TR-GDSC - 12020
Código de validação: AFCD17EFAB

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente termo de referência tem por escopo o registro de preços modalidade Pregão Eletrônico para fornecimento de alimentação destinada ao funcionamento dos Tribunais do Júri realizados na Ilha de São Luís, serviço que possui natureza continuada, bem como ao atendimento de eventuais necessidades da Corregedoria Geral da Justiça.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente aquisição justifica-se face à necessidade de fornecer alimentação aos servidores e jurados que integram os Tribunais do Júri realizados na Grande São Luís, que funcionam em tempo integral, sem interrupção e, não raras vezes, adentram a madrugada.

2.2. O fornecimento de alimentação, todavia, somente alcançará as Comarcas de São Luís, São José de Ribamar, Paço do Lumiar e Raposa, em razão das evidentes dificuldades de produção, distribuição e contratação de empresas nas unidades do interior do Estado.

2.3. O presente contrato atenderá, ainda, eventuais necessidades da Corregedoria Geral da Justiça, tais como, “mutirões”, “Pauta Zero”, Casamentos Comunitários, etc.

3. ESPECIFICAÇÕES

3.1. O fornecimento da alimentação obedecerá ao seguinte cardápio:

ITEM	TIPO	COMPOSIÇÃO
01	**Lanche Tipo I**	• Chá com biscoitos ou Bolo (chocolate, tapioca, mesclado, milho, trigo, macaxeira, inglês, formigueiro, etc) com Chocolate Quente, ou Pães de Queijo com Chocolate ou Torradas (natural e integral) com geléia e café com leite.
02	**Lanche Tipo II**	• Variedade de sanduíche (sanduíche natural, sanduíche de rosbife, cachorro quente, misto, empadão de frango, quiche, torta salgada, etc) acompanhada de suco ou refrigerante ou ainda chocolate quente.

03	**Lanche** **Tipo III** **(Coffee Break)**	• Tortas salgadas(palmito/ frango/carne seca/ carne moída/ legumes e etc); • Pão de queijo/ bolinhos de tapioca; • 4 (quatro) tipos de salgados assados (pastel de carne/ queijo/frango, esfirra, quibe, empada e outros); • Mini sanduíches com recheios variados doces ou salgados; • 2 (dois) tipos de bolo (trigo, macaxeira, milho, tapioca, inglês, chocolate, mesclado e outros); • Salada de frutas (acompanhada de leite condensado e creme de leite); • Chocolate quente, refrigerante e suco; • 2 (dois) tipos de suco (goiaba, laranja, bacuri, cupuaçu, abacaxi, maracujá, acerola, cajá e outros).
04	**Almoço Tipo I**	• 1 (um) tipo de salada: 06 variações a escolher entre folhas verdes, verduras e legumes crus ou cozidos; • Arroz (branco/com cenoura/ à grega/ baião de dois/ brasileirinho/ com brócolis/ de banana com carne moída/ abóbora e outros) ou Risotos(frango); • Feijão (preto, carioca, tropeiro, branco); • Massa /Purê de batatas / Batata palha/ Suflê; • Farofa (amanteigada/ cuscuz/ banana); • 1 (um) prato principal: proteína vermelha (bovina escolhida preferencialmente alcatra, fraldinha) ou proteína branca (frango, peixe) ou panquecas ou lasanha; • Suco de fruta e refrigerante.
		• 2 (dois) tipos de salada;

05	**Almoço** **Tipo II**	• 3 (três) tipos de complemento a escolher entre arroz, suflê, farofa, torta, etc; • 1 (um) tipo de massa; • 2 (dois) pratos principais (a escolher entre proteína vermelha, branca) • Refrigerante e suco
06	**Jantar**	• 1 (um) tipo de salada; • 1 (um) tipo de massa; • Refrigerante e suco

4. DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. Os itens 01 (lanche tipo I), 03 (lanche tipo III) e 05 (Almoço tipo II) serão servidos em mesa de apoio, devendo a Contratada providenciar toda estrutura necessária, tais como, talheres (de aço), copos/taças (de vidro), pratos (de louça), guardanapos (folha dupla) e a(s) mesa(s) de apoio (com toalhas de tecido).

4.2. Os itens 02 (lanche tipo II), 04 (Almoço tipo I), 06 (Jantar) serão fornecidos em porções individuais, inclusive a bebida, devidamente acondicionadas (em embalagens que preservem a temperatura, sua qualidade nutricional e data de validade) e acompanhadas do instrumental necessário para a realização da refeição (talheres e copos descartáveis (de acrílico) e guardanapos de papel (folha dupla).

4.3. O item 04 (almoço tipo I) será fornecido em porção individual, em embalagem de isopor com, no mínimo, quatro compartimentos, devendo a farofa e o molho da salada ser servidos em embalagens próprias e separados. Este item poderá ser apresentado na opção light em que há a troca dos compartimentos entre carboidratos e salada.

4.4. O item 05 (almoço tipo II) poderá também ser servido, quando solicitado e autorizado, na opção jantar.

4.5. A bebida solicitada nos itens 02, 04 e 06 será entregue em embalagens com no mínimo 200 ml para sucos e 250 ml para refrigerante. Sempre deverá ser fornecidas opções de bebida sem açúcar para todas as solicitações. As marcas sugeridas para o suco são: Del Valle, Sur Fresh, Dafruta, Camp,

TR-GDSC - 12020 / Código: AFCD17EFAB
Valide o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php

Fruthos e outras. Os fabricantes de referência de refrigerante são: Coca Cola, Coca Cola zero, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, “Sprit”, Fanta Uva, Fanta Laranja, Guaraná Jesus.

4.6. As refeições serão entregues nos dias solicitados pela Contratante, inclusive feriados e fins de semana, devendo as solicitações de fornecimento de alimentação ser encaminhadas com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da data prevista para entrega.

4.7. As solicitações de fornecimento de alimentação poderão ser canceladas pela Contratante até 12 (doze) horas antes da data prevista para entrega.

4.8. O cardápio será definido pela Contratante no momento da apresentação da solicitação de fornecimento de alimentação ao Contratado, respeitadas as opções previstas no item 3.1.

4.9. A quantidade de alimentação, por item, deverá respeitar as porções usualmente praticadas no mercado; “quentinha” com peso médio de 600 (seiscentos) gramas, doces ou frutas com peso mínimo de 40 (quarenta) gramas.

4.10. A alimentação deverá possuir qualidade, higiene, acondicionamento e preparo adequados, balanceada de acordo com os padrões nutricionais usualmente recomendados.

4.11. Quaisquer reclamações pertinentes a qualidade e/ou quantidade da refeição serão repassadas à Contratada para apresentação da devida justificativa, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, sendo que a existência de 5 (cinco) reclamações ensejará rescisão contratual.

4.12. No ato da entrega da alimentação, a Contratada deverá dar uma declaração ao servidor responsável pela solicitação da alimentação, conforme as especificações descritas na requisição encaminhada, recolhendo uma via devidamente assinada, onde constará nome, matrícula e local de entrega (Comarca e unidade jurisdicional), cujo original será apresentado junto a nota fiscal.

4.13.
Como condição de aceitabilidade da proposta, o licitante deverá apresentar amostras (degustação) dos serviços descritos neste Termo de Referência, que serão analisadas por uma comissão formada por servidores da Corregedoria Geral da Justiça.

5. DOS QUANTITATIVOS E CUSTOS

5.1. Os quantitativos seguirão a planilha constante do Anexo Único deste Termo de Referência, que será utilizada para apresentação dos custos unitários pelos licitantes.

5.2. Os custos unitários deverão englobar todas as despesas necessárias para execução dos serviços descritos neste caderno de especificações, incluindo gastos com insumos, mão de obra, material descartável, garçons e material de apoio (mesas, copos, talheres, toalhas, etc.), quando necessário, e transporte para as Comarcas situadas na Grande São Luís (São José de Ribamar, Raposa, Paço do Lumiar e São Luís).

6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1. A qualificação técnica das licitantes deverá ser comprovada por meio de:

6.1.1. Atestado Sanitário emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde da Grande São Luís – MA;

6.1.2. Alvará de Funcionamento da licitante expedido pela Prefeitura Municipal da Grande São Luís – MA ;

6.1.3. Atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu ou vem fornecendo bens em quantidade e qualidade semelhante ao objeto da presente licitação;

6.1.4. Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra que se fizerem necessários;

6.1.5. Declaração de que dispõe de estrutura administrativa e operacional compatível para a execução dos serviços, devendo constar a indicação das instalações, os equipamentos e o endereço, tudo sujeito à confirmação por vistoria de Comissão formada por servidores da Corregedoria Geral da Justiça;

6.1.6. Comprovação, por meio de cópia de carteira de trabalho (CTPS), livro de registro de empregados ou folha de pagamento, de que possui, pelo menos, 01 (um) nutricionista responsável técnico em seu quadro de funcionários, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição;

6.1.7. Declaração de que a elaboração do cardápio e o preparo da alimentação estarão sobre a responsabilidade de nutricionista;

6.1.8. Atestado sanitário emitido por órgão competente da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária que comprove que a licitante possui veículo em condições sanitárias adequadas para o transporte, seguro e higiênico, de alimentação.

7. DO FISCAL DO CONTRATO

7.1. O gerenciamento do contrato será feito pela servidora Danielle Mendes Mesquita Mello, ora exercendo o cargo em comissão de Coordenador de Administração da CGJ, Matrícula 121.509, bem como em seu afastamento legal será substituída pelo servidor Francisco das Chagas Mousinho Lago, ora exercendo a função de Secretário da Coordenadoria de Administração da CGJ, Matrícula 14.191, que fiscalizará a contratação, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou defeitos observados (Art. 67, §§ 1º e 2º da Lei 8.666/93) e comunicará a autoridade superior, quando necessário para as providências devidas.

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos, até o limite de 60 meses, nos termos da Lei 8.666/1993.

TR-GDSC - 12020 / Código: AFCD17EFAB
Valide o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. São obrigações da Contratada:

9.1.1. Prestar o serviço de acordo com as especificações mencionadas acima, observando a proposta apresentada e em consonância com os preços discriminados;

9.1.2. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

9.1.3. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;

9.1.4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou terceiros provocados por ineficiência ou irregularidades cometida na execução do contrato;

9.1.5. Nos termos da lei, acatar as mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;

9.1.6. Arcar com os encargos sociais e trabalhistas de seus funcionários, bem como vantagens (vale-transporte, vale-alimentação etc.) decorrentes da relação de emprego.

9.1.7. Apresentar ao TJ/MA o nome do Banco, agência e o número da conta bancária para efeito de crédito de pagamento das obrigações;

9.1.8. Responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, sob as penas da lei, por quaisquer danos e/ou prejuízos materiais ou pessoais que venha a causar e/ou causados pelos seus empregados ou propostos ao CONTRATANTE ou a terceiros;

9.1.9. Possuir estrutura física localizada na cidade de São Luís do Maranhão, que possa atender em tempo hábil todas as solicitações;

9.1.10. Zelar pela perfeita execução dos serviços, devendo a CONTRATADA realizar vistoria nos locais indicados para execução dos serviços, averiguando as condições e as instalações existentes, de forma a permitir a perfeita execução dos serviços;

9.1.11. Comunicar, por escrito, ao fiscal do contrato, quando verificar condições inadequadas para a prestação do serviço ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do contrato;

9.1.12. Manter pessoal especializado para a execução dos serviços, sendo vedada a transferência a outrem, por qualquer forma, da responsabilidade pela realização da execução dos serviços;

9.1.13. A CONTRATADA deverá manter empregados, em serviço, devidamente uniformizados e com crachá de identificação, com especial atenção à segurança, higiene e apresentação pessoal;

9.1.14. Responder em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salário, seguros de acidentes, taxas diversas, impostos, contribuições, indenizações, vale-refeição, transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo

TR-GDSC - 12020 / Código: AFCD17EFAB
Valide o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php

Governo;

9.1.15. Nos preços cobrados deverão estar inclusos todos os impostos, taxas, fretes e outras obrigações necessárias à perfeita execução do objeto contratual;

9.1.16. A CONTRATADA deverá providenciar a instalação de todos os itens constantes do contrato, com o fornecimento de todos os materiais necessários a perfeita execução dos serviços;

9.1.17. A CONTRATADA se responsabilizará pela recomposição e/ou correção de quaisquer defeitos ou prejuízos que venham a causar ao TJ/MA;

9.1.18. Assegurar ao TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO MARANHÃO, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar;

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do CONTRATANTE

10.1.1. Convocar a CONTRATADA, via e-mail ou telefone, para sanar possíveis irregularidades na execução do presente contrato;

10.1.2. Observar para que, durante a vigência do presente contrato, sejam mantidas todas as condições e qualificação exigidas na licitação, bem como a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões e documentos quando necessário;

10.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no contrato;

10.1.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, proporcionando todas as condições para que a mesma possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;

10.1.5. Comunicar imediatamente à CONTRATADA qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços;

10.1.6. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.1.7. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada, depois de constatado o cumprimento das obrigações da CONTRATADA;

10.1.8. Suspender o pagamento da Nota Fiscal sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da empresa CONTRATADA, até a completa regularização;

10.1.9. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de servidor especialmente designado, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução, especialmente os aspectos quantitativos e qualitativos;

10.1.10. Exercer a fiscalização dos serviços por servidor especialmente designado, na forma da Lei nº.

TR-GDSC - 12020 / Código: AFCD17EFAB
Valide o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php

8.666/1993.

11. DA FORMA DE PAGAMENTO

11.1. Após a apresentação da nota fiscal do serviço, devidamente atestada pelo CONTRATANTE, o pagamento será efetuado através de depósito ou transferência bancária em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, em prazo não superior a 30 (trinta) dias úteis;

11.2. Juntamente com a nota fiscal, a CONTRATADA deverá apresentar certidões negativas;

11.3. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

11.4. Quando necessário, o reajuste do preço será realizado com base na variação do IPCA. Na falta deste, com a utilização de índice mais vantajoso para o CONTRATANTE.

12. DOS CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DA AMOSTRA

12.1. Na fase de julgamento, poderá ser solicitada análise técnica da proposta ao responsável pela elaboração do Termo de Referência, como também poderão ser realizadas diligências ou requisitadas informações, nos termos do §3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93, aplicado subsidiariamente.

12.2. A análise da proposta será efetuada com base na quantidade de cada item, forma de apresentação dos alimentos e padrão de higiene da amostra.

13. DO PRAZO PARA INÍCIO DO SERVIÇO

13.1. O serviço deverá se iniciar em 72 (setenta e duas horas) após a assinatura do contrato.

14. DA VEDAÇÃO À SUBCONTRATAÇÃO

14.1. NÃO será permitida a transferência do fornecimento, tampouco subcontratação, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

15. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE PARA DESCARTE DE RESÍDUOS

15.1.
A CONTRATADA obriga-se a cumprir fielmente os critérios de sustentabilidade previstos na Lei nº 12.305/2010, que trata da Política Nacional de Descarte de Resíduos Sólidos, sem possibilidade de transferir para o CONTRATANTE o ônus desse cumprimento.

16. DAS SANÇÕES

16.1. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto licitado, sujeitar-se-á a licitante vencedora à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, uma vez comunicado oficialmente.

TR-GDSC - 12020 / Código: AFCD17EFAB
Valide o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php

16.1.1. A multa a que alude o item anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique outras sanções previstas na Lei n.º 8.666/93.

16.2. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações em relação ao objeto desta licitação, a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

a) Advertência por escrito;

b) Multa de até 5% (cinco por cento) calculada sobre o valor do contrato ou do empenho, no caso do licitante vencedor não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Nota de Empenho, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;

c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos, quando da inexecução contratual sobrevier prejuízo para a Administração;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;

16.2.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato ou Ata de Registro de Preço, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o poder público, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, conforme art. 28 do Decreto Estadual nº. 26.645/10.

16.3. A sanção de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos:

I - descumprimento das determinações necessárias à regularização das faltas ou defeitos observados na prestação dos serviços;

II - outras ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços da Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

16.4. O valor das multas referidas nos itens **16.1** e **16.2** poderá ser descontado de qualquer fatura ou crédito existente no TJ/MA.

16.5. A penalidade de suspensão será cabível quando a licitante participar do certame e for verificada a existência de fatos que a impeçam de contratar com a administração pública. Caberá, ainda, a suspensão quando a licitante, por descumprimento de cláusula editalícia, tenha causado transtornos no desenvolvimento dos serviços da Contratante.

16.6. A penalidade estabelecida na alínea “d”, do subitem **16.2**, será da competência da

TR-GDSC - 12020 / Código: AFCD17EFAB
Valide o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php

Presidência do TJ/MA ou por agente que receba esta delegação.

ANEXO ÚNICO

PLANILHA DE QUANTITATIVO E FORMAÇÃO DE PREÇOS

TIPO DE ALIMENTAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE REGISTRADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
LANCHE TIPO I	Por pessoa	5.000		
LANCHE TIPO II	Por pessoa	50.000		
LANCHE TIPO III	Por pessoa	5.000		
ALMOÇO TIPO I	Por pessoa	30.000		
ALMOÇO TIPO	Por pessoa	3.000		

TR-GDSC - 12020 / Código: AFCD17EFAB
Valide o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php

II

JANTAR Por pessoa 3.000

CARLOS ANDERSON DOS SANTOS FERREIRA
Diretor da Secretaria da Cgj
Gabinete do Diretor da Secretaria da cgj
Matrícula 193474

Documento assinado. SÃO LUÍS - TRIBUNAL DE JUSTIÇA, 23/09/2020 17:06 (CARLOS ANDERSON DOS SANTOS FERREIRA)

TR-GDSC - 12020 / Código: AFCD17EFAB
Valide o documento em www.tjma.jus.br/validadoc.php