

## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 2024-4

### 1. OBJETO:

1.1. Contratação do serviço de **refeições prontas, tipo marmitex e kit lanche**, nos termos da tabela abaixo, para atender as necessidades do Tribunal de Justiça do Estado do Acre nas comarcas de **Rio Branco, Brasiléia, Bujari e Xapurí**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 1: BRASILÉIA			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>carne branca ou vermelha de primeira qualidade, com no mínimo 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	282
2	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).	Unidade	187

GRUPO 2: BUJARÍ			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
3	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>carne branca ou vermelha de primeira qualidade, com no mínimo 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta</b>	Unidade	86

	<b>gramas</b> ), massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.		
4	Kit Lanche - composição: - 01(um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduiche (a escolher); - 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); - 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unidade	74

GRUPO 3: RIO BRANCO			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
5	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>carne bovina, de primeira qualidade (filé ou alcatra), com no mínimo de 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	1.912
6	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>filé de frango, com no mínimo de 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , de primeira qualidade, massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um	Unidade	1.912

	centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.		
7	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>filé de peixe, com no mínimo de 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , de primeira qualidade, massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	1.912
8	<b>Kit Lanche composto:</b> - 01(um) sanduíche hambúrguer: pão de hambúrguer com 150 gr de carne para hambúrguer, salada de tomate, cebola e alface, queijo prato e presunto.  - 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unidade	431

GRUPO 4: XAPURÍ			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
9	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>carne branca ou vermelha de primeira qualidade, com no mínimo 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	220
10	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	Unidade	220

escolher); - 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 5 anos, na forma dos artigos 106 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. A prestação dos serviços, objeto deste termo, são enquadrados como continuados tendo em vista que possuem necessidade permanente, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3.1. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 04034872000121-0-000001/2024.

Data de publicação no PNCP: 07/02/2024

Id do item no PCA: 5

Classe/Grupo: 394 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO - MAT. CONSUMO

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Subcontratação**

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **5.1. Condições de Entrega**

5.1.1. O fornecimento deverá ocorrer no prazo de **03 (três) horas**, a contar do recebimento da requisição ou da ordem de serviço emitida pela Supervisão da Comarca;

5.1.2. A entrega será de acordo com a solicitação do Secretário do Foro ou, no caso de impedimento, ausência, ou obstáculos eventuais ou temporários, do servidor designado pelo Diretor de Foro da respectiva Comarca, mediante requisições.

5.1.3. A solicitação deverá ser feita contendo: quantidade, hora a ser entregue, local para entrega e responsável pelo recebimento.

5.1.4. O servidor responsável pelo recebimento dos produtos examinará a qualidade e as quantidades dos produtos, obrigando-se a CONTRATADA a reparar, corrigir, substituir, no todo ou em parte, sanar os vícios, defeitos ou as incorreções porventura detectadas.

5.1.5. O objeto será recebido da seguinte forma:

**5.1.5.1. Provisoriamente**, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos marmitex e Kit Lanches com as especificações deste Termo de Referência;

**5.1.5.2. Definitivamente**, em até 01 (uma) hora, após o recebimento provisório, mediante atesto na nota fiscal/fatura, após a verificação da qualidade dos alimentos e aceitação pelo fiscal.

5.1.6. O aceite/aprovação do produto pelo Contratante não exclui a responsabilidade civil da Contratada por vícios de quantidade ou qualidade do mesmo ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas, posteriormente, garantindo-se ao Contratante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.

5.1.7. O representante do TJAC anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a entrega e execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

5.1.8. Os produtos solicitados serão acondicionados em embalagens e/ou recipientes limpos e apropriados para acondicionamento de alimentos;

5.1.9. As caixas para o transporte dos produtos deverão ser térmicas nos casos em que os gêneros requisitados necessitem de ambiente apropriado para conservação;

5.1.10. A entrega dos gêneros alimentícios será realizada no local indicado na requisição;

5.1.11. Os veículos de transporte que trata o subitem anterior obedecerão aos critérios de higienização previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – ANVISA e estarão de acordo com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.

5.1.12. Os entregadores da Contratada deverão estar devidamente identificados e vestidos adequadamente, com roupas limpas, sapatos ou tênis fechados.

## **5.2. DA INSPEÇÃO INICIAL E PERIÓDICA:**

5.2.1. Os servidores do TJAC realizarão a inspeção técnica às instalações da empresa contratada.

5.2.2. Caso a instalação da contratada não atenda às condições sanitárias, o contrato será rescindida.

5.2.3. O objetivo da inspeção é verificar a compatibilidade das operações desenvolvidas pela empresa com o objeto dos termos contratuais, bem como verificar as condições mínimas higiênico-sanitárias requeridas em nível de instalações, pessoal, alimentos, boas

práticas de fabricação, condição de estocagem de alimentos e outros itens pertinentes à atividade de produção e fornecimento de lanches.

5.2.4. Poderão ser realizadas inspeções esporádicas às instalações da empresa que vier a ser contratada visando atestar a manutenção das condições higiênico-sanitárias, as boas práticas de fabricação e outras condições requeridas para a execução dos serviços objeto deste. As inspeções periódicas não serão precedidas de aviso.

### **5.3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

5.3.1. Os alimentos deverão ser de primeira qualidade e:

5.3.1.1. apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

5.3.1.2. não apresentar manchas, queimaduras, presença de insetos ou de moluscos e de pontos específicos de bolores, brocas ou larvas.

5.3.1.3. A avaliação da qualidade do produto será realizada por pessoa designada pela administração para essa finalidade.

5.3.2. Em todo o serviço deverão ser atendidas as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, de acordo com a RDC Nº 216/2004, da ANVISA, além de técnicas corretas de culinária e higiene, mantendo-se os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

5.3.3. Os produtos requisitados não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol e calor excessivo;

5.3.4. Os produtos deverão ser entregues aos fiscais do contrato em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela CONTRATADA.

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações

contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

#### Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

#### Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada para a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

#### Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

6.16. O gestor acompanhará os registros realizados pelos fiscais, de todas as ocorrências relacionadas à execução e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.17. O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.18. O gestor tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.19. O gestor deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.20. Para tanto estão designados com gestor e fiscal do contrato os servidores:

Gestora: Maria Goreth De Amorim (DRVAC).

Fiscal técnico: O supervisor da respectiva comarca.

Fiscal Administrativo: Clemilson Laurentino Dos Santos - GECON.

6.21. Futuras alterações de gestor e fiscal do contrato serão processadas por meio de Portaria.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento**

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, mediante **Termo Detalhado de Fiscalização - Recebimento provisório**, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, 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.

7.2. 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 .1 (uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **até 1 (uma) hora**, a contar do recebimento do produto pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação mediante **Termo Circunstanciado - Recebimento definitivo**.

7.3.1. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

### **Liquidação**

7.7. 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. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.7.1. 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.

7.8. 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:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.9. 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;

7.10. 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, 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.

7.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.12. Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

#### **Prazo de pagamento**

7.16. 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 SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.17. 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 XXXX de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

7.22.1. 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.

7.23. 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.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

### **8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, modo aberto, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

### **8.2. Exigências de habilitação**

8.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar, dentre outros, os seguintes requisitos:

#### **Qualificação Técnica**

8.2.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento do objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.2.2.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.2.2.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$**186.754,61** (cento e oitenta e seis mil setecentos e cinquenta e quatro reais e sessenta e um centavos), conforme custos unitários apostos no mapa de preços, anexo a estes autos.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: [...];
- II) Fonte de Recursos: [...];
- III) Programa de Trabalho: [...];
- IV) Elemento de Despesa: [...];
- V) Plano Interno: [...];

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Data e assinatura Eletrônicos.

### APÊNDICE

#### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

##### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo SEI nº 0002088-70.2024.8.01.0000

Contratação de Serviços

#### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

##### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.2 A presente solicitação se faz necessária, pois, em que pese a vigência do Contrato nº 86/2023 (evento 1521698), firmado entre este Tribunal de Justiça e a empresa **M. V. CALIL DA SILVA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **07.810.876/0001-42**, com vencimento em 17/07/2024, e ainda, tendo em vista que, em conversa informal com a preposta da referida empresa, Jeane Menezes, através do telefone whatsapp nº 68 - 99935-1122, a mesma me informou que a proprietária, senhora Maria Vilma Calil da Silva, irá encaminhar solicitação de rescisão contratual por razões de foro íntimo, sem possibilidade nenhuma em dar continuidade a execução do mencionado Contrato.

Com relação a Comarca de Brasiléia, o objeto do Contrato nº 87/2023 (evento 1533529), firmado entre este Poder Judiciário e a empresa C2 Empreendimentos Ltda, com vencimento em 17 de julho do corrente ano já se esgotou, conforme as solicitações 347 e

487 (eventos 1574706 e 1664240) encaminhadas para atender as pautas das sessões da Vara do Tribunal do Júri, no período designado para as sessões no ano de 2023, conforme pautas anexas (eventos 1574875 e 1664292). Ademais, já solicitamos o aditamento do referido contrato no percentual de 25% (vinte e cinco por cento), (evento 1691851), que contemplará com a aquisição de mais 100 (cem) unidades de marmitex e de 75 (setenta e cinco) unidades de kit lanches, mas não atenderá a demanda da Comarca no ano corrente.

Na Comarca de Xapuri, o Contrato nº 16/2023 (evento 1425755) tem o seu vencimento no próximo dia 24 de março do corrente ano, e conforme relatado no Parecer da Assessoria da Presidência deste Poder Judiciário (evento 1687610), foi observado a inexistência de cláusula contratual referente referente á possibilidade de prorrogação contratual.

### **3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

##### **3.1 Requisitos de Habilitação**

3.1.1 Tendo em vista que a natureza do objeto não exige maior especialidade do fornecedor, o Tribunal de Contas da União **entende que os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis, conforme decisões abaixo:**

3.1.2 No presente caso, a modalidade de licitação e o pregão, e, de acordo com o Decreto no 3.555/2000, art. 13, as exigências de habilitação devem seguir o disposto na Lei no 14.133/2021, ou seja, os requisitos devem obedecer, exclusivamente, ao disposto no art. 62 e seguintes da Lei de Licitações. De acordo com Marçal Justen Filho [Pregão: (Comentários a legislação do pregão comum e eletrônico). 3a Edição ver. e atual. De acordo com a Lei Federal no 10.520/2002 - São Paulo: Dialética, 2004. Págs. 35, 74 e 91-95.], o pregão, por tratar-se de aquisições de bens e serviços comuns, pressupõe uma necessária simplificação decorrente da ausência de especificidade do objeto licitado, devendo, como regra, ser desnecessária a qualificação técnica para aquisição desses bens e serviços. Neste sentido, o autor lembra que "restringir o cabimento do pregão ao fornecimento de bens e serviços comuns significa, em ultima análise, reconhecer a desnecessidade de requisitos de habilitação mais severos. Ou seja, não foi casual a reserva do pregão apenas para bens e serviços comuns. Como esses bens estão disponíveis no mercado, segundo tendências padronizadas, presume-se não apenas a desnecessidade de maior investigação acerca do objeto. Também se pode presumir que objetos comuns não demandam maior especialidade do fornecedor. Logo, os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis." (Acórdão TCU nº 1729/2008 - Plenário). É inconstitucional e ilegal o estabelecimento de exigências que restrinjam o caráter competitivo dos certames. (Acórdão TCU nº 539/2007 - Plenário). As exigências Editalicias devem limitar-se ao mínimo necessário para o cumprimento do objeto licitado, de modo a evitar a restrição ao caráter competitivo do certame. (Acórdão TCU nº 110/2007 - Plenário).

##### **3.2 Requisitos Obrigacionais**

3.2.1. Atender às solicitações nos prazos estipulados.

3.2.2. Aceitar o controle de qualidade realizado por laboratório oficial.

3.2.3. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo TJAC e Diretores de Secretaria do interior.

3.2.4. Entregar o material durante o expediente das Comarcas do interior ou em horários alternativos, previamente acordados com os Supervisores de Comarca.

3.2.5. Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.

3.2.6. Substituir, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

3.2.7. Providenciar para que seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante.

3.2.8. Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

3.2.9. Não subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação definida neste Termo de Referência, sem prévia anuência do Contratante. Caso ocorra a subcontratação, mesmo que autorizada pelo Contratante, este não se responsabilizará por qualquer obrigação ou encargo do subcontratado.

3.2.10. Fornecer os materiais descritos nos respectivos grupos, com rapidez e eficiência.

3.2.11. Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

3.2.12. Apresentar juntamente à fatura os documentos que comprovem a situação de habilitação.

#### 4. LEVANTAMENTO DO MERCADO

#### 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A metodologia aplicada para calcular o quantitativo proposto e os valores a serem aplicados para a referida contratação, foi obtida através da realização da média aritmética simples dos consumos das contratações de anos anteriores.

CONSUMO - 3 ÚLTIMOS ANOS - BRASILÉIA		
Nº ARP / CONTRATO	VIGÊNCIA	QUANT. CONSUMO
ARP Nº 54/2019 (evento 0651271)	27/08/2019 A 27/08/2022	128 - Marmitas Não contemplava kit lanches
ARP Nº 156/2021 (evento 1055622)	28/09/2021 A 28/09/2022	162 - Marmitas 122 - Kit lanches
ARP Nº 216/2022 (evento 1288512)	23/08/2022 A 23/08/2023	268 - Marmitas 207 - Kit lanches
CONTRATO Nº 87/2023 (evento 1533529)	17/07/2023 a 17/07/2024	208 - Marmitas 180 - Kit lanches
MÉDIA DE CONSUMO		256 - Marmitas 170 - Kit lanches

CONSUMO - 3 ÚLTIMOS ANOS - BUJARI		
Nº ARP / CONTRATO	VIGÊNCIA	QUANT. CONSUMO
ARP Nº 156/2021 (evento 1064785)	28/09/2021 A 28/09/2022	1 - Marmitas 2 - Kit lanches
CONTRATO Nº 86/2023 (evento 1533832)	17/07/2023 A 17/07/2024	116 - Marmitas 80 - Kit lanches
ATENDIMENTO PELA DRVAC	(evento 1708183)	117 - Marmitas 117 - Kit lanches

## CONSUMO - 3 ÚLTIMOS ANOS - RIO BRANCO

Nº ARP / CONTRATO	VIGÊNCIA	QUANT. CONSUMO
ARP Nº 06/2021 (evento 0916459)	01/02/2021 A 01/02/2022	1.742 - MARMITEX Não contemplava kit lanche
ARP NR. 166/2021 (evento 1058548)	07/10/2021 A 07/10/2022	2.631 - Marmitas 1.061 - Kit Lanches
ARP NR. 217/2022 (evento 1274817)	31/08/2022 A 31/08/2023	597 - Marmitas 56 - Kit lanches
CONTRATO Nº 86/2023 (evento 1534137)	17/07/2023 A 17/07/2024	244 - Marmitas 55 - Kit lanches
MÉDIA DE CONSUMO		1.738 - Marmitas 391 - Kit lanches

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelas unidades jurisdicionais das Comarcas acima mencionadas, 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 das demandas sociais, pelo período de 12 meses.

Considerando a possibilidade de participação de pessoa física, como forma de incentivar a concorrência, resulta que nem todos os licitantes teriam acesso ao meio virtual necessário para integrar eletronicamente ao Pregão, por isso adota-se a forma presencial como excepcionalidade.

Os benefícios indiretos resultantes da contratação estão atrelados à contribuição que um ambiente bem estruturado e planejado pode realizar para a cidadania quanto às demandas da sociedade, com foco nas prioridades sociais e na redução dos déficits nacionais de atendimento, favorecendo, inclusive, aos servidores do Poder Judiciário Acreano.

## 6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

## 6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

GRUPO 1: BRASILÉIA					
Item	Descrição	Un	Qtde	Valor unitário	Valor total
1	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>carne branca ou vermelha de primeira qualidade, com no</b>	Unidade	282	R\$ 23,96	R\$ 6.756,72

	<b>mínimo 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.				
<b>2</b>	Kit Lanche - composição: - 01(um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduiche (a escolher); - 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); - 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unidade	187	R\$ 21,99	R\$ 4.112,13
<b>TOTAL MARMITEX - R\$ 6.756,72</b>					
<b>TOTAL KIT LANCHES - 4.112,13</b>					

<b>GRUPO 2: BUJARÍ</b>					
Item	Descrição	Un	Qtde	Valor unitário	Valor total
<b>3</b>	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmiteix: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>carne branca ou vermelha de primeira qualidade, com no mínimo 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	86	R\$ 18,30	R\$ 1.573,80
<b>4</b>	Kit Lanche - composição: - 01(um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduiche (a escolher); - 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); - 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unidade	74	R\$17,00	R\$1.258,00
<b>TOTAL MARMITEX - R\$ 1.573,80</b>					
<b>TOTAL KIT LANCHES - R\$ 1.258,80</b>					

<b>GRUPO 3: RIO BRANCO</b>					
Item	Descrição	Un	Qtde	Valor	Valor total

				unitário	
5	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>carne bovina, de primeira qualidade (filé ou alcatra), com no mínimo de 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	1.912	R\$ 19,20	R\$ 36.710,40
6	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>filé de frango, com no mínimo de 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , de primeira qualidade, massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	1.912	R\$ 19,20	R\$ 36.710,00
7	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>filé de peixe, com no mínimo de 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , de primeira qualidade, massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	1.912	R\$ 19,20	R\$ 36.710,00
8	<b>Kit Lanche composto:</b> - 01(um) sanduíche hambúrguer: pão de hambúrguer com 150 gr de carne para hambúrguer, salada de tomate,	Unidade	431	R\$ 26,00	R\$ 11.206,00

cebola e alface, queijo prato e presunto.			
- 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).			
Obs: valor do kit lanche pesquisado: <a href="https://lojas.pededeliveryja.com.br/deliveryja/burgerking2?dd=menu">https://lojas.pededeliveryja.com.br/deliveryja/burgerking2?</a>			
TOTAL MARMITEX - R\$ 110.101,20			
TOTAL KIT LANCHES - R\$ 11.206,00			

GRUPO 4: XAPURÍ					
Item	Descrição	Un	Qtde	Valor unitário	Valor total
9	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, <b>carne branca ou vermelha de primeira qualidade, com no mínimo 150g a 180g (cento e cinquenta a cento e oitenta gramas)</b> , massas, legumes e saladas diversificadas. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor, descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unidade	220	R\$ 25,00	R\$ 5.500,00
10	Kit Lanche - composição: - 01(um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduiche (a escolher); - 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); - 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unidade	220	R\$ 13,70	R\$ 3.014,00
TOTAL MARMITEX - R\$ 5.500,00					
TOTAL KIT LANCHES - R\$ 3.014,00					

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

### 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 O quantitativo estimado para aquisição, baseiam-se na quantidade de demandas e servidores envolvidos nos eventos nos últimos 5 anos e ainda com base nos preços pesquisados junto ao sistema de Banco de Preços, ferramenta reconhecida pela transparência e confiabilidade de seus dados, bem como pesquisa de preços praticados no mercado local, conforme Mapa de Preços elaborado pela Gerência de Contratos - GECON

## 8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

## 8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1 A demanda será estartada de acordo com a necessidade deste Poder, considerando tratar-se de Contrato.

## 9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

### CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Rio Branco - Processo SEI nº 0006545-82.2023 – Contrato nº 86/2023 (evento 1521698);

Bujari - Processo SEI nº 0006530-16.2023.8.01.0000 - Contrato nº 86/2023 (evento 1521698);

Brasiléia - Processo SEI nº 0003381-12.2023.8.01.0000 – Contrato nº 87/2023 (evento 1533529);

Xapuri – Processo SEI nº 0002338-40.2023.8.01.0000 – Contrato nº 16/2023 (evento 1425755)

## 10. ALINHAMENTO AO PLANO INSTITUCIONAL

### 10. ALINHAMENTO AO PLANO INSTITUCIONAL

10.1 Atendimento às necessidades dos servidores, colaboradores e usuários da Justiça indo ao encontro das necessidades do negócio, não apresentando conflito com o Planejamento Estratégico Institucional, PETIC, PLS e Resoluções ou com objetivos organizacionais relacionados à gestão das aquisições e contratações.

A contratação pretendida está alinhada ao Planejamento Estratégico Institucional, especificamente no atendimento ao Objetivo de: contratação de empresa especializada no fornecimento de comida pronta, tipo marmitex e kit lanches, bem como encontra-se alocada no Plano de Contratação Anual - PCA, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, conforme abaixo. ID PCA no PNCP: 04034872000121-0-000002/2024 Data de publicação no PNCP: 05/03/2024. Id do item no PCA: 5 Classe/Grupo: 394 - Gêneros de alimentação.

## 11. RESULTADOS PRETENDIDOS

### 11. RESULTADOS PRETENDIDOS

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 nas Comarcas de Rio Branco, Brasiléia, Bujari e Xapuri.

## 12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

### 12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Após a celebração do contato, os fiscais técnicos deverão acompanhar, executar e fiscalizar o mencionado contrato.

## 13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

### 13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

13.1 Não serão necessárias quaisquer adequações, quer seja logística, infraestrutura, pessoal, procedimental ou regimental, tendo em vista que a produção não será efetuada em ambientes peretencentes a este Poder Judiciário.

## 14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE E APROVAÇÃO

### 14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE E APROVAÇÃO

14.1 Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros dos contratos anteriores, e

considerando que o fornecimento de alimentação pronta do tipo marmitex é essencial ao apoio à continuidade da prestação dos serviços do Poder Judiciário do Estado do Acre, a equipe de planejamento considera viável a realização de nova contratação.

## 15. ANEXOS

ARP Nº 156/2021 (evento 1064785)

CONTRATO Nº 86/2023 (evento 1533832)

ARP Nº 54/2019 (evento 0651271)

ARP Nº 156/2021 (evento 1055622)

ARP Nº 216/2022 (evento 1288512)

CONTRATO Nº 87/2023 (evento 1533529)

ARP Nº 06/2021 (evento 0916459)

ARP Nº 166/2021 (evento 1058548)

CONTRATO Nº 86/2023 (evento 1534137)

CONTRATO Nº 16/2023 (evento 1425755)

## 16. RESPONSÁVEIS

Integrante Técnico

Maria Goreth de Amorim - Técnico Judiciário

Matrícula - 7000961

Integrantes Requisitantes

Bujari

Annevaleria Costa de Souza Santos - Técnico Judiciário

Matrícula -

Brasiléia

Joseane Antônia da Silva Andrade Pacheco - Técnico Judiciário

Matrícula - 7000497

Xapuri

Wanderson de Souza Miranda - Técnico Judiciário

Matrícula - 7000673

Integrante Administrativo

Priscila Luena Prado Maia - Técnico Judiciário

Matrícula - 70001543

Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA LOPES DE ALMEIDA**, Técnico Judiciário em 11/03/2024 às 14:02:30.

Para conferir a autenticidade do documento, utilize um leitor de QRCode ou acesse o endereço <http://appgrp.tjac.jus.br/grp/acessoexterno/programaAcessoExterno.faces?codigo=670270> e informe a chancela **1YMS.FXAQ.V5GP.9YBT**



Documento assinado eletronicamente por **HÉLIO OLIVEIRA DE CARVALHO**, Gerente de Contratação em 17/04/2024 às 16:41:43.



Para conferir a autenticidade do documento, utilize um leitor de QRCode ou acesse o endereço <http://appgrp.tjac.jus.br/grp/acessoexterno/programaAcessoExterno.faces?codigo=670270> e informe a chancela **11AL.0VI2.3XH4.I3UL**