ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Lei nº 14.133/2021)

Modelo Geral

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo, em suas próprias dependências, e fornecimento de café da manhã, almoço, lanche vespertino, jantar e lanche noturno, doravante denominados **REFEIÇÕES**, destinadas às sessões de julgamento das Varas do Júri do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães, conforme padrões técnicos e nutricionais estabelecidos neste Termo.

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO (alínea "a", inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

2.1. Natureza do Objeto

A natureza do objeto a ser contratado é a prestação de serviços comuns, contínuos de preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas, destinadas às sessões de julgamento das Varas do Júri do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães, com características e padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado e das normas sanitárias aplicáveis.

2.2. Aquisição de itens de luxo (art. 20 da Lei nº 14.133/2021)

Por se tratar de prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, não se aplica a classificação de bens de luxo, não havendo aquisição de itens enquadráveis no art. 20 da Lei nº 14.133/2021.

2.3. Quantitativo

2.3.1. As quantidades máximas estimadas para cada tipo de refeição encontram-se detalhadas no quadro abaixo, elaborado com base no levantamento histórico da unidade.

Item	Código ALX	Descrição do Item	Unidade de Fornecimento	Qtde Máxima Mensal	Qtde Máxima por Período	Período do Contrato
001	55.0359	Café da Manhã	Unidade	60	1.800	30 meses
002	55.0360	Almoço	Unidade	500	15.000	30 meses
003	55.0362	Lanche Vespertino	Unidade	1.800	54.000	30 meses
004	55.0361	Jantar	Unidade	400	12.000	30 meses
005	55.0374	Lanche Noturno	Unidade	380	11.400	30 meses

2.3.2. O fornecimento ocorrerá sob demanda, mediante ordens de fornecimento, conforme **Anexos I-A e I-B** – Solicitações de Refeições –, emitidas pelo Serviço de Administração do CJMMG ou pelo(a) Fiscal do Contrato, sendo vedada a exigência de quantitativo mínimo por parte da CONTRATADA.

2.3.3. Por se tratar de serviço contínuo e indivisível, o objeto será licitado em lote único, englobando todas as modalidades de refeições previstas.

2.4. Aplicação da cota de até 25% para ME/EPP (inciso III, art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006)

2.4.1. Não se aplica a cota de até 25% para ME/EPP, uma vez que:

2.4.1.1. o objeto consiste em prestação de serviço contínuo, e não na aquisição de bens divisíveis;

2.4.1.2. a execução exige responsabilidade técnica única, logística integrada e padronização absoluta do preparo e do fornecimento das refeições;

2.4.1.3. a divisão do objeto comprometeria a qualidade, o controle sanitário, o planejamento nutricional e a eficiência operacional, contrariando o interesse público.

2.5. Prazo do Contrato

O prazo de vigência do presente contrato será de 30 (trinta) meses,

contados a partir da emissão da Ordem de Início dos Serviços emitida pelo(a) Gestor(a), podendo ser prorrogado a critério da Administração até o máximo de 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 106, da Lei nº 14.133/2021, em sua redação atual, através de Termo Aditivo, podendo ser rescindido a qualquer tempo no interesse da Administração, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias, devidamente motivado, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (alínea "b", inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

A fundamentação completa da contratação está descrita no Estudo Técnico Preliminar, que será publicado juntamente com o Edital de Licitação, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Portal da Transparência do Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (alínea "c", inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

4.1. Trata-se de contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de preparo externo, fornecimento e entrega de refeições prontas, em porções individualizadas, destinadas às sessões de julgamento das Varas do Júri do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães.

4.2. As refeições compreendem café da manhã, almoço, lanche vespertino, jantar e lanche noturno, cujas especificações e porcionamentos encontram-se no item 4.13 e subitens deste Termo de Referência.

4.3. Todo o preparo das refeições deverá ocorrer em dependências próprias da CONTRATADA, devidamente licenciadas pela autoridade sanitária competente, sob responsabilidade técnica de nutricionista registrado(a) no CRN.

4.4. As refeições deverão ser entregues sob demanda, de acordo com as ordens emitidas pelo Serviço de Administração do prédio ou pelo(a) Fiscal do Contrato, observando a necessidade de atendimento em dias úteis, finais de semana, feriados e períodos noturnos, sempre em consonância com a programação das sessões de julgamento do Tribunal do Júri.

4.5. O tempo para a entrega da REFEIÇÃO não poderá ultrapassar **uma hora para café da manhã e lanche** e **duas horas para refeições quentes**, contadas a

partir do horário da solicitação pelo Contratante.

4.6. Embalagens, acompanhamentos, acondicionamento e transporte:

4.6.1. As refeições quentes deverão ser fornecidas em embalagens térmicas rígidas individuais, com mínimo de 3 (três) divisões, vedado o uso de recipientes de alumínio (tipo marmitex) e etiquetadas.

4.6.1.1. As refeições quentes deverão ser acompanhadas por utensílios de uso individual:

4.6.1.1.1. Talheres descartáveis de boa qualidade;

4.6.1.1.2. Guardanapos;

4.6.1.1.3. Canudos biodegradáveis (quando aplicável);

4.6.1.1.4. Palito de dente.

4.6.1.2. Nas etiquetas deverão constar:

4.6.1.2.1. Tipo de refeição;

4.6.1.2.2. Ingredientes que compõem a refeição;

4.6.1.2.3. Informações referentes à presença ou ausência de lactose, glúten ou quaisquer outros componentes alergênicos, em estrita observância à legislação vigente;

4.6.1.2.4. Data de fabricação e de validade.

4.6.2. Os lanches deverão ser fornecidos embalados individualmente em plástico transparente, selado a quente e devidamente etiquetados.

4.6.2.1. Os lanches deverão ser acompanhados por:

4.6.2.1.1. Sachê monodose de catchup;

4.6.2.1.2. Guardanapos;

4.6.2.1.3. Canudos biodegradáveis (quando aplicável);

4.6.2.1.4. Palito de dente.

4.6.2.2. Nas etiquetas deverão constar:

4.6.2.2.1. Tipo de lanche;

4.6.2.2.2. Ingredientes que compõem o lanche;

4.6.2.2.3. Informações referentes à presença ou ausência de lactose, glúten ou quaisquer outros componentes alergênicos,

em estrita observância à legislação vigente;

4.6.2.2.4. Data de fabricação e de validade.

4.6.3. Os vegetais para saladas (e itens complementares) deverão ser acondicionados separadamente por tipo, em embalagens plásticas individuais com tampa.

4.6.3.1. As saladas deverão ser acompanhadas de sachês monodose de azeite, de vinagre e de sal.

4.6.4. As frutas deverão ser embaladas em plástico transparente, selados a quente.

4.6.5. As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas higienizadas, garantindo estabilidade térmica e integridade até o momento da entrega.

4.6.6. Sempre que possível, as embalagens deverão ser biodegradáveis ou recicláveis, alinhadas às diretrizes de sustentabilidade do Tribunal.

4.7. Especificação do Objeto (detalhamento técnico)

4.7.1. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente:

4.7.1.1. os pesos mínimos por refeição;

4.7.1.2. a variedade nutricional prevista;

4.7.1.3. a higienização adequada dos alimentos;

4.7.1.4. as informações claras e precisas sobre componentes alergênicos, seguindo a legislação vigente;

4.7.1.5. a datação e validade de produtos perecíveis;

4.7.1.6. o controle de temperatura dos itens quentes e frios;

4.7.1.7. os requisitos de apresentação e padronização.

4.7.2. Os cardápios das refeições deverão ser elaborados trimestralmente pela CONTRATADA e aprovados pelo(a) Fiscal do Contrato, podendo sofrer alterações mediante justificativa formal, desde que assegurada a equivalência nutricional.

4.8. Qualidade dos insumos e preparo

4.8.1. Todos os insumos deverão ser de primeira linha, livres de contaminação, danos ou deterioração, visando à observação das exigências de padronização, qualidade e conformidade sanitária estabelecidas neste Termo de Referência.

4.8.2. Os refrigerantes deverão ser de primeira linha, ofertadas as opções "normal" e "diet".

4.8.3. As especificações técnicas e nutricionais das refeições deverão atender integralmente aos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e nos anexos correspondentes.

4.8.4. Os vegetais crus e frutas destinados ao consumo deverão ser obrigatoriamente sanitizados com produtos regulados pela ANVISA.

4.8.5. Os alimentos prontos deverão permanecer tampados e em temperatura adequada até o momento da entrega.

4.8.6. O preparo e a manipulação dos alimentos deverão atender aos requisitos mínimos de segurança alimentar, higiene, temperatura e apresentação e observar integralmente a Portaria CVS nº 01/2025 e demais normas sanitárias.

4.9. Atendimento das demandas do Júri

4.9.1. A CONTRATADA deverá possuir estrutura operacional e logística suficiente para garantir:

4.9.1.1. atendimento diário e ininterrupto;

4.9.1.2. flexibilidade para múltiplas solicitações no mesmo dia em horários distintos;

4.9.1.3. atendimento durante sessões prolongadas ou consecutivas;

4.9.1.4. tempestividade no fornecimento conforme prazos definidos neste Termo de Referência.

4.10. Nota de Remessa e rastreabilidade

4.10.1. Cada entrega deverá ser acompanhada de nota de remessa contendo:

4.10.1.1. data e horário da entrega;

4.10.1.2. tipo e quantidade de refeições;

4.10.1.3. identificação da CONTRATADA;

4.10.1.4. número da ordem de fornecimento;

4.10.1.5. assinatura do entregador.

4.10.2. A CONTRATADA deverá manter registro atualizado das entregas, garantindo rastreabilidade para fins de conferência, pagamento e auditoria.

4.11. Ciclo de vida do objeto

4.11.1. O ciclo de vida do objeto envolve:

4.11.1.1. aquisição dos insumos;

4.11.1.2. preparo integral das refeições;

4.11.1.3. acondicionamento;

4.11.1.4. transporte;

4.11.1.5. entrega;

4.11.1.6. substituição ou complementação, quando necessário;

4.11.1.7. controle documental;

4.11.1.8. prestação mensal de informações para pagamento.

4.11.2. Todas as etapas acima são responsabilidade integral da CONTRATADA, sem qualquer custo adicional à Administração.

4.12. Horários para solicitação das refeições

4.12.1. As solicitações de fornecimento das REFEIÇÕES serão realizadas pelo Serviço de Administração do prédio ou por servidor designado, observados os horários de referência descritos na Tabela 1 abaixo:

4.12.1.1. Tabela 1 - Horários para solicitação

TIPO DE REFEIÇÃO	Horário-limite para solicitação
Café da Manhã	Das 6h às 8h
Almoço	Até 12h
Lanche Vespertino	Até 16h
Jantar	Até 17h
Lanche Noturno	Até 18h

4.12.2. O tempo para a entrega da REFEIÇÃO não poderá ultrapassar **uma hora para café da manhã e lanche** e **duas horas para refeições quentes**, contadas a partir do horário da solicitação pelo Contratante, conforme Tabela 2 abaixo.

4.12.2.1. Tabela 2 – Tempo para entrega dos pedidos

REFEIÇÃO	Horários dos pedidos	Tempo para entrega a partir da solicitação	
Café da manhã	das 6h às 8h	**1**	**hora(s)**
Almoço	até 12h	**2**	**hora(s)**
Lanche Vespertino	até 16h	**1**	**hora(s)**
Jantar	até 17h	**2**	**hora(s)**
Lanche Noturno	até 18h	**1**	**hora(s)**

4.13. Da Composição dos Cardápios de todas as refeições

4.13.1. Para elaboração e execução dos cardápios das refeições deverá ser observada relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização, constante na Resolução SAMSP 16/98.

4.13.2. A forma de preparo ficará a critério da empresa fornecedora, observado o cardápio aprovado previamente pelo CONTRATANTE.

4.13.3. Os cardápios das refeições deverão ser elaborados trimestralmente pela empresa fornecedora, em comum acordo com o CONTRATANTE, sendo compatíveis com as estações climáticas e com a frequência de repetição mensalmente.

4.13.3.1. Deverão ser elaborados cardápios opcionais (com refeições quentes e lanches) para pessoas com intolerância alimentar ao glúten, à lactose e a açúcares (como frutose e sacarose).

4.13.4. Os cardápios das refeições deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 05 (cinco) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação.

4.13.4.1. Em condições especiais, a CONTRATADA poderá alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao CONTRATANTE e este as aceite.

4.13.4.2. Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação da Resolução SAMSP 16/98.

4.13.5. As opções das REFEIÇÕES serão definidas pelos próprios consumidores, mediante preenchimento de pedido (**Anexo I-A** – Café da manhã/Lanche e **Anexo I-B** – Almoço/Jantar, ou outro a ser apresentado pelo Contratante), o qual será coletado pelo Serviço de Administração do Prédio, ou quem vier a indicar, e transmitido via e-mail à CONTRATADA para as providências.

4.13.6. As opções mínimas para as REFEIÇÕES serão:

4.13.6.1. CAFÉ DA MANHÃ:

A)	Misto quente ou misto frio ou queijo quente ou pão com manteiga (pão francês), perfazendo no mínimo 100 g.
B)	Fruta fresca da época, de tamanho médio/regular, a ser selecionada dentre três opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, devidamente higienizada e embalada individualmente.
C)	Biscoito amanteigado doce (embalagem individual mínimo de 8,5 g).
D)	Biscoito salgado (embalagem individual mínimo de 9,0 g).
E)	Café e leite (mínimo de 250 ml) ou achocolatado (mínimo 200 ml).
F)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

4.13.6.2. ALMOÇO:

A)	200 g arroz branco e 150 g de feijão, ou 250 g de massa.
B)	150 g carne bovina, peixe, frango ou suína, ou 200 g omelete.
C)	Dois tipos de legumes cozidos, perfazendo 150 g.
D)	Salada de folhas variadas e tomate, perfazendo 100 g.
E)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280 ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

4.13.6.3. LANCHE VESPERTINO:

A)	Sanduíche natural (pão de forma ou pão integral) com: queijo prato e presunto ou patê de atum e salada ou queijo branco e peito de peru, perfazendo no mínimo 150 g.

B)	Fruta fresca da época de tamanho médio/regular, a ser selecionada dentre três opções a serem apontadas pela CONTRATADA, devidamente higienizada e embalada.
C)	Biscoito amanteigado doce (embalagem individual mínimo de 8,5 g).
D)	Biscoito salgado (embalagem individual mínimo de 9,0 g).
E)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280 ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

4.13.6.4. JANTAR:

A)	200 g arroz branco e 150 g de feijão, ou 250 g de massa.
B)	150 g carne bovina, peixe, frango ou suína, ou 200 g omelete.
C)	Dois tipos de legumes cozidos, perfazendo 150g.
D)	Salada de folhas variadas e tomate, perfazendo 100g.
E)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280 ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

4.13.6.5. LANCHE NOTURNO:

A)	Sanduíche natural (pão de forma) com: queijo prato e presunto ou patê de atum e salada ou queijo branco e peito de peru, perfazendo no mínimo 150g.
B)	Fruta fresca da época de tamanho médio/regular, a ser selecionada dentre três opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, devidamente higienizada e embalada individualmente.
C)	Biscoito amanteigado doce (embalagem individual mínimo de 8,5g).
D)	Biscoito salgado (embalagem individual mínimo de 9,0g).
E)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280 ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (alínea "d", inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

5.1. Sustentabilidade

5.1.1. A contratação observará critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica, em alinhamento às boas práticas da Administração Pública. O estímulo à inovação e à adoção de alternativas mais eficientes, sob os aspectos pecuniário e ambiental, orienta o gestor público moderno e fundamenta a presente contratação.

5.1.1.1. As REFEIÇÕES deverão ser acondicionadas em embalagens e utensílios adequados – preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis – e que garantam a proteção, a higiene e a integridade dos alimentos.

5.1.1.2. É vedado o uso de marmitex de alumínio, em razão de suas limitações técnico-sanitárias e térmicas, devendo ser utilizados recipientes que assegurem isolamento, temperatura, estabilidade e segurança alimentar durante o transporte.

5.1.1.3. O transporte deverá ocorrer em caixas térmicas higienizadas, assegurando condições adequadas de temperatura e cumprimento das normas de vigilância sanitária.

5.2. Especificação da Garantia Complementar (inc. III, § 1º, art. 40, da Lei nº 14.133/2021)

Não se aplica.

5.3. Suporte técnico

A CONTRATADA deverá proporcionar suporte técnico durante a execução contratual, respondendo no prazo de 15 (quinze) minutos, por telefone ou WhatsApp, quando contatada pelo CONTRATANTE por essas vias, e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, quando contatada por e-mail, tudo visando a garantir a fluidez na comunicação e rapidez na resolução de eventuais necessidades na prestação de serviços.

5.4. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação deste objeto.

5.5. Amostra/exame de conformidade/prova de conceito

Não se aplica.

5.6. Vistoria Prévia (§§ 2º, 3º e 4º, art. 63 da Lei 14.133/2021)

5.6.1. Poderá ser realizada vistoria prévia do local onde serão realizadas as entregas das refeições, para fins de reconhecimento do local.

5.6.2. As visitas poderão ser realizadas em dia de expediente, de segunda a sexta-feira, no período compreendido entre 9h30 e 16h30.

5.6.3. Para a vistoria a licitante, ou seu representante legal, deverá ter realizado prévio agendamento pelo e-mail admfmmg@tjsp.jus.br , obtendo a competente autorização de acesso ao prédio, comparecendo munido de identificação, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

5.6.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições do local para o cumprimento das obrigações objeto do contrato.

5.6.5. A vistoria prévia poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico da empresa acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

5.6.6. A não realização de vistoria prévia não poderá ser invocada posteriormente para fins de alteração dos termos do contrato.

6. LOCAIS DE ENTREGA/PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Locais de entrega/Prestação de Serviço

Rua José Gomes Falcão, 156 – Barra Funda – São Paulo/SP – CEP 01139-010, ou em outro local indicado pelo(a) Fiscal do Contrato dentro do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães.

7. PRAZO DE INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS/FORNECIMENTO

A execução do objeto terá início em até 05 (cinco) dias corridos a contar da emissão da Ordem de Início de Serviço.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (alínea “e”, inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

8.1. O fornecimento das REFEIÇÕES ocorrerá sob demanda, mediante solicitações emitidas pela Administração do Complexo Judiciário Ministro Mário

Guimarães, respeitando-se os tipos de refeições, horários de pedido e quantidades variáveis definidos no Termo de Referência e alinhados à rotina das sessões de julgamento do Tribunal do Júri.

8.2. As solicitações de cada refeição observarão estritamente a seguinte programação:

8.2.1. Café da manhã: pedidos das 6h às 8h

8.2.2. Almoço: pedidos até 12h

8.2.3. Lanche Vespertino: pedidos até 16h

8.2.4. Jantar: pedidos até 17h

8.2.5. Lanche Noturno: pedidos até 18h

8.2.5.1. A CONTRATADA deverá organizar sua logística de modo que as refeições sejam preparadas, acondicionadas e entregues dentro dos prazos adequados ao consumo imediato.

8.2.5.1.1. A entrega das refeições, conforme determinado neste Termo de Referência, não poderá ultrapassar **uma hora para café da manhã e lanche** e **duas horas para refeições quentes**, contadas a partir do horário da solicitação pelo Contratante.

8.3. O preparo das refeições será realizado exclusivamente nas dependências da CONTRATADA, devidamente licenciadas, sob supervisão técnica de nutricionista com registro ativo no CRN, observando-se rigorosamente as normas de vigilância sanitária, higiene, manipulação e controle de temperatura.

8.4. Todas as refeições quentes deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas rígidas, individuais, com no mínimo 3 (três) divisões internas quando necessário, vedado o uso de marmitex de alumínio.

8.5. Os lanches deverão ser fornecidos embalados individualmente em plástico transparente, selado a quente e devidamente etiquetados.

8.6. As entregas serão realizadas no local indicado no item 6, sendo responsabilidade da CONTRATADA:

8.6.1. realizar transporte em veículos higienizados e apropriados, em caixas térmicas limpas, sem mistura com outras cargas;

8.6.2. assegurar a manutenção da temperatura e da integridade das refeições até o ato da entrega.

8.7. No ato da entrega, a CONTRATADA deverá fornecer ao servidor responsável Documento de Remessa / Nota de Entrega, contendo:

8.7.1. unidade requisitante;

8.7.2. quantidade e tipo das refeições;

8.7.3. data e horário da entrega;

8.7.4. número da requisição;

8.7.5. nome do entregador.

8.8. A CONTRATADA deverá manter consigo o comprovante de entrega, com:

8.8.1. assinatura, nome e cargo do servidor que recebeu as refeições;

8.8.2. data e horário;

8.8.3. identificação da entrega.

8.9. A CONTRATADA emitirá uma única Nota Fiscal mensal consolidada, com base nos documentos de remessa e nos quantitativos comprovados e atestados pela Administração.

8.10. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias corridos após o ateste definitivo, nos termos da legislação e das condições estabelecidas neste Termo.

8.11. Durante toda a execução contratual, a CONTRATADA deverá manter atualizados e válidos alvarás sanitários, licenças, documentos fiscais e todos os requisitos legais e técnicos necessários ao cumprimento do objeto.

8.12. A fiscalização e gestão contratual serão exercidas por servidores formalmente designados, que registrarão ocorrências, emitirão orientações, acompanharão o desempenho e aplicarão eventuais sanções, observadas as regras previstas na Lei nº 14.133/21 e no ato de designação dos fiscais.

8.13. O encerramento da execução ocorrerá mediante entrega dos relatórios finais, quitação das obrigações pendentes, conferência final das medições e registro conclusivo da fiscalização, sem prejuízo da responsabilidade posterior da CONTRATADA por eventuais danos decorrentes de sua atuação.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (alínea "f", inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

9.1. Áreas administrativas e/ou técnicas (Provimento CSM nº 2.724/2023**)**

9.1.1. A gestão do contrato será exercida por um(a) representante designado(a) pelo Tribunal de Justiça de São Paulo, que contará com o apoio de Equipe de Gestão composta por fiscais administrativo e técnico.

9.1.2. Compete ao(à) Gestor(a) do Contrato:

9.1.2.1. Acompanhar a execução contratual e consolidar informações dos fiscais;

9.1.2.2. Indicar as quantidades a empenhar e controlar saldos;

9.1.2.3. Solicitar eventuais acréscimos ou supressões permitidos na forma da lei;

9.1.2.4. Comunicar à autoridade competente irregularidades apuradas.

9.1.3. Compete ao(à) Fiscal Técnico:

9.1.3.1. Observar o cumprimento das condições de qualidade e conformidade das refeições entregues, tendo em vista as especificações deste Termo de Referência;

9.1.3.2. Solicitar substituições e/ou complementações em caso de necessidade;

9.1.3.3. Registrar eventuais ocorrências.

9.1.4. Compete ao(à) Fiscal Administrativo:

9.1.4.1. Observar o cumprimento dos prazos de entrega e horários acordados;

9.1.4.2. Conferir as quantidades e itens entregues e confrontar com os pedidos;

9.1.4.3. Verificar a documentação de remessa apresentada pela CONTRATADA.

9.1.5. Conferir e atestar a Nota Fiscal/Fatura consolidada mensalmente.

9.2. Equipe de Gestão indicada

9.2.1. Fiscal do contrato: servidor/servidora da Administração predial designado/designada para fiscalizar os aspectos operacionais da execução contratual.

9.2.2. Fiscal administrativo: servidor/servidora da DAGP-FMMG designado/designada para fiscalizar os aspectos administrativos da execução contratual.

9.2.3. Gestor/Gestora: servidor/servidora da CAGP-FMMG designado/designada para coordenar a gestão e fiscalização da execução contratual.

9.3. Protocolo de comunicação (Provimento CSM nº 2.724/2023)

9.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos(às) Gestores(as), Fiscal Técnico e Fiscal Administrativo um canal de atendimento direto, com funcionamento em dias úteis, e, excepcionalmente, aos finais de semana e feriados, das 06h às 20h, para solução de problemas relativos às entregas, quantidades e prazos.

9.3.2. A comunicação poderá ocorrer por:

9.3.2.1. E-mail institucional;

9.3.2.2. Telefone direto ou WhatsApp;

9.3.2.3. Portal de atendimento eletrônico, quando houver.

9.3.3. Todas as comunicações formais relativas à execução contratual deverão ser realizadas por meio eletrônico (e-mail institucional), para fins de registro e controle. Quando houver necessidade de contagem de prazo, será observado o art. 130 do Provimento CSM nº 2.724/2023, especialmente quanto à data de início de vigência das notificações eletrônicas.

9.4. Recebimento Provisório

9.4.1. As refeições serão recebidas provisoriamente no ato da entrega, onde serão examinadas pelo(a) Fiscal, quanto às quantidades, condições sanitárias, integridade das embalagens, temperatura e conformidade com pedido.

9.4.2. As refeições poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações deste Termo, das normas sanitárias ou da proposta vencedora, devendo ser substituídas às expensas da CONTRATADA.

9.4.2.1. Em caso de irregularidade na entrega (temperatura, porcionamento, apresentação, atraso, embalagem danificada etc.), a refeição deverá ser substituída sem qualquer ônus para a Administração no prazo de 01 (uma) hora a partir da comunicação à empresa.

9.4.2.2. Caso haja irregularidade nos porcionamentos de refeições,

deverá ser providenciada a complementação, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo de 01 (uma) hora a partir da comunicação à empresa.

9.4.2.3. Caso haja irregularidade quanto à qualidade ou higiene das refeições deverá ser providenciada a substituição, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo de 01 (uma) hora a partir da comunicação à empresa.

9.4.3. O recebimento provisório ocorrerá mediante confirmação pelo(a) fiscal que receber as refeições, do atendimento aos requisitos abaixo:

9.4.3.1. Embalagens, acompanhamentos, acondicionamento e transporte

9.4.3.1.1. As refeições quentes deverão ser fornecidas em embalagens térmicas rígidas individuais, com mínimo de 3 (três) divisões, vedado o uso de recipientes de alumínio (tipo marmitex) e etiquetadas.

9.4.3.1.2. As refeições quentes deverão ser acompanhadas dos utensílios de uso individual:

9.4.3.1.2.1. Talheres descartáveis de boa qualidade;

9.4.3.1.2.2. Guardanapos;

9.4.3.1.2.3. Canudos biodegradáveis (quando aplicável);

9.4.3.1.2.4. Palito de dente.

9.4.3.1.3. Nas etiquetas deverão constar:

9.4.3.1.3.1. Tipo de refeição;

9.4.3.1.3.2. Ingredientes que compõem a refeição;

9.4.3.1.3.3. Informações referentes à presença ou ausência de lactose, glúten ou quaisquer outros componentes alergênicos, em estrita observância à legislação vigente;

9.4.3.1.3.4. Data de fabricação e de validade.

9.4.3.2. Os lanches deverão ser fornecidos embalados individualmente em plástico transparente, selado a quente e devidamente etiquetados.

9.4.3.2.1. Os lanches deverão ser acompanhados por:

9.4.3.2.1.1. Sachê monodose de catchup;

9.4.3.2.1.2. Guardanapos;

9.4.3.2.1.3. Palito de dente.

9.4.3.2.2. Nas etiquetas deverão constar:

9.4.3.2.2.1. Tipo de lanche;

9.4.3.2.2.2. Ingredientes que compõem o lanche;

9.4.3.2.2.3. Informações referentes à presença ou ausência de lactose, glúten ou quaisquer outros componentes alergênicos, em estrita observância à legislação vigente;

9.4.3.2.2.4. Data de fabricação e de validade.

9.4.3.3. Os vegetais para saladas (e itens complementares) deverão ser acondicionados separadamente por tipo, em embalagens plásticas individuais com tampa.

9.4.3.3.1. As saladas deverão ser acompanhadas de sachês monodose de azeite, de vinagre e de sal.

9.4.3.4. As frutas deverão ser embaladas em plástico transparente, selado a quente.

9.4.3.5. As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas higienizadas, garantindo estabilidade térmica e integridade até o momento da entrega.

9.4.3.6. As embalagens deverão ser biodegradáveis ou recicláveis, alinhadas às diretrizes de sustentabilidade do Tribunal.

9.4.3.7. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente:

9.4.3.7.1. os pesos mínimos por refeição;

9.4.3.7.2. a variedade nutricional prevista;

9.4.3.7.3. a higienização adequada dos alimentos;

9.4.3.7.4. a datação e validade de produtos perecíveis;

9.4.3.7.5. o controle de temperatura dos itens quentes e frios;

9.4.3.7.6. os requisitos de apresentação e padronização.

9.4.4. No momento da entrega deverá ser apresentado Documento de Remessa ou Nota de Entrega, contendo:

9.4.4.1. Identificação da unidade;

9.4.4.2. Data e horário da entrega;

9.4.4.3. Tipos e quantidades de refeições;

9.4.4.4. Identificação do entregador.

9.5. Recebimento Definitivo

9.5.1. O recebimento definitivo do objeto ocorrerá em até 5 (cinco) dias corridos contados da entrega, computando-se o prazo do recebimento provisório, após verificação da conformidade total das refeições entregues no período.

9.5.2. O ateste definitivo será realizado pelo(a) Fiscal mediante:

9.5.2.1. Confronto entre documentos de remessa e relatório mensal da CONTRATADA;

9.5.2.2. Validação das quantidades efetivamente entregues;

9.5.2.3. Inexistência de pendências ou irregularidades apontadas pelo Fiscal.

9.6. Condições de pagamento

9.6.1. Deverá ser emitida apenas uma Nota Fiscal/Fatura por mês, contemplando todas as entregas realizadas no período.

9.6.2. A CONTRATADA não poderá apresentar Nota Fiscal/Fatura com CNPJ diverso daquele constante no contrato.

9.6.3. O recebimento será sempre integral (ateste da Nota Fiscal/Fatura), não se admitindo ateste parcial. Se não houver condições de atestar, o documento fiscal será devolvido ao emitente para regularização, sem suspensão da execução contratual.

9.6.4. Havendo necessidade excepcional de emissão de mais de uma Nota Fiscal/Fatura no mesmo mês, a Equipe de Gestão deverá ser comunicada previamente.

9.6.5. Os documentos poderão ser enviados eletronicamente, podendo o(a) Fiscal solicitar complementações.

9.6.6. A Nota Fiscal/Fatura será confrontada com os documentos de entrega referentes às requisições do período e, estando em conformidade, será atestada em até 48 (quarenta e oito) horas, devendo ser encaminhada à SOF – Secretaria de Orçamento e Finanças em até 24 (vinte e quatro)

horas após o ateste.

9.6.7. Caso não seja aprovada, a CONTRATADA será comunicada para correção, sem suspensão do fornecimento.

9.6.8. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias corridos contados da data do ateste definitivo.

9.7. Acordo de nível de serviço

Não se aplica, por se tratar de fornecimento de refeições prontas, de execução imediata.

9.8. Manutenção das condições de habilitação e qualificação durante a execução contratual (Provimento CSM 2.724/2023 art.º. 29 Inc. VI)

9.8.1. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase licitatória.

9.8.2. O(a) Gestor(a) do Contrato verificará, a cada 6 (seis) meses, o cumprimento dessa obrigação, podendo solicitar à DETENTORA/CONTRATADA, sempre que necessário, a atualização dos documentos de habilitação, tais como:

9.8.2.1. Regularidade fiscal e trabalhista;

9.8.2.2. Inscrição e regularidade no CRN;

9.8.2.3. Comprovantes de capacidade técnica;

9.8.2.4. Certidões negativas exigidas no edital;

9.8.2.5. Demais documentos previstos no instrumento convocatório.

9.8.3. O não atendimento, no prazo fixado pelo(a) Gestor(a), poderá ensejar glosa, suspensão de pagamentos, rescisão contratual ou aplicação de sanções, conforme previsão legal e editalícia.

9.9. Sanções Administrativas

9.9.1. A ocorrência de fato ou conduta que, em tese, possa se amoldar às infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 será objeto de Processo Administrativo Apuratório nos termos do Capítulo XII – Sanções Administrativas, do Provimento CSM nº 2.724/2023.

9.9.1.1. Dentre os itens que constituem descumprimento ao inciso I do artigo 155, incluem-se os seguintes:

9.9.1.1.1. Entrega com porcionamentos inferiores ao solicitado;

9.9.1.1.2. Entrega de quantidade de refeições inferior à solicitada;

9.9.1.1.3. Temperatura inadequada;

9.9.1.1.4. Embalagens danificadas;

9.9.1.1.5. Atraso superior aos limites estabelecidos;

9.9.1.1.6. Substituição não autorizada de itens do cardápio;

9.9.1.1.7. Ausência de documento de remessa;

9.9.1.1.8. Descumprimento das normas sanitárias.

9.9.2. Na eventual hipótese de aplicação de multa, será aplicado o percentual de:

9.9.2.1. 2% (dois por cento) ao dia sobre o valor mensal do Contrato, no caso de suspensão ou interrupção dos serviços contratados, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito;

9.9.2.2. 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do Contrato, no caso de permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequência letal nas dependências do Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo;

9.9.2.3. 10% (dez por cento) sobre o valor anual do Contrato, no caso de inexecução parcial da obrigação assumida;

9.9.2.4. 20% (vinte por cento) sobre o valor anual do Contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida.

9.9.2.5. 20% (vinte por cento) sobre o valor anual do Contrato, no caso de recusa da CONTRATADA em assinar o contrato, aceitar ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Tribunal de Justiça ou pelo edital;

9.9.2.6. 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, sobre o valor mensal do Contrato, no caso de atraso injustificado de até 30 (trinta) dias para assinatura do contrato, da prestação de garantia ou da execução do serviço.

9.9.2.7. 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do Contrato, no caso de

descumprimento de quaisquer outras obrigações previstas no Edital e seus Anexos, que não tenham sido objeto de previsão específica. A penalidade será aplicada a partir do segundo registro do acontecimento de mesma natureza, pela Administração, por ocorrência ou por dia, conforme o caso.

9.9.3. A CONTRATADA que der causa à inexecução total do contrato, ou inexecução parcial do contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, que deixar de entregar a documentação exigida para o certame, não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, e ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, garantido o direito do devido processo legal e da prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de até 3 (três) anos.

9.9.4. A CONTRATADA que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação, praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, garantido o direito do devido processo legal e da prévia e ampla defesa, ficará proibida de licitar e contratar, através da Declaração de Inidoneidade, no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

9.9.4.1. As infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do artigo 155 da lei 14.133/2021, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida do subitem 9.9.3, também sofrerão a sanção mencionada no subitem 9.9.4.

9.9.5. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado, nos termos do artigo 163 da Lei 14.133/2021.

9.9.6. Independentemente da efetivação da extinção contratual, fica facultado

ao Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo a retenção de quaisquer importâncias devidas ao licitante contratado para pagamento ou amortização, total ou parcial, das multas aplicadas e/ou perdas causadas, sem prejuízo da adoção das medidas acima e judiciais para cobrança do remanescente ou mesmo do valor total devido, caso não seja possível a retenção ora pactuada ou esta seja insuficiente.

9.9.7. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**.

9.9.7.1. Não descontado de pagamentos futuros, a multa poderá ser inscrita em dívida ativa do Estado com posterior execução judicial, além de inscrição no CADIN Estadual.

9.9.8. O Tribunal de Justiça suspenderá o pagamento de qualquer fatura quando houver pendência e/ou imperfeições no objeto contratado, sendo que nenhum pagamento isentará o licitante de suas responsabilidades contratuais e civis.

9.9.9. Os valores referentes a multa e demais importâncias, quando não ressarcidos pela CONTRATADA, incidirá correção monetária com base na taxa de variação da UFESP (Unidade Fiscal do Estado de São Paulo), nos termos do art. 74, da Lei Estadual nº 6.544/89, e do Decreto Estadual nº 32.117/90, e juros moratórios, na razão de 1% (um por cento) ao mês, calculados *pro rata tempore*.

9.10. Extinção do contrato (art. 137 da Lei nº 14.133/2021**)**

Na hipótese de inobservância de qualquer uma de suas cláusulas ou por razões de interesse do Serviço Público, este Contrato poderá ser extinto nos termos dos artigos 137 a 139, da Lei Federal n° 14.133/2021.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (alínea “h”, inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço e o modo de disputa aberto.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (alínea "i", inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

A estimativa do valor da contratação é de R$ 4.950.198,00 (quatro milhões, novecentos e cinquenta mil, cento e noventa e oito reais).

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (alínea "j", inc. XXIII, art. 6º da Lei 14.133/2021)

A adequação orçamentária está demonstrada no item 15.10 do Edital.

13. PRESTAÇÃO DE GARANTIA NA CONTRATAÇÃO (art. 96 a 102 da Lei nº 14.133/2021)

Não será exigida garantia na contratação, uma vez que o objeto a ser contratado não possui complexidade ou necessidade de mão de obra residente e, portanto, não apresenta risco ao Contratante, salientando-se que o cumprimento da exigência dificultaria a conclusão do processo licitatório, e, como consequência, poderia haver atraso na efetivação da contratação, culminando em prejuízo aos Tribunais do Júri.

14. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (art. 67 da Lei nº 14.133/2021 / art. 30 do Provimento CSM nº 2.724/2023)

14.1. Qualificação Técnico-Profissional (inc. I, art. 67 da Lei nº 14.133/2021)

Não se aplica, tendo em vista tratar-se de prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições.

14.2. Qualificação Técnico-Operacional (inc. II, art. 67 da Lei nº 14.133/2021)

14.2.1. Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado ou estar executando, a contento, prestação de serviços de natureza e vulto similar na quantidade mínima de 50% (cinquenta por cento) ao desta licitação, e por período continuado de, no mínimo, 12 (doze) meses, referente a quantidade anual (37.680 refeições), conforme subitem 2.3.1 deste Termo.

14.2.1.1. Para efeito de comprovação da qualificação técnica será admitido o somatório de atestados e/ou declarações que se enquadrem na regra acima e desde que se refiram a serviços prestados em períodos

concomitantes.

14.2.1.2. Os atestados deverão indicar, de forma clara:

14.2.1.2.1. A periodicidade e o volume aproximado do fornecimento;

14.2.1.2.2. A regularidade da prestação;

14.2.1.2.3. O desempenho satisfatório da licitante.

14.3. Indicação de pessoal técnico (inc. III, art. 67 da Lei nº 14.133/2021)

Não se aplica, tendo em vista tratar-se de prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições.

15. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

Nâo se aplica por se tratar de contratação de serviços sob demanda.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1. Preparar, acondicionar e fornecer as REFEIÇÕES em conformidade com os padrões técnicos, nutricionais, higiênico-sanitários e operacionais estabelecidos neste Termo de Referência.

16.2. Entregar as REFEIÇÕES dentro dos prazos estabelecidos na Tabela abaixo, observando dias corridos e a dinâmica das sessões do Tribunal do Júri, inclusive finais de semana, feriados e períodos noturnos.

16.2.1. TABELA 3 - horários máximos dos pedidos e entrega

REFEIÇÃO	Horários dos pedidos (prazo máximo)	Tempo máxima para entrega a partir da solicitação	
Café da manhã	das 6h às 8h	1	hora(s)
Almoço	até 12h	2	hora(s)
Lanche Vespertino	até 16h	1	hora(s)
Jantar	até 17h	2	hora(s)
Lanche Noturno	até 18h	1	hora(s)

16.2.2. A CONTRATADA deverá organizar sua logística de modo que as refeições sejam preparadas, acondicionadas e entregues dentro dos prazos

adequados ao consumo imediato.

16.3. Fornecer, juntamente com cada refeição, todos os itens complementares necessários ao consumo individual, incluindo:

16.3.1. Sachês monodose de condimentos (vinagre, azeite, sal, catchup);

16.3.2. Talheres descartáveis;

16.3.3. Copos (quando aplicável);

16.3.4. Guardanapos;

16.3.5. Palitos de dente;

16.3.6. Embalagens térmicas em conformidade com o item 6 do Termo de Referência.

16.4. Substituir, às suas expensas e sem ônus adicional, no prazo de 01 (uma) hora, contadas a partir da comunicação do(a) Fiscal do Contrato, quaisquer insumos, embalagens ou utensílios que estiverem danificados ou inadequados para o consumo das REFEIÇÕES.

16.5. Fornecer em complementação, sem ônus adicional, no prazo de 01 (uma) hora, quaisquer insumos, embalagens ou utensílios que estiverem insuficientes para o consumo das REFEIÇÕES.

16.6. Observar rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, da ANVISA, da legislação municipal aplicável e as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (RDC 216/2004 e correlatas).

16.7. Transportar as REFEIÇÕES exclusivamente em caixas térmicas higienizadas, livres de mistura com outras cargas, garantindo estabilidade da temperatura, integridade das embalagens e segurança alimentar.

16.8. Manter todo o transporte em condições adequadas:

16.8.1. Os veículos deverão estar limpos, sem odores e livres de cargas distintas;

16.8.2. Para itens perecíveis, deverão ser utilizados veículos fechados e em perfeitas condições de higiene;

16.8.3. Toda manipulação externa deverá respeitar as normas sanitárias vigentes.

16.9. Encaminhar ao Serviço de Administração e manter atualizados os dados dos entregadores que atuarão neste Complexo Judiciário, visando à segurança do prédio.

16.9.1. A CONTRATADA poderá, se desejar, providenciar e disponibilizar carrinho para exclusivo transporte interno das caixas térmicas com as refeições, a ser utilizado somente por entregadores da Licitante Vencedora. O equipamento deverá ser devidamente identificado e permanecerá guardado no prédio, em local de fácil acesso ao entregador, ficando a cargo da empresa toda a responsabilidade pelo uso do item, bem como pela sua manutenção e, ainda, substituição, se o caso.

16.10. Manter estrutura operacional capaz de cumprir todas as entregas sob demanda, sem possibilidade de escalonamento ou postergação, garantindo atendimento mesmo em variações imprevistas de consumo e horário, respeitando o disposto no item 4.12 e subitens e item 8 (Modelo de Execução do Objeto).

16.11. Comprovar imediatamente após a Assinatura do Contrato, ao(à) Gestor(a), que dispõe de profissional habilitado para responder tecnicamente pela elaboração dos cardápios, pela supervisão técnica do preparo e da manipulação e supervisão das REFEIÇÕES. O profissional responsável deverá ser Nutricionista, com registro ativo e regular no Conselho Regional de Nutrição (CRN), nos termos da Lei nº 8.234/1991, da Resolução CFN nº 600/2018 e da RDC ANVISA nº 216/2004.

16.11.1. A comprovação será realizada mediante apresentação de comprovante de inscrição ativa no CRN e currículo profissional do Nutricionista indicado.

16.11.2. A licitante deverá apresentar declaração formal de que o nutricionista indicado exercerá a responsabilidade técnica durante toda a execução contratual.

16.12. Elaborar e submeter à aprovação da Administração os cardápios trimestrais, conforme estrutura prevista neste Termo de Referência, respeitando:

16.12.1. Padrão do cardápio vigente;

16.12.2. Composição mínima obrigatória por refeição;

16.12.3. Observância à Resolução SAMSP 16/98;

16.12.4. Adequação sazonal;

16.12.5. Frequência de repetição mensal.

16.13. Em caso de alteração excepcional de cardápio, apresentar justificativa

formal com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, observando as regras do item 5.

16.14. Arcar integralmente com todos os custos decorrentes da execução contratual, incluindo:

16.14.1. Mão de obra;

16.14.2. Insumos;

16.14.3. Embalagens;

16.14.4. Transporte;

16.14.5. Equipamentos;

16.14.6. Tributos;

16.14.7. Encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e securitários.

16.15. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto contratado, sendo vedada a subcontratação.

16.16. Fornecer todas as REFEIÇÕES solicitadas durante a vigência do Contrato, em conformidade com as quantidades máximas determinadas, visando ao atendimento da demanda apresentada por esta Administração.

16.17. Prestar, sempre que solicitado, esclarecimentos técnicos sobre as refeições, cardápios, composição nutricional ou quaisquer aspectos relacionados ao objeto.

16.18. Manter registros e controles internos das entregas, garantindo que as informações constem corretamente nos Documentos de Remessa.

16.19. Emitir uma única Nota Fiscal consolidada por mês e não suspender o fornecimento, mesmo em caso de devolução ou correção de Nota Fiscal.

16.20. A atuação da CONTRATADA no cumprimento das obrigações, durante a vigência contratual, será registrada e avaliada pelo Contratante, nos termos do § 3º do art. 88 da Lei nº 14.133/2021, com registro das avaliações e eventuais penalidades no sistema cadastral próprio.

16.21. A Contratada deverá indicar, ao(à) gestor(a) do contrato logo após a assinatura do contrato, a estrutura física e operacional utilizada no preparo das refeições, incluindo cozinha industrial, instalações licenciadas pela vigilância sanitária municipal e equipamentos adequados ao preparo, conservação e transporte de alimentos.

16.22. A Contratada deverá demonstrar, ao(à) gestor(a) do contrato logo após a

assinatura do contrato, possuir aparelhamento mínimo compatível, como equipamentos de cocção, refrigeração, armazenamento, utensílios e caixas térmicas higienizadas para transporte.

17. INDICAÇÃO DE PREPOSTO DA CONTRATADA (art. 118 da Lei nº 14.133/2021)

Não se aplica.

18. MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCO (arts. 22 e 103 da Lei nº 14.133/2021)

Considerando a natureza do objeto — fornecimento contínuo de refeições prontas — não sendo serviço de grande vulto, não se aplica a obrigatoriedade de matriz formal de alocação de riscos, nos termos dos arts. 22 e 103 da Lei nº 14.133/2021.