

	Solicitação Nova Contratação	Código:
		FOR-DILOG-001-01 (v.00)

Objeto da Compra/Contração		
<input checked="" type="checkbox"/> Material de Consumo	<input type="checkbox"/> Material Permanente	<input type="checkbox"/> Serviço

Solicitante	
Unidade solicitante: Diretoria Regional do Vale do Juruá - DRVJU	
Responsável pela solicitação: Daniela Rodrigues Nobre	
Telefone(s): 68-3311-1625	E-mail: drvju@tjac.jus.br

1. Objeto	
Objeto(*)	Formação de registro de preços visando à contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas tipo marmitex e kit lanche, para atender as necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre na Comarca de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Tarauacá e Feijó.
Justificativa(*)	A contratação visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelas unidades jurisdicionais das comarcas do interior, em especial aquelas relacionadas ao Tribunal do Júri, fornecendo alimentação adequada às pessoas participantes das sessões do Júri, em horário e local apropriados, durante todo o período no qual estejam sendo realizadas as atividades jurisdicionais objetivando o atendimento as demandas sociais, bem como solenidades, palestras e cursos pelo período de 12 meses.

2. DETALHAMENTO DO OBJETO

GRUPO 01 - COMARCA DE CRUZEIRO DO SUL

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	900
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	2.500

GRUPO 02 - COMARCA DE MÂNCIO LIMA			
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	300
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	400

GRUPO 03 - COMARCA DE RODRIGUES ALVES			

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	200
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	500

GRUPO 04 - COMARCA DE TARAUCÁ			
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	1.200
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	1.200

GRUPO 05 - COMARCA DE FEIJÓ			
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE	QUANT.

		MEDIDA	
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	800
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	800

Valor estimado da despesa	Dê acordo com a pesquisa de preços praticada no mercado local.
Estratégia de suprimento	Comarcas de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Tarauacá e Feijó.
Fiscalização	Pela Diretoria Regional do Vale do Juruá, ou servidor designado.

3. OBRIGAÇÕES

3. DA CONTRATADA

1. Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta;
2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
3. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 01 (uma) hora os produtos fora das especificações e/ou condições de consumo humano;
4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 01 (uma) hora que antecede o horário previsto para entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
6. Substituir o cardápio, às suas expensas, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando este for recusado pelo responsável pelo recebimento, por ter sido entregue em desacordo com as

especificações do Termo de Referência e com o cardápio autorizado, ou que apresente vícios de qualidade, peso inferior, validade ou má aceitação;

7. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
8. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
9. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
10. Apresentar juntamente à fatura os documentos que comprovem a situação de habilitação descrita no item (...).
11. Arcar com quaisquer benefícios aos seus empregados, mantendo-os identificados e uniformizados quando da execução do fornecimento, substituindo imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e normas do Órgão, justificadamente;
12. Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente

DA CONTRATANTE:

Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução do contrato e permitir o livre acesso dos empregados identificados da Contratada ao local de entrega dos produtos;

Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete em interrupção na execução do fornecimento;

Prestar as informações necessárias para o fiel cumprimento do objeto licitado;

Acatar e por em prática as recomendações feitas pela Contratada no que diz respeito às condições e manuseio dos produtos fornecidos, desde que não contrariem o interesse da Administração;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações, através de servidor especialmente designado;

Efetuar o pagamento no prazo previsto.

4 PAGAMENTO

Efetuar o pagamento do valor constante na nota fiscal/fatura, no prazo máximo não superior a 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela, mediante apresentação da Nota Fiscal acompanhada dos documentos de regularidade fiscal e devidamente atestada pelo fiscal do contrato, que terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para análise e aprovação da documentação apresentada pelo fornecedor.

5 SANÇÕES

As sanções aplicáveis a presente contratação, são aquelas previstas no Capítulo IV, Seção I e II da Lei nº 8.666/93 e atualizações.

- Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e será descredenciada do SICAF e do cadastro de fornecedores da CONTRATANTE, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais e de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da contratação, a FORNECEDORA que:
- Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- Ensejar o retardamento da execução do certame, inclusive por meio da interposição de impugnação ou recurso infundado ou protelatório;
- Convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a ata de registro de preço ou contrato;
- Não retirar a nota de empenho;
- Falhar na execução da Ata de Registro de Preços;
- Fraudar a execução da Ata de Registro de Preços;
- Apresentar comportamento inidôneo;
- Cometer fraude fiscal;
- Fazer declaração falsa.

Rio Branco-AC, 28 de fevereiro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Rodrigues Nobre, Supervisor(a) de Regional**, em 28/02/2023, às 11:29, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjac.jus.br/verifica> informando o código verificador **1404508** e o código CRC **FFD5654A**.

Sistema Normativo do Poder Judiciário do Estado do Acre – Resolução do Tribunal Pleno Administrativo nº 166/2012