TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. Contratação, mediante dispensa de licitação, para fornecimento de **REFEIÇÕES (café da manhã, almoço e jantar), do tipo quentinhas, com entrega,** para os presos custodiados na região de Patos/PB (3ª SRPC)**,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	0004190	CAFÉ DA MANHÃ (TIPO QUENTINHA), conforme detalhamento neste termo de referência.	Und.	1.000
02	0004190	ALMOÇO (TIPO QUENTINHA)), conforme detalhamento neste termo de referência.	Und.	1.000
03	0004190	JANTAR (TIPO QUENTINHA)), conforme detalhamento neste termo de referência.	Und.	1.000

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular de alimentação aos presos custodiados nas unidades policiais vinculadas à 3ª Superintendência Regional de Polícia Civil – 3ª SRPC, na região de Patos/PB, contemplando café da manhã, almoço e jantar, de modo a garantir o atendimento às necessidades básicas das pessoas privadas de liberdade e a manutenção de condições adequadas de custódia.

2.2. A necessidade da contratação decorre do desinteresse manifestado pela empresa J & J COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA., nome fantasia “BM GOURMET”, inscrita no CNPJ nº 34.270.890/0001-73, em dar continuidade ao fornecimento mediante renovação do Contrato nº 0002/2025. Diante dessa circunstância, torna-se necessária a adoção de providências administrativas para assegurar a continuidade do fornecimento de refeições, evitando o desabastecimento e possíveis prejuízos ao funcionamento das unidades policiais abrangidas pela 3ª SRPC.

2.3. Importa registrar que, embora a GEREP tenha informado acerca da existência da Ata de Registro de Preços nº 0096/2026/SEAD/PB para eventual adesão por parte da PCPB, verifica-se que o modelo de fornecimento previsto na referida Ata não possui caráter contínuo. Todavia, a prestação dos serviços no caso concreto exige fornecimento ininterrupto e diário por se tratar da garantia de alimentação básica e de direitos fundamentais aos custodiados sob a responsabilidade do Estado na região de Patos/PB.

2.4. Ademais, em consulta ao fornecedor detentor da aludida ata, o mesmo não manifestou interesse no fornecimento das alimentações, não se manifestando no período do prazo estipulado, conforme formalização documental/e-mail acostado aos presentes autos.

2.5. Soma-se a isso a ausência de tempo hábil suficiente para a deflagração e conclusão de um procedimento de adesão em seu rito completo, considerando que nos encontramos no final do mês de outubro e que o fornecimento das refeições deve ter início impreterivelmente em janeiro de 2027, a instauração de um processo de adesão acarretaria grave e iminente risco de desabastecimento das unidades policiais.

2.6. O fornecimento de alimentação aos presos custodiados constitui necessidade essencial, cuja interrupção poderá comprometer as condições de permanência nas unidades policiais e o cumprimento

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

das responsabilidades da Administração Pública em relação às pessoas sob sua guarda. A contratação deverá, portanto, assegurar a disponibilização de refeições em quantidade suficiente e em condições adequadas de qualidade, higiene, acondicionamento, transporte e segurança alimentar, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

2.7. Para atender à necessidade identificada, foram definidos os quantitativos de 1.000 (mil) unidades de café da manhã, 1.000 (mil) unidades de almoço e 1.000 (mil) unidades de jantar, totalizando 3.000 (três mil) refeições, para o período estimado de 7 (sete) meses.

2.8. O quantitativo foi dimensionado considerando as médias de consumo informadas pela unidade requisitante e a necessidade de estabelecer uma margem de segurança para prevenir eventual insuficiência de refeições ao longo da execução contratual. O acréscimo justifica-se pela possibilidade de ocorrência de períodos sazonais e situações atípicas na região, tais como operações policiais de grande porte, mutirões, grandes eventos regionais e picos temporários na população de pessoas custodiadas, circunstâncias que podem ocasionar aumentos repentinos e de difícil previsão na demanda por alimentação.

2.9. Essas situações podem elevar temporariamente o número de pessoas sob custódia e, consequentemente, a necessidade de fornecimento de refeições, sem que seja possível antecipar com precisão a frequência, a duração ou a intensidade de tais ocorrências. Desse modo, a previsão de quantitativos adicionais constitui medida de planejamento voltada à manutenção de uma reserva operacional suficiente para absorver oscilações extraordinárias na demanda, reduzir o risco de desabastecimento e assegurar o atendimento adequado aos custodiados durante todo o período contratual.

2.10. A margem de segurança prevista não representa estimativa de consumo obrigatório, mas uma precaução administrativa diante da variabilidade da demanda. O fornecimento deverá ocorrer conforme as necessidades efetivamente verificadas e as requisições autorizadas pela Administração, com pagamento condicionado às refeições efetivamente fornecidas e recebidas, observadas as disposições contratuais.

2.11. Diante do exposto, justifica-se a contratação de empresa apta a fornecer refeições aos presos custodiados na região de Patos/PB, pelo período e nos quantitativos definidos, a fim de garantir a continuidade do fornecimento de alimentação, preservar condições adequadas de custódia e atender ao interesse público, observados os requisitos legais, a disponibilidade orçamentária, a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens e outros serviços comuns, nos termos do art. 20, caput e §1º, da Lei nº 14.133/2021 c.c. art. 2º do Decreto Estadual nº 44.383/2023.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

4.1 O prazo de entrega das refeições é de 10 (dez) dias, contados a partir da data do recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor, em **remessa parcelada**, no local e endereço a seguir definido**: Central de Polícia de Patos, à Rua Moacir Leitão, 922, Belo Horizonte, Patos/PB, no horário das 07h às 08h, das 11h às 13h e das 17h às 19h,** devendo ser observados os tipos de cardápio do dia.

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

4.2. As refeições serão recebidas provisoriamente logo após a entrega pelo 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.
4.3. O recebimento provisório será dispensado no caso de bens perecíveis.
4.4. As refeições poderão ser rejeitadas, 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 02 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
4.5. As refeições serão recebidas diariamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
4.6. A empresa será diretamente responsável pela entrega, garantindo que os alimentos durante o transporte não sejam violados.

5. DO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

5.1. Os veículos utilizados no transporte das refeições diárias deverão ser equipados nos termos da legislação pertinente, em condições higiênicas, temperatura e conservação adequada.
5.2. Os veículos acima mencionados deverão ser de propriedade da CONTRATADA ou locados pela mesma para a execução do contrato, ou seja, compete exclusivamente a CONTRATADA o fornecimento e entrega das refeições preparadas, vedada à terceirização.
5.3. É vedada a condução de pessoas no compartimento destinado ao transporte de alimentos.
5.4. É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo: alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas ou produtos tóxicos que possam contaminá-los.
5.5. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.
5.6. O armazenamento, o transporte do alimento preparado e a distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
5.7. Deverá ser garantido transporte compatível para o deslocamento das refeições, de acordo com a quantidade CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

6. DAS REFEIÇÕES:

6.1. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

6.1.1. A composição das refeições deverá ser de acordo com as especificações constante neste Termo de Referência.
6.1.2. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em isopor descartável, com tampa, que mantenha a temperatura apropriada para consumo.

6.2. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

6.2.1. 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

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

qualificados, 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 das exigências constantes neste Termo de Referência.

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

6.2.3. 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.

6.2.4. 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.

6.2.5. 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.

6.2.6. 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.

6.2.7. 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.

6.2.8. 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.

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

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

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

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

6.2.13. 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.

6.2.14. 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.

6.2.15. 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.

6.2.16. 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.

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

6.2.17. 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.
h) A empresa contratada será responsável por erros no preparo das refeições e que venham a causar algum mal aos presos.

6.3. **METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DO FORNECIMENTO:**

6.3.1. O Gestor do Contrato/Fiscal 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, tendo o poder de recusar a alimentação que não esteja adequada ao consumo ou que não atenda a este Termo de Referência.

6.4. **DO CARDÁPIO**

6.4.1. CAFÉ DA MANHÃ

TIPO 1 – Café da manhã composto de: Ovo (01 und) ou salsicha (01 und) ou mortadela (50g); mungunzá (50g) ou cuscuz (120g); leite (150ml) e café (100ml).
TIPO 2 - Café da manhã composto de: cuscuz (120g) com 1 ovo ou sanduíche misto, com 1 fatia de bolo (100g), 01 (um) tipo de suco da fruta (200ml) ou café com leite (200ml).
TIPO 3 - Café da manhã composto de: macaxeira (200g), carne guisada ou assada (180g), café com leite ou suco (200ml).

6.4.2. ALMOÇO

TIPO 1 - Feijão carioca (240gr), arroz (100 Gr), macarrão (90gr), salada crua (80gr), peixe frito (200gr) ou peixe no coco (200gr), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml.
TIPO 2 - Feijão macassa (250gr), arroz (100 Gr), macarrão (90gr), legumes na maionese (80 Gr), frango assado (200gr) ou bife de fígado (200gr), farofa (20gr), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml;
TIPO 3 - Feijão Preto (250gr), arroz (100 Gr), farofa (20gr), salada crua (80 Gr), galinha guisada (200gr) ou bife de fígado (200gr), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml;
TIPO 4 - Feijão Carioca (250gr), arroz (100 Gr), purê (90gr), salada crua (80 Gr), carne de charque (200 Gr)

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

ou bife assado (200 gr), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml;
TIPO 5 - Rubacão com carne de charque (400gr), macaxeira (100gr), salada crua (80gr), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml.
TIPO 6 - Feijoada (400gr), arroz (100gr), farofa (20gr), vinagrete (80gr), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml.
TIPO 7 - Pirão (200 Gr), arroz (100 Gr), feijão macassa (250gr), legumes cozidos (90gr), macarrão (90 Gr), vinagrete (100 Gr), carne do cozido (200 Gr), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml.

6.4.3. JANTAR

TIPO 1 - Rubacão (400g), salada crua (100g), carne sol (200g), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml.
TIPO 2 - Inhame (400g), carne de sol (200g), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml.
TIPO 3 - Macaxeira (400g), bife ao molho (200g), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 300ml.
TIPO 4 - Cuscuz (400g), galinha guisada (200g), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350ml.
TIPO 5 - Macarronada (400g), carne moída (200g), suco de frutas (200ml) ou refrigerante 350 ml.

7. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O prazo de vigência da contratação será de **07 (sete) meses**, contados da publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma dos artitigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.
7.2. O fornecimento de alimentação para os presos é enquadrado como continuado tendo em vista que, se interrompido, pode comprometer a continuidade de atividades essenciais da administração pública, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro, sendo a vigência plurianual mais vantajosa.
7.3. A contratação plurianual é de grande interesse público devido a economia processual, melhor gestão de contrato e menor risco de interrupção.
7.4. O fornecimento de alimentação para os presos é uma necessidade permanente e ininterrupta cujo fornecimento deve ocorrer diariamente por uma questão humanitária e essencial para o bom fornecimento do órgão.
7.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

8. INFORMAÇÕES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

8.1. Para fins de classificação serão consideradas as propostas contendo menor preço por LOTE, devendo os referidos itens estarem em conformidade com as exigências contidas neste Termo de Referência.
8.2. Também por ocasião da apresentação das propostas pelos fornecedores, estas devem conter descrição detalhada sobre de acordo com o cardápio escolhido. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua entrega.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

9.1. São obrigações da contratante:
9.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no termo de referência;
9.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
9.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
9.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
9.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência ;
9.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente instrumento, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto:
10.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência , acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
10.1.2. O objeto, quando for o caso, deve estar acompanhado do manual do usuário, comum a versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
10.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 1990);
10.1.4. Substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência , o produto com avarias ou defeitos;
10.1.5. 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;
10.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
10.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

11. CONTROLE DA EXECUÇÃO:

11.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, para execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta lei ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.
11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
12.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
12.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
12.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;
12.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
12.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
12.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
12.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
12.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
12.1.9. Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
12.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
12.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
12.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
12.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
12.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
12.2.1. Advertência pela falta do subitem 12.1.1. deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
12.2.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 12.1.1 a 12.1.2;
12.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 12.1.2 a 12.1.12 deste termo de referência , quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
12.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 12.1.8 a 12.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados, observado o princípio da proporcionalidade:

12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

12.4. 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.

12.5. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

12.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

12.9. As penalidades previstas nos sub itens 12.1.1. a 12.1.12. importarão na inclusão da contratada no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Estado da Paraíba-CAFIL/PB.

13. SUBCONTRATAÇÃO:

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

14.1. RECEBIMENTO

14.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

14.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

14.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

14.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

14.1.5. 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.

14.1.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

14.2. LIQUIDAÇÃO

14.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 6º, §3º da Instrução Normativa Conjunta nº 001/2024/SEFAZ/SEAD/CGE, de 25 de janeiro de 2024.

14.2.1.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis

f.1) Se o destaque de retenção de imposto de renda se enquadra nas hipóteses da IN RFB nº 1.234/2012.

14.2.2.1. Se o fornecedor/contratado for empresa do Estado da Paraíba, não Optante pelo Simples, 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), com a demonstração expressa do valor correspondente à isenção do ICMS deduzido do preço ofertado constante da proposta vencedora da licitação, rejeitando-o quando não atender ao referido normativo.

12.2.2.1.1. O valor da nota fiscal deverá ser idêntico ao valor do preço líquido demonstrado na planilha anexada à proposta final apresentada na licitação.

14.2.2.2. Observar as disposições da INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SEAD/CGE Nº 01/2016 (SIGBP PB).

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

14.2.2.3. No caso de bens adquiridos com entregas parceladas, a liquidação e pagamento deverão observar as disposições da PORTARIA CONJUNTA Nº 001/2022-CGE-SEAD-SEFAZ, de 04 de agosto de 2022.

14.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

14.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou SIREF/PB ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou SIREF/PB e ao Cadastro de Fornecedores Impedido de licitar e Contratar – CAFIL/PB para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

14.2.6. Constatando-se, junto ao SICAF ou SIREF e ao CAFIL/PB, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

14.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF ou SIREF e ao CAFIL/PB.

14.10. PRAZO DE PAGAMENTO

14.10.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa Conjunta nº 001/2024/SEFAZ/SEAD/CGE, de 25 de janeiro de 2024.

14.10.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

14.11. FORMA DE PAGAMENTO

14.11.1. O pagamento será efetuado por meio de Autorização de Pagamento, mediante depósito em conta corrente, conforme dados bancários indicados pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente, consideradas as disposições do Decreto Estadual nº 43.250, de 2022.

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.

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

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

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

14.11.3.2. 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.

14.11.4. 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.

João Pessoa, 16 de outubro de 2026.

Responsável pela elaboração:

(documento assinado eletronicamente)
Bruna Cartaxo de Almeida
Assessora-Técnica/DIPLAN/PCPB

Ciente,

(documento assinado eletronicamente)
Marcílio de Sousa Gonçalves
Diretor-Adjunto da Unidade de Planejamento da PCPB

Aprovo,

(documento assinado eletronicamente)
André Luis Rabelo de Vasconcelos
Delegado-Geral da Polícia Civil

Documento assinado digitalmente, valide em https://segc.sead.pb.gov.br/flowbee-pub/#/validar/NC6Q-ERDN-P5Q7-BH2U. Assinado por: MARCÍLIO DE SOUSA GONÇALVES em 21/10/2026, ANDRÉ LUIS RABELO DE VASCONCELOS em 21/10/2026, BRUNA CARTAXO DE ALMEIDA em 21/10/2026.

HASH: bf97752340a2460a7d5da6dad260782711fb974737a883e2ac6ffead4737c108. Juntado em 21/10/2026 15:22:42 por Bruna Almeida.