



TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 15.000.000012.2022

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 0007/2022

1. OBJETO:

1.1. **SERVIÇO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO P.O. - PMPB**, conforme especificações, condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN	LOTE	QUANT
1	102896	ALMOÇO, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 ou 2: TIPO 1: Feijão carioca - 240g; arroz refogado ou branco - 90g; purê - 90g; salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface) - 80g; bife (contrafilé, alcatra ou chã de dentro) - ao molho, frito ou assado - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar. TIPO 2: Feijão macassa-250g; arroz refogado ou branco - 90g; farofa - 20g; verdura na maionese (batata inglesa, cenoura, chuchu) -130g; frango (peito e/ou sobrecoxa) - cozido, assado, alho e óleo - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	Sv	01	4.500
2	102895	CAFÉ DA MANHÃ, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); cuscuz com manteiga 150g; bolo	Sv	01	4.500



		150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 01 (um) ovo; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); 01 (um) ovo (tipo extra); bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); inhame ou batata doce - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.			
3	102897	JANTAR, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); inhame, batata doce ou macaxeira - 200g; guisado de carne ou galinha - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); sopa; pão com manteiga - 100g; queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	Sv	01	4.500
4	106725	KIT LANCHE, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 01: Composto de: Sanduíche (pão de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 50 gramas de presunto de frango light); 01	Sv	01	23.590



		refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo, com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA.TIPO 02: Composto de: Cheeseburger [pão bola de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 90 gramas de carne de hambúrguer (bovina, frango ou mista) de 1ª qualidade]; 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo; com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA.OBSERVAÇÃO GERAL: Cheeseburger/sanduíche, acondicionado em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C. O refrigerante e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C.			
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN	LOTE	QUANT
5	102896	ALMOÇO, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 ou 2: TIPO 1: Feijão carioca - 240g; arroz refogado ou branco - 90g; purê - 90g; salada crua	Sv	02	3.000



		(cenoura ralada, tomate, cebola, alface) - 80g; bife (contrafilé, alcatra ou chã de dentro) - ao molho, frito ou assado - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar. TIPO 2: Feijão macassa-250g; arroz refogado ou branco - 90g; farofa - 20g; verdura na maionese (batata inglesa, cenoura, chuchu) -130g; frango (peito e/ou sobrecoxa) - cozido, assado, alho e óleo - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar.OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.			
6	102895	CAFÉ DA MANHÃ, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); cuscuz com manteiga 150g; bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 01 (um) ovo; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); 01 (um) ovo (tipo extra); bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); inhame ou batata doce - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	Sv	02	3.000



7	102897	JANTAR, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); inhame, batata doce ou macaxeira - 200g; guisado de carne ou galinha - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); sopa; pão com manteiga - 100g; queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	Sv	02	3.000
8	106725	KIT LANCHE, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 01: Composto de: Sanduíche (pão de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 50 gramas de presunto de frango light); 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo, com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA. TIPO 02: Composto de: Cheeseburger [pão bola de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 90 gramas de carne de hambúrguer (bovina, frango ou mista) de 1ª qualidade]; 01	Sv	02	13850



		refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo; com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA.OBSERVAÇÃO GERAL: Cheeseburger/sanduíche, acondicionado em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C. O refrigerante e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C.			
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN	LOTE	QUANT
9	102896	ALMOÇO, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 ou 2: TIPO 1: Feijão carioca - 240g; arroz refogado ou branco - 90g; purê - 90g; salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface) - 80g; bife (contrafilé, alcatra ou chã de dentro) - ao molho, frito ou assado - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar. TIPO 2: Feijão macassa-250g; arroz refogado ou branco - 90g; farofa - 20g; verdura na maionese (batata inglesa, cenoura, chuchu) -130g; frango (peito e/ou sobrecoxa) - cozido, assado, alho e óleo - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar.OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura,	Sv	03	1.500



		após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.			
10	102895	CAFÉ DA MANHÃ, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); cuscuz com manteiga 150g; bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 01 (um) ovo; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); 01 (um) ovo (tipo extra); bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); inhame ou batata doce - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	Sv	03	1.500
11	102897	JANTAR, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); inhame, batata doce ou macaxeira - 200g; guisado de carne ou galinha - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); sopa; pão com manteiga - 100g; queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	Sv	03	1.500



12	106725	<p>KIT LANCHE, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 01: Composto de: Sanduíche (pão de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 50 gramas de presunto de frango light); 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo, com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA. TIPO 02: Composto de: Cheeseburger [pão bola de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 90 gramas de carne de hambúrguer (bovina, frango ou mista) de 1ª qualidade]; 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo; com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA. OBSERVAÇÃO GERAL: Cheeseburger/sanduíche, acondicionado em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C. O refrigerante e a água mineral deverão ser servidos a uma</p>	Sv	03	2980
----	--------	---	----	----	------



		temperatura entre 8°C e 10°C.			
--	--	-------------------------------	--	--	--

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. Tendo em vista que o Pregão Eletrônico nº 190/2021 (Processo Administrativo nº 19.000.000494.2021), que visava a AQUISIÇÃO DE ÁGUA MINERAL E ALIMENTAÇÃO P.O. (Códigos 102896, 111359, 31219, 119544, 102895, 102897 e 106725), não logrou êxito, sendo considerado fracassado, conforme documentação anexo ao processo.

2.2. A Polícia Militar tem participação direta em vários eventos e em acontecimentos adversos como manifestações, onde se faz necessário o emprego de policiais, tais eventos demandam um emprego maciço de militares, sendo impossível sua saída antes de um controle efetivo da situação ou encerramento do evento. O nosso serviço é de excepcional interesse público. Nestes casos, cabe ao Estado providenciar meios logísticos para subsidiar os militares quanto à sua alimentação, daí a necessidade do fornecimento de refeições [desjejum (café da manhã), almoço, jantar e kit lanches], para atender à demanda da tropa empenhada.

3. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

3.1. Os itens deverão ser entregues no prazo de até 1(um) dias, contados a partir da data do recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor, em remessa parcelada, no(s) local(is) e endereço(s) a seguir definido(s): nos eventos que ocorrerão na área de responsabilidade territorial dos Comandos Regionais, relacionadas no Anexo V, conforme solicitação do gestor contratual..

3.2. Os itens serão recebidos provisoriamente logo após a entrega pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

3.2.1. A solicitação de fornecimento das refeições será efetuada pelo Gestor do Contrato, que poderá fazê-lo por fax, e-mail ou documento físico, e endereçada à contratada, devendo dela constar: a data, o horário, a composição, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável. A empresa fornecedora, quando do recebimento do pedido de fornecimento enviado pelo Gestor do Contrato, deverá informar, por fax, e-mail ou documento físico, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento. O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados, até às 18:00 horas do dia que antecede ao do fornecimento, exceto em situação de emergência em que a solicitação poderá ser feita fora desse prazo.

3.2.2 Caso seja constatada inadequação das refeições entregues, obrigatoriamente o servidor responsável pelo recebimento deverá comunicar, de imediato ao Gestor do Contrato, quanto as ocorrências abaixo relacionadas:



3.2.2.1 horário de recebimento: constatação de atraso injustificado, superior ao limite de tolerância de 15 minutos. Considera-se justificado o atraso no caso de acidentes, congestionamento anormal, interrupção de vias de acesso que alterem o trajeto, pneu furado, dentre outras situações.

3.2.2.2 condições de higiene do veículo e embalagens: constatação de ausência de estrado plástico no compartimento de transporte das refeições, de que o mesmo não está devidamente limpo, de transporte em caixas isotérmicas tipo hot-box, conforme exigência da Anvisa.

3.2.2.3 cardápio diferente ao aprovado: constatação de que algum(s) dos itens que deveriam compor o cardápio do dia, foram substituídos, sem prévia autorização e comunicação do Gestor do Contrato.

3.2.2.4 temperatura: constatação de temperatura inferior à prevista ANVISA. Admite-se variação de temperatura inferior em até 5° (cinco graus Celsius), ao disposto pela ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3.2.2.5 peso: constatação de peso incompatível, mediante comparação entre o constante no cardápio aprovado e o da refeição colhida para amostra.

3.2.2.6 análise sensorial: constatação de alteração que resulta em sabor e odor característico de "comida azeda", ou extremamente salgada, bem como alteração de aparência e consistência, tais como comida (carne, arroz, feijão, etc) queimada ou crua, etc.

3.2.2.7 objetos estranhos: constatação da presença de objetos estranhos (metais, plásticos, insetos, cabelos, etc).

3.2.2.8 quantitativo: constatação de quantidade de refeições entregues inferior à solicitada.

3.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 1/24 (um vinte e quatro) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo máximo de 1(um) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

3.4.1. Se o recebimento dos bens for efetuado por unidade descentralizada, a unidade recebedora, por intermédio de servidor ou comissão designada, deverá encaminhar à unidade pagadora relatório declarando o recebimento do material e a conformidade das especificações técnicas e quantitativos juntamente com a Nota Fiscal.

3.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3.6. Como condição de recebimento do objeto pelo órgão/entidade contratante, e posterior pagamento, o fornecedor deverá comprovar, no ato da entrega do material, a origem da mercadoria ou bem fornecido ao Estado, respeitados os termos da proposta



apresentada no processo, quando este cotar preço para marca que não seja de sua fabricação, mediante apresentação de nota fiscal de origem.

3.7. O servidor ou Comissão responsável ao atestar o recebimento do objeto deverá informar se a entrega foi realizada no prazo; se não, anexar parecer técnico encaminhado ao Ordenador de Despesa, nos termos do Art. 4º da Lei nº 9.697/2012 (CAFIL).

3.8. Se o fornecedor for empresa do Estado da Paraíba, o servidor ou comissão responsável pelo recebimento verificará se o documento fiscal foi emitido nos termos do § 5º do Art. 1º do Decreto nº 35.320, de 2014 (Isenção do ICMS);

3.9. Caso seja constatado no fornecimento do objeto licitado, que seu conteúdo não se apresenta em condições adequadas e normais de consumo humano, a empresa fornecedora deverá, imediatamente, às suas custas, proceder a retirada dos produtos inadequados e fornecer no prazo máximo de 01 (uma) hora, novos produtos em condições adequadas de consumo, sob pena de que não o fazendo serão aplicadas as penalidades do item 8. deste termo, após o devido processo legal.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

4.1. São obrigações da contratante:

4.1.1. Verificar a prestação do serviço no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços realizados com as especificações constantes deste Termo e da proposta, para fins de aceitação.

4.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço prestado, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

4.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

4.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste termo.

4.1.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4.1.7. Notificar a Contratada, formalmente, sobre eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, fixando prazo para a sua correção, substituição ou reparação.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;



- 5.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 5.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;
- 5.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os s 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 5.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 5.6. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 5.7. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 5.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 5.9. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão;
- 5.10. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 5.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 5.12. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 5.13. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 5.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 5.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.16. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 5.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 5.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente



em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:

6.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma do art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021, e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507, de 2018.

6.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

6.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

6.4. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços, se for o caso, deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

6.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos § 1º, 2º e 3º do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 115 e 155 ao 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.8. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto na Seção III - Do Acompanhamento e Fiscalização dos Contratos (Capítulo V - Da Gestão do Contrato) da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

6.9. A fiscalização da execução dos serviços abrange as seguintes rotinas: Os serviços serão informados à empresa através de contato telefônico pelo Gestor do Contrato, onde a mesma terá que efetuar o atendimento de forma imediata.

6.10. A fiscalização de que trata item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.



7. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O prazo de vigência da Contratação será de 12 (doze), meses a partir da data da sua assinatura, vedado sua prorrogação, nos termos do inciso VIII, do artigo 75, da Lei 14.133, de 2021.

8. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

8.1. A CONTRATADA que, no decorrer da contratação, cometer qualquer das infrações previstas na Lei nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

8.1.1. advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

8.1.2. multa moratória de até 1 % (um) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 10 (dez) dias;

8.1.3. multa compensatória de até 10 % (dez) por cento sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total;

8.1.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

8.1.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Órgão Contratante, pelo prazo de até dois anos;

8.1.6. impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual e o consequente descredenciamento do Registro Cadastral do Estado, pelo prazo de até cinco anos;

8.1.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual, 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 a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

8.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se no que couber as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

8.3. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.4 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

8.5. As penalidades previstas nos subitens 8.1.5 a 8.1.7. importarão na inclusão da contratada no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba-CAFIL/PB.

8.6. Cabe ao Órgão/Entidade contratante a aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

8.6.1. As aplicações de penalidades por órgão participante deverão ser informadas ao órgão gerenciador.

9. PAGAMENTO:



9.1. O prazo para pagamento será de no máximo 30 (trinta) dias, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela CONTRATADA e dos documentos necessários para o pagamento.

9.2. Nos termos do art. 6º do Decreto nº 37.237, de 2017, na emissão da nota fiscal relativa às operações ou prestações alcançadas pelo referido decreto, o valor correspondente à isenção do ICMS deverá ser deduzido do preço dos produtos constantes da proposta da contratada, devendo ser demonstrada a referida dedução, expressamente, no documento fiscal.

9.2.1. Os responsáveis pelo recebimento e pagamento verificarão se o documento fiscal foi emitido nos termos do Art. 6º do Decreto nº 37.237, de 2017 (Isenção do ICMS), rejeitando-o quando não atender ao referido normativo.

9.3. O pagamento somente será efetuado após o recebimento definitivo do objeto e o consequente aceite da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, pelo servidor competente ou comissão responsável, condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

9.3.1. Eventual situação de irregularidade fiscal da contratada não impede o pagamento, se o fornecimento tiver sido prestado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.

9.4. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida, obedecendo a legislação vigente.

9.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente 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.

9.6. Antes do pagamento, a Contratante verificará condições de habilitação e qualificação da Contratada, especialmente quanto à regularidade fiscal, que poderá ser feita em sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

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

9.7.1. 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.

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

9.9. O pagamento será efetuado por meio de Autorização de Pagamento, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

9.10. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a Autorização de Pagamento.

9.11. 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:

$EM = I \times N \times VP$, 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:

$I = (TX)$

$I = (6/100) / 365$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

10. SUBCONTRATAÇÃO:

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

11. DAS REFEIÇÕES

11.1 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A composição das refeições deverá ser de acordo com as especificações constante neste Termo de Referência. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, com tampa, acompanhado de materiais descartáveis [palito, copo, guardanapo e talheres (garfo, faca e colher)], e no caso do kit lanche, o sanduíche/cheeseburger deve ser acondicionado em embalagem que mantenha a temperatura apropriada para consumo, acompanhado de materiais descartáveis (palito, copo e guardanapo).

Os talheres devem ser acondicionados em pacote plástico, juntamente com o guardanapo e palito.

11.2 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

As refeições serão preparadas no dia da entrega, com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária, por profissionais, utilizando técnicas culinárias. Caso não estejam da forma solicitada, poderão ser recusados no ato da entrega e visando a conservação, qualidade e segurança alimentar, as refeições deverão ser produzidas (preparadas) dentro da circunscrição do respectivo lote a que se destina.

11.2.1 O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.

11.2.2 O local de preparo deve ser limpo quantas vezes forem necessárias, durante a realização das atividades. Deve ser realizada a limpeza do local após o término das atividades.

11.2.3 A fonte de iluminação deve estar instalada distante dos equipamentos de moagem e de extração, de forma a evitar a contaminação acidental dos alimentos e bebidas por vetores.

11.2.4 Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com alimentos devem ser de material liso, impermeável, lavável que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores indesejáveis, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser de fácil limpeza e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza.



11.2.5 Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar limpos, em adequado estado de funcionamento, conservados, sem ranhuras, rachaduras, ferrugem e outras alterações. Devem ser limpos e protegidos após o uso, a fim de minimizar a contaminação dos alimentos.

11.2.6 Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de alimentos devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas, quando aplicável. Quando do desuso, os equipamentos devem estar protegidos.

11.2.7 Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e de extração devem ser atóxicos e atender às legislações específicas, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos.

11.2.8 O prazo de validade dos ingredientes e o estágio de maturação dos vegetais devem ser observados para o preparo dos alimentos.

11.2.9 Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e/ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas.

11.2.10 Os vegetais utilizados no preparo devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo.

11.2.11 Os alimentos devem ser preparados no dia da entrega, observando-se as normas relativas a conservação e preparação de alimentos.

11.2.12 Os alimentos e as bebidas prontos para o consumo devem ser protegidos de contaminações, inclusive por vetores, pragas e animais domésticos.

11.2.13 A água utilizada na manipulação dos alimentos deve ser potável. Onde não há acesso à água corrente, esta deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. O suprimento de água deve ser suficiente para atender às necessidades da manipulação. A água não deve ser reutilizada.

11.2.14 O gelo utilizado no preparo dos alimentos deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação.

11.2.15 Os equipamentos e os utensílios de exposição de alimentos devem dispor de coberturas ou outras barreiras de proteção contra vetores e pragas e que previnam a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

11.2.16 Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos, tais como pratos, copos e talheres, descartáveis ou não, devem estar limpos e armazenados em local protegido. Nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis.

11.2.17 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, e quando aplicável em área específica para esse fim, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

11.2.18 Os manipuladores dos alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, e observar o seguinte:

- a) ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.
- b) usar cabelos presos e protegidos por touca, boné, rede ou outro acessório apropriado para esse fim.
- c) utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa.



d) lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.

e) não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e ou a bebida durante o preparo.

f) utilizar instrumentos e ou utensílios limpos ao realizar as operações de corte, fatiamento, dentre outras.

g) adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios.

11.3 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DO FORNECIMENTO

O fornecimento do objeto licitado deverá ser executado com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

11.3.1 As tarefas básicas a serem desenvolvidas pela Contratada são:

11.3.1.1 Cumprir as condições de higiene, armazenagem, manipulação, preparação, embalagem, transporte e fornecimento de alimentação preconizadas pelos órgãos regulamentadores e fiscalizadores que regem essa atividade;

11.3.1.2 Cumprir as exigências legais estabelecidas no RDC nº 216 de 15.09.2004 e Portaria SVS/MS N.º 326, de 30.07.1997 –ANVISA;

11.3.1.3 Cumprir o cardápio descrito;

11.3.1.4 Acondicionar a refeição em embalagens que mantenha a conservação da temperatura dos alimentos após a entrega no local indicado pelo Gestor do Contrato. Os alimentos quentes, depois de preparados e encubados, devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura mínima de 65°C. Os alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte que devem estar devidamente limpos e higienizados.

Os contentores isotérmicos devem ser lavados com detergente neutro e solução clorada a 200ppm de cloro ativo, que deve ser pulverizada, com permanência mínima de 15 minutos.

A temperatura deve ser monitorada na saída e no local de distribuição. Os alimentos quentes devem estar em torno de 85°C e após a montagem, em torno de 70°C.

No caso da temperatura mínima de 65°C não ser atingida, deve-se realizar o aquecimento de alimento em sua panela original da cocção. O reaquecimento pode tornar-se obrigatório para todos os alimentos servidos quentes, como medida de maior segurança sanitária.

A etapa de montagem (acondicionamento em Hot-Box) deve se completar em, no máximo, 30 minutos. As etapas de montagem (que deve ser realizada o mais próximo possível do transporte, em no máximo 30 minutos) e distribuição devem se completar em, no máximo, 4 horas.

As refeições deverão ser servidas a uma temperatura acima de 60°C.

11.3.1.5 O refrigerante e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C.

11.3.1.6 O café e o leite com achocolatado deverão ser servidos a uma temperatura entre 70°C e 80°C.

11.3.2 O Gestor do Contrato supervisionará e controlará a qualidade do fornecimento do objeto licitado pela Contratada, mantendo contínua avaliação sobre os mesmos, com o



objetivo de averiguar o cumprimento das obrigações contratuais. As deficiências e/ou irregularidades eventualmente constatadas serão comunicadas da seguinte forma:

- a) VERBAIS: nos casos rotineiros ou de urgência;
- b) POR ESCRITO: nas situações mais complexas, estipulando-se, quando pertinente, prazo para a correção da irregularidade. As comunicações formais serão registradas no Diário de Ocorrências ou através de Carta Formal (CF);

NOTA – A omissão total ou parcial do Gestor do Contrato não eximirá a Contratada de sua plena responsabilidade pela execução, supervisão e controle do fornecimento, nas condições previstas neste Termo de Referência.

11.3.3. Caso a Contratante apresente reclamação formal sobre imperfeição no fornecimento do objeto licitado, a contratada deverá atendê-la em no máximo 1 hora. Caso contrário fica assegurado à Contratante o direito de ordenar a suspensão do fornecimento, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em contrato e sem que a Contratada tenha o direito a indenização.

11.3.4. Relatórios Trimestrais de Avaliação: O gestor do Contrato deverá apresentar relatórios trimestrais que contenham informações sobre a execução contratual, com o objetivo de verificar a aceitação da refeição por parte dos policiais militares, que participaram de eventos em que foram fornecidas refeições prontas. Os resultados poderão trazer dados de aceitação para que a empresa fornecedora possa corrigir alguns problemas, e para que a fiscalização reflita no sentido de se fazer exigências, possíveis alterações contratuais e outros, com vistas a maximizar a eficiência da execução contratual.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

12.1. Deve constar na proposta comercial apresentada pelo licitante: o valor unitário e total do item, a marca do produto, o fabricante e a descrição detalhada do item contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

12.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação do serviço.

12.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

13.1. A autoridade competente para a aprovação desta dispensa poderá revogá-la em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

13.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência, 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.

13.3. Em caso de divergência entre disposição do Termo de Referência e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Termo de Referência.

13.4. O foro para dirimir questões relativas ao presente Termo de Referência será o da Seção Judiciária da Comarca de João Pessoa - PB, com exclusão de qualquer outro.



13.5. Os documentos poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.

13.6. As notificações e demais comunicações poderão ser realizadas pelo Diário Oficial do Estado, correio, meio eletrônico e contato telefônico, conforme o caso.

14. DOCUMENTAÇÃO DA EMPRESA:

14.1 A futura contratada deverá apresentar os documentos a seguir relacionados:

I - comprovação de regularidade fiscal da empresa contratada, através de:

a) CPF ou CNPJ do contratado;

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da futura contratada, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

II - Prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

III - Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

IV - Certidão negativa de débitos perante a Justiça do Trabalho e prova atual do cumprimento de acordo trabalhista, quando houver;

V - Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede da futura contratada, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta expedida há no máximo 90 (noventa) dias antes, contados da data da sua apresentação;

b. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, devidamente registrados na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados, conforme exigência do art. 1179, da Lei nº10.406/02, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

b.1. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

b.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

b.3. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não se exigirá da microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social;

b.4. A análise da situação financeira da futura contratada será avaliada pelo(s) Índice (s) de Solvência Geral (SG), Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), maiores ou iguais a 1 (um), resultantes da aplicação da(s) fórmula(s) abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial, cujo cálculo, devidamente assinado pelo Contador ou Técnico, deverá acompanhar o Balanço Patrimonial;

$SG = \text{Ativo Total} / (\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo})$

$LG = (\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo})$



LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante

b.5. Se a futura contratada apresentar índices econômicos inferiores a 1 (um) em qualquer índice deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

VI – Relativo a habilitação jurídica (ato constitutivo, estatuto ou contrato social) e suas respectivas alterações.

VII – Documentação do representante legal da empresa, para fins de assinatura do instrumento contratual.

VIII - Relativos à Qualificação Técnica:

a. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto deste processo por meio da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

a.1. A futura Contratada disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

IX - Documentos Complementares:

a. Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854/99 e modelo em anexo (ANEXO I);

b. Declaração negativa de relação familiar ou de parentesco, conforme modelo em anexo (ANEXO II);

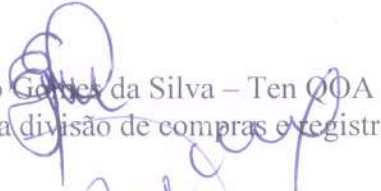
c. Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme modelo em anexo (ANEXO III);

d. Declaração, sob as penalidades cabíveis, da inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste processo, conforme modelo em anexo (ANEXO IV);

e. Documentação (RG e CPF) e eventuais procurações do representante legal da empresa, para fins de assinatura do instrumento contratual;


X - A futura Contratada obriga-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação.

João Pessoa - Paraíba, _____ de _____ de 2022.


Edvaldo Gomes da Silva – Ten QOA
Chefe da divisão de compras e registro (518.192-5)


Paulo Sérgio de Oliveira Bastos- Cel QOC
Diretor de Apoio Logístico (Matr. 519.308-7)

Aprovo, em _____ de _____ de 2022.


SÉRGIO FONSECA DE SOUZA - Cel QOC
Comandante-Geral da PMPB



ANEXOS

ANEXO I - Modelo de declaração relativa à proibição do trabalho do menor (Lei nº 9.854/99)

DECLARAÇÃO RELATIVA À PROIBIÇÃO DE TRABALHADOR MENOR

A empresa _____, CNPJ nº _____, declara, sob as penas da lei, que na mesma não há realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da Lei.

Local e data

Assinatura do diretor ou representante legal

ANEXO II - Modelo de declaração negativa de relação familiar ou de parentesco

DECLARAÇÃO NEGATIVA DE RELAÇÃO FAMILIAR OU DE PARENTESCO

A empresa (Razão Social), CNPJ Nº _____, sediada no seguinte endereço: _____, nº _____, CEP _____, Bairro, Cidade, por intermédio de seu representante legal, (Nome/CPF), DECLARA, sob as penas da lei e para os fins do disposto no inciso III, do art. 1º da Lei nº 8.124/2006 (alterada pela Lei nº 12.272/2014), QUE NÃO HÁ DENTRE SEUS SÓCIOS cônjuge, companheiro, ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou por afinidade, até o terceiro grau, dos agentes públicos e políticos definidos no inciso I da referida lei, a seguir descritos: Governador do Estado, Vice-Governador do Estado e dos servidores investidos em cargos de Secretário de Estado, Secretário Executivo ou equivalentes a estes, Gerências de Áreas Instrumentais e Gerências Executivas e Regionais de Áreas Finalísticas, além dos ocupantes de cargos de Direção superior, Diretoria de Sociedades de Economia Mista e de Gerências Executivas e Regionais ou equivalentes da Administração Indireta, inclusive de Sociedades de Economia Mista.

João Pessoa, em ____ de ____ de 20__.

[Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal da Empresa]

ANEXO III - Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa _____, CNPJ n.º _____, declara, sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos no Processo nº



15.000.000012.2022-Dispensa nº 0007/2022-CPL, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal

ANEXO IV - Modelo de declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

A empresa _____, CNPJ nº _____, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no Processo nº 15.000.000012.2022-Dispensa nº 0007/2021-CPL, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Assinatura do diretor ou representante legal



MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE COMPRA Nº XXX QUE ENTRE SI CELEBRAM A POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA PARAÍBA - PMPB, E A EMPRESA <NomeEmpresa>.

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA PARAÍBA - PMPB, com sede em JOÃO PESSOA, inscrito no CNPJ sob o nº XXX, neste ato representado pelo <NomeRepresentanteOrgaoECargo>, nomeado pela <Portaria_AtoGovernamental> de <DataPortaria_Ato>, publicado em <DataPublicacaoPortaria_Ato>, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e a empresa <NomeEmpresa>, inscrita no CNPJ nº <CNPJEmpresa>, com sede na <EnderecoEmpresa>, CEP <CepEmpresa>, no Município de <MunicipioEmpresa>, denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Senhor <NomeRepresentanteEmpresa>, portador da Cédula de Identidade nº <RgRepresentanteEmpresa> e CPF nº <CPFRepresentanteEmpresa>, tendo em vista o que consta no Processo nº 15.000.000012.2022, Dispensa de Licitação nº 0007/2022, e em observância à Lei nº 14.133, de 2021, na Lei Estadual nº 9.697, de 2012, e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é o **SERVIÇO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO P.O.**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Processo nº 15.000.000012.2022-Dispensa de Licitação nº 0007/2022 e na proposta comercial.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Termo de Referência do processo identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN	LOTE	QUANT
1	102896	ALMOÇO, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 ou 2: TIPO 1: Feijão carioca - 240g; arroz refogado ou branco - 90g; purê - 90g; salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface) - 80g; bife (contrafilé, alcatra ou chã de dentro) - ao molho, frito ou assado - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar. TIPO 2: Feijão macassa-250g; arroz refogado ou branco - 90g; farofa - 20g; verdura na maionese (batata inglesa, cenoura, chuchu) -130g; frango (peito e/ou sobrecoxa) - cozido,	un	01	4.500



		assado, alho e óleo - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar.OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.			
2	102895	CAFÉ DA MANHÃ, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); cuscuz com manteiga 150g; bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 01 (um) ovo; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); 01 (um) ovo (tipo extra); bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); inhame ou batata doce - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	un	01	4.500
3	102897	JANTAR, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); inhame, batata doce ou macaxeira - 200g; guisado de carne ou galinha - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com	un	01	4.500



		achocolatado.TIPO 2: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); sopa; pão com manteiga - 100g; queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado.OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.			
4	106725	KIT LANCHE, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 01: Composto de: Sanduíche (pão de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 50 gramas de presunto de frango light); 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo, com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA.TIPO 02: Composto de: Cheeseburger [pão bola de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 90 gramas de carne de hambúrguer (bovina, frango ou mista) de 1ª qualidade]; 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em	un	01	23.590



		garrafa de 330 ml, no mínimo; com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA.OBSERVAÇÃO GERAL: Cheeseburger/sanduiche, acondicionado em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C. O refrigerante e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C.			
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN	LOTE	QUANT
5	102896	ALMOÇO, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 ou 2: TIPO 1: Feijão carioca - 240g; arroz refogado ou branco - 90g; purê - 90g; salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface) - 80g; bife (contrafilé, alcatra ou chã de dentro) - ao molho, frito ou assado - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar.TIPO 2: Feijão macassa-250g; arroz refogado ou branco - 90g; farofa - 20g; verdura na maionese (batata inglesa, cenoura, chuchu) -130g; frango (peito e/ou sobrecoxa) - cozido, assado, alho e óleo - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar.OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana	un	02	3.000



		e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.			
6	102895	CAFÉ DA MANHÃ, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); cuscuz com manteiga 150g; bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 01 (um) ovo; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); 01 (um) ovo (tipo extra); bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); inhame ou batata doce - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	un	02	3.000
7	102897	JANTAR, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); inhame, batata doce ou macaxeira - 200g; guisado de carne ou galinha - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); sopa; pão com manteiga - 100g; queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e	un	02	3.000



		guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.			
8	106725	KIT LANCHE, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 01: Composto de: Sanduíche (pão de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 50 gramas de presunto de frango light); 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo, com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA. TIPO 02: Composto de: Cheeseburger [pão bola de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 90 gramas de carne de hambúrguer (bovina, frango ou mista) de 1ª qualidade]; 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo; com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01	un	02	13.850



		bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA.OBSERVAÇÃO GERAL: Cheeseburger/sanduiche, acondicionado em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C. O refrigerante e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C.			
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN	LOTE	QUANT
9	102896	ALMOÇO, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 ou 2: TIPO 1: Feijão carioca - 240g; arroz refogado ou branco - 90g; purê - 90g; salada crua (cenoura ralada, tomate, cebola, alface) - 80g; bife (contrafilé, alcatra ou chã de dentro) - ao molho, frito ou assado - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar.TIPO 2: Feijão macassa-250g; arroz refogado ou branco - 90g; farofa - 20g; verdura na maionese (batata inglesa, cenoura, chuchu) -130g; frango (peito e/ou sobrecoxa) - cozido, assado, alho e óleo - 200g; refrigerantes em lata - 350ml de 1ª qualidade, no sabor guaraná, cola ou laranja, light, diet ou com açúcar.OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	un	03	1.500
10	102895	CAFÉ DA MANHÃ, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Pão com	un	03	1.500



		manteiga - 100g (francês ou brote); cuscuz com manteiga 150g; bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 01 (um) ovo; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Pão com manteiga - 100g (francês ou brote); 01 (um) ovo (tipo extra); bolo 150g (milho, inglês, baeta, macaxeira, nata ou chocolate); queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); inhame ou batata doce - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.			
11	102897	JANTAR, COM NO MÍNIMO 700 GRAMAS, CARDÁPIO TIPO 1 OU 2: TIPO 1: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); inhame, batata doce ou macaxeira - 200g; guisado de carne ou galinha - 200g; 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. TIPO 2: Cuscuz com manteiga - 150g; 01 (um) ovo (tipo extra); sopa; pão com manteiga - 100g; queijo 50g (coalho, mussarela ou manteiga); 250ml de café ou 250ml de leite com achocolatado. OBS1: Acompanhada de descartáveis [copos, palitos, talheres (garfo, faca e colher), e guardanapos], com entrega no local indicado, nos dias úteis, fins de semana e feriados. OBS2: Refeição acondicionada em embalagem que mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C.	un	03	1.500
12	106725	KIT LANCHE, CARDÁPIO TIPO 1	un	03	2.980



	<p>OU 2: TIPO 01: Composto de: Sanduíche (pão de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 50 gramas de presunto de frango light); 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo, com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA. TIPO 02: Composto de: Cheeseburger [pão bola de 150 gramas, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impureza e corpos estranhos; 50 gramas de queijo mussarela; 90 gramas de carne de hambúrguer (bovina, frango ou mista) de 1ª qualidade]; 01 refrigerante em lata de 350 ml de 1ª qualidade ou suco em garrafa de 330 ml, no mínimo; com valores energéticos mínimos de 346 kj e 20 gramas de carboidrato; 01 ÁGUA mineral sem gás de 500 ml, ph mínimo de 6,0 e máximo de 9,5. O produto deverá ter Registro no Ministério da Saúde ou LAMIN (RDC 274 e RDC 275 da ANVISA); adicionado de 01 bombom de chocolate escuro, recheado de creme, com aproximadamente 24 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com identificação do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNPA. OBSERVAÇÃO GERAL: Cheeseburger/sanduíche, acondicionado em embalagem que</p>			
--	--	--	--	--



		mantenha a conservação da temperatura, após a entrega no local indicado pelo gestor do contrato, acima de 60°C. O refrigerante e a água mineral deverão ser servidos a uma temperatura entre 8°C e 10°C.			
--	--	--	--	--	--

1.4. Do prazo de validade/garantia:

1.4.1. O prazo de validade/garantia do objeto encontram-se no Termo de Referência.

2. DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da Contratação será de 12 (doze), meses a partir da data da sua assinatura, vedado sua prorrogação, nos termos do inciso VIII, do artigo 75, da Lei 14.133, de 2021.

3. DO VALOR

3.1. O valor do contrato é de R\$ <ValorContrato> (<ValorContratoExtenso>).

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. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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 discriminada:

UnidadeOrçamentária: <UnidadeOrçamentaria>

FonteRecurso: <FonteRecurso>

ProgramaTrabalho: <ProgramaTrabalho>

ElementoDespesa: <ElementoDespesa>

RO: <RO>

5. DO PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6. DO REAJUSTE

6.1. O preço contratado é fixo e irrevogável.

7. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. As condições de entrega e de recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência.

8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada, na forma estabelecida no Termo de Referência, pelo (a) <NomeFiscal_Comissao> especialmente designado (a)



pela Portaria nº<NumeroPortaria>, do (a) POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA PARAÍBA - PMPB.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência.

11. DA RESCISÃO

11.1. São motivos para a rescisão do presente Contrato os elencados no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

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

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no §2º do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. DOS CASOS OMISSOS

12.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, na Lei nº 10.520, de 2002, no Decreto Estadual nº 24.649, de 2003, no Decreto Estadual nº 34.986, de 2014 e demais normativos de licitações se contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

13. DA PUBLICAÇÃO:

13.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato, no Diário Oficial do Estado, nos termos do § 1º do art. 89 da Lei 14.133, de 2021.

14. DO FORO

14.1. O foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Contrato será o da Seção Judiciária de JOÃO PESSOA, 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.



<Município>, <DataCorrente>.

<NomeRepresentanteOrgaoECargo>

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA PARAÍBA – PMPB

<NomeRepresentanteEmpresa>

<NomeEmpresa>

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF n°:

Identidade n°:

Nome:

CPF n°:

Identidade n°:



COMANDO GERAL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO

ANEXO V

PROCESSO Nº 15.000.000012.2022
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 0007/2022
OBJETO: SERVIÇO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO P.O.

ESPECIFICAÇÃO DOS LOCAIS PARA FORNECIMENTO

LOTE 01: REGIÃO METROPOLITANA (JOÃO PESSOA)

UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
Centro de Educação da Polícia Militar	Rua Dr. Francisco Assis Veloso - Mangabeira VII, João Pessoa - PB, 58058-000 (83) 3213-9200
1º Batalhão de Polícia Militar	Praça Pedro Américo, s/n, Centro, João Pessoa/PB, Cep: 58.010-340, Fone: 3218-5638
5º Batalhão de Polícia Militar	Rua Insp. Emília Gomes de Mendonça, s/nº, Valentina Figueiredo, João Pessoa-PB, CEP 58.000-000, Fone: 3218-5868/5869/5870-Fax: 3218-5871
7º Batalhão de Polícia Militar	End.: Rodovia PB 004, S/nº, Várzea Nova, Santa Rita-PB; CEP 58.300.000, Fone: 3253-2010
Batalhão de Polícia de Trânsito-BPTran	End: Rua Pereira Pacheco, nº 84, Roger, João Pessoa-PB, Fone: 3218-5839
Batalhão de Operações Especiais-Bope	Endereço: Rua Profª Maria Ester Bezerra Mesquita, s/n. Bairro dos Ipês, João Pessoa-PB, CEP 58.028-700, Fone: 3218-5823
Regimento de Polícia Montada-RPMont	Endereço: Centro de Serviços e Eventos Rurais Henrique de A. Melo, BR 230, KM 26, João Pessoa-PB, CEP 58.070-408, Fone: 3218-5917
6ª Companhia Independente da Polícia Militar	Rua Augusto José Couto de Farias, s/n, Camboinha II, Cabedelo-PB; CEP 58.310-000, Fone: 3256-2261/2270
1ª Companhia Independente da Polícia Militar	Rua Professora Maria Margarida de Lima, nº 14, Centro, Alhandra-PB; CEP 58.320-000, Fone: 3256-2261/2270

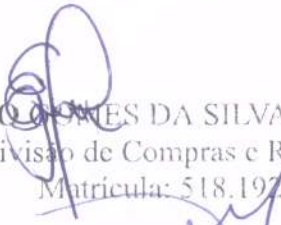
LOTE 02: REGIÃO DA BORBOREMA (CAMPINA GRANDE)


UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
2º Batalhão da Polícia Militar	Rua D. Pedro I, 768, Bairro São José, Campina Grande-PB; CEP 58.400-414
4º Batalhão de Polícia Militar	Rua José Maurício da Costa, 40, Bairro Assis Chateaubriand, Guarabira-PB, CEP 58.200-000, Fone: 3271-3939
10º Batalhão de Polícia Militar	Rua Francisco de Assis Oliveira, 10, Bairro da Palmeira, Campina Grande-PB, CEP 58.401-110, Fone: 3310-9402/9404-Fax: 3310-9400
11ª Batalhão de Polícia Militar	Rua Escrevente Maria Jancen, 681, Centro, Monteiro -PB; CEP 58.500-000, Fone: 3351-2928
3ª Companhia Independente da Polícia Militar	Rua Abrígio Francisco Maciel, s/n, Bairro Novo, Boqueirão-PB; CEP 58.450-000, Fone: 3391-2173/2525

LOTE 03: REGIÃO DO SERTÃO PARAIBANO

UNIDADE	ENDEREÇO COM TELEFONE
3º Batalhão da Polícia Militar	Rua Enaldo Torres Fernandes, s/n, Jardim Lacerda, Patos-PB; CEP 58.703-070, Fone: 3423-2415
12º Batalhão de Polícia Militar	Rua Castelo Branco, 275, Catolé do Rocha-PB, CEP 58.884-000, Fone: 3441-1270
14º Batalhão de Polícia Militar	Rua BR 230, Km 462, Várzea das Almas, Sousa -PB, CEP 58.800-000, Fone: 3552-6431-Fax: 3531-7193
5ª Companhia Independente da Polícia Militar	Conjunto Aluísio Pereira, s/n, Cascavel, Princesa Isabel-PB; CEP 58.750-000, Fone: 3457-2068

João Pessoa, 28 de abril de 2022.


EDVALDO GOMES DA SILVA – 2º Ten QOA
Chefe da Divisão de Compras e Registro (DAL/4)
Matrícula: 518.197-5


PAULO SÉRGIO DE OLIVEIRA BASTOS – CEL QOC
Diretor de Apoio Logístico
Matrícula: 519.308-7