle interno e acompanhamento da ocorrência.

Observações adicionais:

Assinatura do Responsável pelo monitoramento

Assinatura do Representante da Empresa Contratada



BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias.** Brasília: MDS, 2004.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

**ANEXO III
MODELO DE ETIQUETAS**



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)
GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  **GOVERNO
DA PARAÍBA**



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)
GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  **GOVERNO
DA PARAÍBA**



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)
GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  **GOVERNO
DA PARAÍBA**



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)
GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  **GOVERNO
DA PARAÍBA**



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)
GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  **GOVERNO
DA PARAÍBA**



CARDÁPIO: _____

HORÁRIO DE ENTREGA: ____: ____ (CONSUMO IMEDIATO)
GRAMATURA: ____ GRAMAS

OUVIDORIA: (83) 99345-2478
E-MAIL: ouvidoriaprogramatanamesa@gmail.com
@sedhgovpb

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  **GOVERNO
DA PARAÍBA**



**ANEXO IV
MODELO DE LISTA PARA RECIBO DE REFEIÇÕES**

DATA DA FABRICAÇÃO:					
CARDÁPIO DO DIA:					
NOME DO BENEFICIÁRIO	CPF OU NIS DO BENEFICIÁRIO	HORÁRIO DE ENTREGA	GRAMATURA DA MARMITEX	VALOR PAGO	ASSINATURA OU DIGITAL DO BENEFICIÁRIO
NOME DO BENEFICIÁRIO	CPF OU NIS DO BENEFICIÁRIO	HORÁRIO DE ENTREGA	GRAMATURA DA MARMITEX	Nº DE REFEIÇÕES	ASSINATURA OU DIGITAL DO BENEFICIÁRIO

Assinatura do Responsável pelo monitoramento

Assinatura do Representante da Empresa Contratada



**ANEXO V
MODELO DE REGISTRO DE OCORRÊNCIA**

No dia ____/____/____, às ____:____(horário), no município _____ o sistema de emissão de etiquetas apresentou inconsistência, impossibilitando sua utilização durante o período de inoperância. Durante o período de inoperância do sistema, as etiquetas foram emitidas manualmente e foram entregues a _____ (n° de beneficiários) beneficiários.

O sistema normalizou seu funcionamento?

SIM () NÃO ()

Caso sim, qual o horário que o sistema retomou o seu funcionamento? ____:____

Este registro é elaborado para fins de controle interno e acompanhamento da ocorrência.

Observações adicionais: _____

Assinatura do Responsável pelo monitoramento

Assinatura do Representante da Empresa Contratada



**ANEXO VI
MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA**

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº:				
Nome/Razão Social:				
CNPJ nº:				
Endereço:				
Bairro:				
Município:				
CEP:				
Fone: (83)				
Responsável:				
Área de Abrangência: () Residencial () Comercial () Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado.	RDC 216/04			
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes.	RDC 216/04			
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento.	RDC 216/04			
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais.	RDC 216/04			
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras.	RDC 216/04			
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas.	RDC 216/04			
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m.	NBR 9050/20			
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes.	NBR 9050/20			



3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04			
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04			
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04			
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04			
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04			
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04			
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04			
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)			
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04			
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	RDC 216/04			
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis.	RDC 216/04			
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04			
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04			
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.	RDC 216/04			
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água.	RDC 216/04			
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.	RDC 216/04			
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.	RDC 216/04			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.	RDC 216/04			
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária.				
8.2 - Possuir alvará de funcionamento.				
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.				
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.				
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários.				
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO				
IMAGEM		DESCRIÇÃO		
Base legal: Termo de Referência.				

O objetivo da visita foi alcançado: () SIM () NÃO



Motivo:

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH		
NOME	MATRÍCULA	ASSINATURA

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº XXXXXXXXXXXXX.

(Local e Data)



ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União

**Ministério da Saúde**
Agência Nacional de Vigilância Sanitária**RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004*****Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.***

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004,

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

Considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênicos- sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

Adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênicos-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

LÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES**ANEXO**
REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**1 - ALCANCE****1.1. Objetivo**

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicos-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação.

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.



As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.



2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma



Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de



papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com



alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando- se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.



4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.



4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

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

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.



4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.



**ANEXO VIII
REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO**

À SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO – SEDH
CRENCIAMENTO N° _____/_____ PROCESSO N° _____
OBJETO: _____

_____(Pessoa Jurídica), estabelecido(a) à Rua/Av. _____ n.º _____, bairro _____, na cidade de _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, por seu representante, o(a) Sr. (a) _____, comprovante de vínculo anexo, vem requerer nos termos do Edital de *Credenciamento de Estabelecimentos Comerciais, (restaurantes e similares) para o Fornecimento de Alimentação (almoço), incluídos todos os custos com mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários à execução do Programa Tá Na Mesa*, conforme Processo Administrativo n.º _____, Credenciamento n.º _____/2025, publicado no Diário Oficial do Estado (DOE), no dia _____ de _____ de 2025.

Pelo presente, a empresa acima identificada vem requerer seu credenciamento em conformidade com o Edital de Credenciamento N.º _____ divulgado pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano, juntando a documentação exigida.

Portanto, **DECLARA** sob as penas da Lei que:

- a) Tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto deste credenciamento, concordando com os termos do Edital de Credenciamento n.º e seus anexos.*
- b) Não se encontra com o direito de licitar e contratar com a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH suspenso, nem foi declarada inidônea pela Administração Pública.*
- c) Não se encontra em processo de recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação.*
- d) Não está reunida em consórcio.*
- e) Declara ainda que as informações prestadas neste pedido são verdadeiras.*

_____, _____ de _____ de _____.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL) CPF N.º (assinatura)



**ANEXO IX
TERMO DE SIGILO E RESPONSABILIDADE**

Declaro que tomei conhecimento das regras estabelecidas no Edital de Credenciamento Público Nº 002/2025 acerca das políticas de segurança da informação contidas na Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD (Lei 13.709/2018).

Comprometo-me a seguir as normas vigentes, as boas práticas associadas à segurança da informação e as determinações oriundas da administração da SEDH/PB, assim como a zelar pelo sigilo das informações que me forem confiadas e pela integridade dos sistemas a serem utilizados.

Comprometo-me, em especial, a guardar sigilo acerca dos dados pessoais dos beneficiários aos quais tiver acesso em razão do trabalho desenvolvido junto ao Programa Tá Na Mesa, não os utilizando para qualquer outro fim que não a consecução da atividade pública, assim como a fazer uso adequado dos recursos tecnológicos que estiverem à minha disposição, sob pena de incorrer nas sanções previstas, de acordo com a LGPD e com a Lei de Acesso à Informação (Lei 12.527/2011).

_____, _____ de _____ de _____.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL) CPF Nº (assinatura)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa.



**ANEXO X
DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME/EPP**

A empresa (Razão Social da Licitante), CNPJ n.º _____, sediada no seguinte endereço: _____, n.º e complemento _____, CEP, bairro, cidade/UF, por intermédio de seu representante legal, (Nome completo/CPF), DECLARA, sob as penas da lei e para os fins do disposto no §2º do art. 4º da Lei nº 14.133/21, que:

A licitante é uma microempresa ou empresa de pequeno porte, devidamente enquadrada nos termos da legislação vigente. Portanto, confirma que no ano-calendário de realização do presente certame não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme definido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declaro ainda estar ciente de que o não cumprimento das disposições legais acima referidas pode acarretar na inabilitação da empresa nesta licitação, bem como outras sanções previstas na legislação.

Por fim, coloco-me à disposição para apresentar quaisquer documentos comprobatórios que se façam necessários para a verificação da veracidade das informações ora prestadas.

_____, _____ de _____ de _____.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL) CPF Nº (assinatura)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa.



**ANEXO XI
DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO DE REGULARIDADE**

Declaramos, para fins de participação no Credenciamento Nº _____/_____, o seguinte:

- a. Declaramos para os fins de direito, a inexistência de fato impeditivo e que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas. Nos termos do Art. 43, § 6º da Lei nº. 14.133/2021, comprometemo-nos, sob as penas da Lei, levar ao conhecimento da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), qualquer fato superveniente que venha a impossibilitar a habilitação, condicionado a avaliação da Comissão.
- b. Declaramos aceitar expressamente todas as condições fixadas nos documentos de credenciamento, e, eventualmente, em seus anexos e suplementos, no que não conflitem com a legislação em vigor.
- c. Cumprimos com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.
- d. Declaramos, outrossim, que nos submetemos a qualquer decisão que a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), venha a tomar na escolha da credenciada, obedecidos os critérios estabelecidos no edital, reconhecendo, ainda, que não teremos direito a nenhuma indenização em virtude de anulação ou cancelamento do presente Credenciamento.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de _____.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL) CPF Nº (assinatura)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa.



**ANEXO XII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) no _____, inscrição estadual no _____, estabelecida em _____ possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública.

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato*
Valor total dos Contratos		R\$ _____
Local e data		

Assinatura e carimbo do emissor		

Observação¹:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

FÓRMULA EXEMPLIFICATIVA, PARA FINS DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NOS ITENS "D.1" E "D.2" DA ALÍNEA "D" DO SUBITEM 11.1. DO ITEM 11 DO ANEXO VII-A, IN5/2017.

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

$$\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12 > 1$$

Observação²:

Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Nota 2: considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que 10% (dez por cento) positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

$$(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor total dos Contratos}) \times 100 = \text{Valor da Receita Bruta}$$

Observação: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa.



**ANEXO XIII
DOS PRAZOS DO CREDENCIAMENTO**

ITEM	ETAPAS	DATA ESTIMADA
1	Etapa 1 - Publicação da íntegra do Edital e seus anexos nos sítios eletrônicos oficiais da Contratante, Portal Nacional de Contratações Públicas e publicação no Diário Oficial do Estado.	27/02/2024
2	Prazo limite para impugnações e/ou pedidos de esclarecimentos.	06/03/2025
3	Etapa 2 - Data de início da entrega dos documentos pelas empresas interessadas em se credenciar.	07/03/2025 a 19/03/2025
4	Etapa 3 - Prazo para análise da documentação de habilitação dos interessados.	20/03/2025 a 31/03/2025
5	Divulgação provisória da lista de empresas aptas a se credenciar.	02/04/2025
6	Data limite para interposição de recursos quanto ao resultado provisório.	Até o dia 07/04/2025 <i>(03 dias úteis, conforme §1º do art. 25 do Decreto 45.710/2024.</i>
7	Prazo para análise pela Comissão e Autoridade Competente	Até o dia 10/04/2025 <i>(03 dias úteis, conforme §2º do art. 25 do Decreto 45.710/2024.</i>
8	Etapa 4 - Avaliação da Capacidade Técnica Das Empresas aptas a se credenciar	Até dia 17/04/2025
9	Divulgação da lista classificatória de análise de aptidão técnica das empresas e do cronograma para realização das vistorias técnicas (Etapa 5).	Até dia 23/04/2025
10	Do prazo de realização das vistorias técnicas	Até dia 13/05/2025
11	Divulgação dos relatórios provisórios de vistoria técnica	Até dia 15/05/2025
12	Prazo para pedido de reconsideração	Até dia 20/05/2025
13	Divulgação do resultado final das empresas credenciadas por Lote.	Até o dia 24/05/2025



ANEXO XIV

MINUTA CONTRATO Nº XXXX/2025

CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO – SEDH E A EMPRESA XXXX, DE ACORDO COM O PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXXX, NA FORMA ABAIXO:

A SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO, com sede no Av. Duarte da Silveira, 610, Centro - João Pessoa/PB, inscrita no CNPJ sob o nº 08.778.276/0001-07, neste ato representada pela Secretária, a **Sra. YASNAIA POLLYANNA WERTON**, nomeada pelo Ato Governamental nº 238 de 01 de fevereiro de 2023, publicado no DOE de 02 de fevereiro de 2023, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **XXXXXX**, inscrita no CNPJ nº XXXXXX, com sede XXXXXXXXXXXXX, denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a), **Sr.(a) XXXXXX**, conforme documentação/procuração apresentada nos autos, RESOLVEM celebrar o presente **CONTRATO DE FORNECIMENTO**, em conformidade com a homologação do resultado do **EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 001/2025**, oriundo do Processo administrativo **SDH-PRC-2024/02099**, consubstanciado na **Inexigibilidade de Licitação nº XXXX – Processo nº XXXXXX**, que se regerá nos termos da Lei nº 12.059 de 17 de setembro de 2021, com redação alterada pela Lei nº 13.009, de 29 de dezembro de 2023, Decreto Nº 44.702, de 17 de janeiro de 2024, Lei Federal de Licitações e Contratos nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Federal nº 11.878, de 09 de janeiro de 2024 e o Decreto Estadual Nº 45.710, de 23 de outubro de 2024, bem como demais legislações aplicáveis, cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 O presente contrato tem por objeto o para o Fornecimento de Alimentação (almoço), incluídos todos os custos com mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos necessários à execução do Programa Tá Na Mesa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital de Credenciamento nº 001/2025 e seus anexos.

1.2 Do objeto da contratação:

ITEM	MUNICÍPIO	QTD DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QTD MENSAL	QTD ANUAL	VALOR UNIT. DA REFEIÇÃO R\$	VALOR MENSAL (22 DIAS) R\$	VALOR TOTAL (24 MESES) R\$
					12,31		
VALOR TOTAL: R\$:							

1.3. A contratada deverá executar o objeto, semanalmente, de segunda a sexta-feira, com horário para distribuição das refeições das 11h às 13h, com exceção dos Feriados Nacionais.

1.4. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição o Termo de Referência, o Edital de Credenciamento e seus respectivos anexos.

2. DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da Contratação será de **24 (vinte e quatro) meses**, contados da data da assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite de 10 (dez) anos, conforme estipulado

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Presidente Epitácio Pessoa, 2501 – Bairro dos Estados
CEP: 58030-002
João Pessoa/PB – Fone: (83) 3133-4069
E-mail: atncisedh@gmail.com



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04



no artigo 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/21, desde que mantidas as condições de vantajosidade para a Administração.

3. DO VALOR

3.1. O valor do contrato é de **R\$ XXX (XXXX)**.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminadas: XXXXXXXX- RO: XXXXXX

4.2. As despesas que ultrapassarem os exercícios financeiros serão complementadas quando da publicação dos QDD's respectivos, conforme informações da gerência financeira.

5. DO PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento será de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.

5.2 Os pagamentos serão efetuados por unidade de refeições vendidas ao dia, somadas ao final do mês executado, mediante a apresentação na SEDH da(s) Notas Fiscais emitidas em nome da unidade orçamentária descrita na Nota de Empenho, devendo conter no corpo da mesma: a descrição do Objeto, período de fornecimento das refeições, número do processo e número da Agência e Conta Bancária da Empresa para depósito do pagamento, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal exigidos na habilitação e de relatórios mensais de execução dos serviços fornecidos à Contratante.

5.3 A Contratada deverá fornecer os documentos e relatórios mensais separados pelo município em que presta o serviço até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação do serviço. Estes documentos depois de conferidos e visados pelos gestores dos contratos, serão encaminhados para o processamento e pagamento pelo órgão.

5.4 Para fins de apresentação da Nota Fiscal pelos serviços prestados, deverá ser apresentado o valor de sua totalidade R\$ 13,31 (treze reais e trinta e um centavos) por unidade, considerando os valores do subsídio e o valor pago pelo usuário.

5.5 O Contratado deverá emitir uma NFC-e para cada venda realizada. Constando no respectivo valor a integralidade do preço da refeição (R\$ 13,31 por unidade). 19.5. Ao final do mês executado, o Contratado deverá emitir uma NF-E única em substituição às NFC-Es com o valor total emitidas e referenciando-as a fim de que a Contratante efetue o pagamento apenas do valor de R\$ 12,31 (doze reais e trinta e um centavos) por unidade vendida, com as devidas deduções cabíveis.

5.6 Deverão acompanhar a Nota Fiscal para fins de pagamento:

5.6.1 Relatório de Prestação de Contas ou Relatório Eletrônico Completo do Sistema do Programa Tá Na Mesa dos serviços executados ao mês, emitido pela Contratada contendo informações relevantes ocorridas no período e número total de refeições fornecidas.

5.6.2 Relatório Eletrônico Simplificado do Sistema do Programa Tá Na Mesa, devidamente assinado por representante legal do estabelecimento.

5.7 O pagamento à Contratada será efetuado mediante a apresentação de:

5.7.1 Ofício de solicitação referente ao pagamento do período requerido solicitado pela Contratada;

5.7.2 Nota fiscal eletrônica contendo o mesmo CNPJ e Razão Social apresentados no instrumento contratual;

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Presidente Epitácio Pessoa, 2501 – Bairro dos Estados
CEP: 58030-002
João Pessoa/PB – Fone: (83) 3133-4069
E-mail: atncisedh@gmail.com



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



5.7.3 Comprovações de Regularidade Fiscal (Municipal, Estadual e Federal) e Trabalhista do Contratado.

5.8. Eventual situação de irregularidade fiscal da contratada não impede o pagamento, se o serviço tiver sido prestado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.

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

5.10. Caso se constate o descumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS, poderá ser concedido um prazo para que a Contratada regularize suas obrigações, quando não se identificar má-fé ou a incapacidade de corrigir a situação;

5.10.1. Não sendo regularizada a situação da Contratada no prazo concedido, ou nos casos em que identificada má-fé ou incapacidade de corrigir a situação, o pagamento dos valores em débito será realizado em juízo, sem prejuízo das sanções cabíveis.

5.11. Nos termos do Anexo VIII - A, da Instrução Normativa MPDG n° 05, de 25/05/2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, sempre que a Contratada:

5.11.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

5.12.2. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

5.15 Será realizada a retenção do Imposto de Renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de janeiro de 2012 e alterações posteriores, nos termos apresentados pela Instrução Normativa 00001/2023/SEFAZ, de 06 de julho de 2023, publicada no Diário Oficial do Estado do dia 07 de julho de 2023.

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

5.17. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.18. O pagamento será efetuado por meio de Autorização de Pagamento, mediante depósito em conta corrente, cujos dados bancários serão indicados pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente, devendo ser considerado o Decreto Estadual nº 37.693, de 2017.

5.19. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO

Avenida Presidente Epitácio Pessoa, 2501 – Bairro dos Estados

CEP: 58030-002

João Pessoa/PB – Fone: (83) 3133-4069

E-mail: atncisedh@gmail.com



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04

$I = (TX)$
 $I = (6/100) / 365$
 $I = 0,00016438$
TX = Percentual da taxa anual = 6%.

6. DO REAJUSTE

6.1. Para preservar o poder de compra da remuneração dos contratos e o equilíbrio econômico-financeiro, caberá a contratante, quando couber e mediante estudo técnico prévio, alterar o valor por unidade de refeição, seja com relação ao subsídio do Estado, seja com relação ao valor a ser pago pelo beneficiário.

6.2 O reajuste do contrato poderá ser realizado por apostilamento.

7. EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL E DO RECEBIMENTO

7.1. Os modelos de gestão e de execução, entrega e recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

7.2 O fornecimento deve ser feito de acordo com o quantitativo diário estabelecido no Edital e no Termo de Referência, atendido conforme demanda autorizada pela contratante.

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 30 (trinta) dias, pelo(s) fisca(is) mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Decreto Estadual Nº 43.975, de 2023, arts. 24, X e 25, VII).

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

7.5. O fiscal do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

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

7.8. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das penalidades. 7.9 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.10. O servidor ou Comissão responsável ao atestar o recebimento do serviço deverá informar se a entrega foi realizada no prazo e de acordo com as especificações do Termo de Referência; se não, anexar parecer técnico encaminhado ao Ordenador de Despesa, nos termos do Art. 4º da Lei nº 9.697/2012 (CAFIL).

8. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

8.1. A fiscalização e o monitoramento do contrato serão realizados pelos técnicos designados pela Contratante, bem como por uma equipe especializada, responsável por acompanhar e verificar a prestação dos serviços contratados *in loco*. Essa equipe deverá registrar, em documentos próprios, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, anotando os aspectos pertinentes e adotando as medidas necessárias para a regularização de eventuais falhas ou defeitos identificados.

8.2. O gestor do contrato, indicado pela contratante, coordenará a atualização do processo de



acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1 São obrigações da CONTRATANTE:

- 9.1.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021.
- 9.1.2. Indicar, formalmente, o gestor e o fiscal do contrato para acompanhamento da execução contratual.
- 9.1.3. Desenvolver manuais técnicos e de rotinas de trabalho, quando necessário.
- 9.1.4. Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade, de acordo com as legislações vigentes.
- 9.1.5. Efetuar os pagamentos devidos dentro do prazo estipulado, após o recebimento do serviço mensalmente.
- 9.1.6. Prestar as informações necessárias para que a Contratada possa cumprir com suas obrigações, sempre que solicitado.
- 9.1.7. Aplicar à Contratada as penalidades/sanções regulamentares e contratuais cabíveis caso seja necessário.
- 9.1.8. Zelar pela boa qualidade do serviço, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações dos usuários.
- 9.1.9. Promover, por meio do Setor Competente, o recebimento dos serviços entregues sob os aspectos de conformidade com as especificações, quantidade e qualidade, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.
- 9.1.10. Receber provisória e definitivamente os serviços nas formas definidas.
- 9.1.11. Emitir nota de empenho a crédito do fornecedor no valor correspondente ao serviço.
- 9.1.12. Fornecer à Contratada as informações e demais elementos pertinentes à execução do presente termo.
- 9.1.13. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais celebradas.
- 9.1.14. Dar publicidade e transparência a todos os atos praticados e derivados do contrato.

9.2 São obrigações da CONTRATADA:

- 9.2.1. Responsabilizar-se pelos salários, encargos social, previdenciários, trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir, sobre o seu quadro de pessoal, incluindo os valores referente aos encargos de tributos.
- 9.2.2. Conceder o acesso dos supervisores, fiscais e gestores de contrato, monitores ou outros profissionais designados pela CONTRATANTE, para supervisionar e acompanhar a execução dos serviços contratados, realizando amostras sempre que necessário/solicitado.
- 9.2.3. A CONTRATADA é responsável pela indenização de eventual dano causado ao usuário, e pessoas a eles vinculadas, decorrentes de ação ou omissão, voluntária ou não, praticadas por seus profissionais ou prepostos, assim como eventuais danos causados pelos usuários no local de prestação de serviço.
- 9.2.4. Responsabilizar-se pelas providências e obrigações estabelecidas em legislação específica de acidentes de trabalho quando em ocorrência de espécie forem vítimas os seus empregados, no desempenho de suas atribuições ou em contato com eles, ainda que a ocorrência tenha sido nas dependências da CONTRATANTE.
- 9.2.5. A CONTRATADA declara aceitar os termos das normas gerais de alimentação, bem como legislação dos órgãos de fiscalização aplicáveis, inclusive no que tange a sujeição às necessidades e demanda da CONTRATANTE.



- 9.2.6. A CONTRATADA se submeterá às normas definidas pela CONTRATANTE quanto ao fluxo de atendimento, comprovação do fornecimento das refeições, dentro dos parâmetros constantes no Termo de Referência, ou em legislação e outros procedimentos necessários a satisfação dos usuários.
- 9.2.7. A CONTRATADA deverá dispor de recursos humanos qualificados, com habilitação técnica e legal, possuidores de título ou certificado da especialidade, e em quantitativo suficiente à execução dos serviços a serem prestados, sempre que a natureza do serviço exigir.
- 9.2.8. A ausência de comunicação por parte da CONTRATANTE referente a irregularidades ou falhas não exime a CONTRATADA das responsabilidades determinadas no contrato.
- 9.2.9. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente.
- 9.2.10. A CONTRATADA fica responsável pela comprovação das vendas das refeições no mês executado, para procedimentos de controle, avaliação e validação do serviço, bem como os demais documentos alusivos para pagamento.
- 9.2.11. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pela boa qualidade da prestação de serviços, inclusive no que tange ao controle das filas de atendimento aos usuários, respondendo perante a CONTRATANTE por ocorrência de procedimentos inadequados para os fins previstos neste Termo.
- 9.2.12. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades cabíveis.
- 9.2.13. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.
- 9.2.14. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de habilitação.
- 9.2.15. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.
- 9.2.16. A CONTRATADA deverá possuir o Procedimento Operacional Padrão (POP) e Normas e Rotinas pertinentes aos serviços prestados, corroborando com as diretrizes institucionais e legislação vigente, se houver.
- 9.2.17. Deve-se ressaltar que os documentos a que se refere o apontamento, fazem parte da exigência constante da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, designado conforme preconiza o modelo do órgão fiscalizador da Vigilância Sanitária Municipal e/ou Vigilância Sanitária Estadual.
- 9.2.18. O prestador de serviços se submeterá às normas definidas pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano quanto ao fluxo de atendimento, sua comprovação, e outros procedimentos necessários ao ágil relacionamento com o prestador e a satisfação do usuário.
- 9.2.19. Submeter-se à regulação instituída pelo gestor.
- 9.2.20. Executar os serviços objeto deste instrumento, em todo o período previsto de vigência, na modalidade "para viagem", a depender das diretrizes apresentadas pela SEDH, sem cobrança de sobretaxa ou qualquer pagamento adicional não previsto neste Termo.
- 9.2.21. Afixar Placa de Fachada e Placa de Identificação de sua condição de integrante do Programa Tá Na Mesa, do Governo do Estado da Paraíba, em local visível, conforme Manual de Especificações Técnicas constantes no Termo de Referência.
- 9.2.22. Fornecer as informações solicitadas pelos Fiscais e Gestor do Contrato, bem como assegurar a pesquisa de satisfação do usuário realizada pela equipe técnica da SEDH.
- 9.2.23. Não utilizar de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do que dispões o artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal.
- 9.2.24. Responsabilizar-se pela fiel execução do objeto, inclusive quanto à salvaguarda dos equipamentos e do Kit mencionado no item 9.51 do Termo de Referência.



9.2.25. Fazer acompanhar, quando da entrega dos serviços, a respectiva nota fiscal, fazendo referência ao processo, na qual deverá constar o objeto da presente contratação com seus valores e quantitativos correspondentes.

9.2.26. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto desta contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo que lhe for concedido em notificação para tal fim.

9.2.27. Comunicar a Contratante, por escrito no prazo máximo de 01 (um) dia, a contar da ocorrência, quaisquer alterações ou acontecimentos que impeçam, ainda que temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidades relativos à execução do contrato, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior.

9.2.28. Responsabilizar pelos danos causados à Administração e a terceiros decorrentes da execução do contrato.

9.2.29. Manifestar o recebimento da Ordem de Fornecimento no mesmo dia em que o recebeu.

9.2.30. Caso haja formação de fila, disponibilizar local adequado para a espera, livre de sol, chuva etc. durante o horário de atendimento previsto no Termo de Referência.

9.2.31. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

9.2.32. Guardar sigilo sobre todas as informações pessoais dos beneficiários obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, nos termos da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

9.2.33. Fotografar diariamente as refeições fornecidas, contendo visivelmente as informações constantes no item 9.12. do Termo de Referência.

9.2.34. A Contratada deverá ter sua infraestrutura para a cocção dos alimentos obrigatoriamente montada no local (lote) onde serão fornecidas as refeições.

9.2.35. Manter com plena validade os Certificados de Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizados pela equipe de manipulação dos alimentos.

9.3 Obrigações pertinentes à LGPD

9.3.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do presente contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

9.3.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

9.3.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

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

9.3.5. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

9.3.6. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

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

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



10.1. Serão aplicadas ao(s) responsável(is) pelas infrações administrativas previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, pela inexecução total ou parcial do contrato sobre o valor máximo do faturamento mensal, as seguintes sanções:

10.1.1. Advertência.

10.1.2. Multa.

10.1.3. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado da Paraíba.

10.1.4. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar.

10.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.2.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

10.2.2. As peculiaridades do caso concreto.

10.2.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

10.2.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

10.2.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.3. A sanção prevista no item 10.1.1. será aplicada exclusivamente pela infração prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.4. A sanção denominada (Advertência) mencionada no item 10.1.1. só terá lugar se emitida por escrito ou enviada por e-mail quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a 2ª (segunda) aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

10.5. A sanção prevista no item 10.1.2. não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da supracitada Lei.

10.6. A sanção supracitada (multa), eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, caso a Contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda, a administração proceder à cobrança judicial da multa.

10.7. Será aplicada ao Contratado multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do faturamento mensal, no caso de inexecução total dos serviços.

10.8. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, a Administração poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções:

10.8.1. Multa de 20% (quinze por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências gravíssimas.

10.8.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves.

10.8.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências leves.

10.9. Para os fins previstos acima, consideram-se ocorrências:

10.9.1. **Gravíssima:** As que causarem danos à saúde dos beneficiários, tais como infecções, intoxicações, toxinfecções alimentares e situações que podem ocasionar o risco de contaminação dos alimentos, comprovadamente decorrentes da alimentação fornecida pela Contratada. Impedimento ao acesso de qualquer beneficiário ao Programa Tá Na Mesa. Deixar de fornecer as refeições de forma injustificada. Fornecer alimentos vencidos. Reincidência da mesma infração gravíssima será passível de rescisão contratual; interromper o fornecimento das refeições sem apresentação prévia de autorização e justificativa.



10.9.2. **Graves:** Deixar de executar, parcialmente ou totalmente, por qualquer motivo, o pactuado, exceto, se ocorrer caso fortuito ou força maior ou se comprovado ter a Contratante, concorrido com culpa ou dolo para o evento; Deixar de realizar os procedimentos de boas práticas de manipulação dos alimentos em todas as fases sejam: aquisição dos gêneros, armazenamento, processamento e distribuição das refeições; Não manter a temperatura ideal dos alimentos para o consumo; Impedir a fiscalização da prestação dos serviços executados pelos técnicos ou profissionais designados pela SEDH ou por órgãos oficiais. Distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir: temperatura inadequada e apresentação inadequada em desacordo com as fichas técnicas de preparação (especialmente para sal, açúcar e temperos); características sensoriais inadequadas; preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa dos usuários; Descumprir o cardápio injustificadamente, em qualquer sentido e no que diz respeito à sua composição e/ou quantidade e/ou qualidade, principalmente no que diz respeito à proteína; Deixar de fornecer recipiente adequado, e seguintes, para modalidade viagem; deixar de dispor de local adequado para os beneficiários aguardarem na fila; Permitir o fluxo de animais no estabelecimento. Fazer uso do Programa Tá Na Mesa em benefício próprio. Deixar de cumprir o horário inicial previamente estabelecido para o início do fornecimento das refeições de maneira injustificável.

10.9.3. **Leves:** Fornecer quantidade/porcionamento diferente da estabelecida pela Contratante, o que será aferido por peso das unidades vendidas ao dia, correspondente ao quantitativo estabelecido para o municípios; As ocorrências que contrariarem as seguintes normas: Lei Federal no 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) Decreto Federal no 2.181/1997 (Sistema de Defesa do Consumidor); Deixar de apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados e Fichas Técnicas de Preparação dos manipuladores de alimentos; Deixar de atender às determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato no prazo por esta estabelecido; Deixar de prestar informações a SEDH, referentes ao serviço prestado, sempre por escrito; Deixar de submeter à apreciação técnica prévia toda alteração de produto ou gênero; Toda ação que descumpra qualquer norma deste edital e que não esteja especificada nestas listas; fornecer as refeições fora do horário previsto no contrato; enviar relatório fotográfico com arquivos desfocados.

10.10. A sanção prevista no item 10.1.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.11. A sanção prevista no item 10.1.4. será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.12. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

10.14. A aplicação das sanções previstas nos itens 10.1.1. a 10.1.4 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

10.15. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 da Lei 14.133/21, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.16. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei 14.133/21 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.



10.17. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

10.18. De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ser aplicada ao responsável a sanção de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado da Paraíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

10.19. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no inciso VI do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, § 4º da Instrução Normativa SEAD nº 005, de 2023. 23.20.

10.20. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.21. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

11.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

11.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

11.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.5.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

11.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.6.3. Indenizações e multas.



11.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12. DAS VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. A subcontratação do objeto contratual;

12.1.2. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.3. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. DAS ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da assessoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14. DA GARANTIA CONTRATUAL

14.1 O contratado apresentará, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 2% (dois por cento) do valor total do contrato;

14.2 Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice permanecerá em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

14.3 Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

14.4 A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

14.5 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 14.6 deste contrato.

14.6 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

14.7 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

14.7.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

14.7.2 Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e



14.7.3 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

14.8 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 14.7, observada a legislação que rege a matéria.

14.9 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da contratante, em conta específica informada pela SEDH, com correção monetária.

14.10 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

14.11 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

14.12 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

14.13 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.

14.14 O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

14.14.1 O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14.14.2 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n.º 662, de 11 de abril de 2022.

14.15 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

14.16 A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

14.17 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

14.18 O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

15. DOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. DO FORO

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Presidente Epitácio Pessoa, 2501 – Bairro dos Estados
CEP: 58030-002
João Pessoa/PB – Fone: (83) 3133-4069
E-mail: atncisedh4@gmail.com



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

17.1. O foro para dirimir os litígios decorrentes da execução deste contrato é o da Comarca de João Pessoa/PB, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

João Pessoa,

EMPRESA

YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO - SEDH

TESTEMUNHAS:

1. _____

CPF:

2. _____

CPF:

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
Avenida Presidente Epitácio Pessoa, 2501 – Bairro dos Estados
CEP: 58030-002
João Pessoa/PB – Fone: (83) 3133-4069
E-mail: atncisedh4@gmail.com



Assinado com senha por [SDH40539] [SENHA] GYBRAIANA DIAS DE FRANÇA em 25/02/2025 - 11:23hs e [SDH74933] [SENHA] YASNAIA POLLYANNA WERTON DUTRA em 25/02/2025 - 11:26hs.
Documento Nº: 4681777.57622654-5909 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=4681777.57622654-5909>



SDHPRC202402099V04