



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Av. Borges de Medeiros, 1565 - Bairro Praia de Belas - CEP 90110-906 - Porto Alegre - RS - www.tjrs.jus.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

1.1. Contratação direta, emergencial, de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento contínuo, sob demanda, de refeições e lanches, de natureza comum, a fim de prover alimentação às sessões de julgamento do Tribunal de Júri da Comarca de Porto Alegre deste Poder Judiciário do Estado do Rio Grande do Sul.

1.2. O Pedido de Compras do TJRS se encontra no seguinte documento: Pedido de Compras (8806880).

1.3. Dos serviços:

Item	Descrição	Frequência	Estimativa Mensal	Total Anual
1	Fornecimento de Refeição - Almoço	Diária, sob demanda	672	8.063
2	Fornecimento de Refeição - Lanche da tarde	Diária, sob demanda	594	7.124
3	Fornecimento de Refeição - Janta	Diária, sob demanda	193	2.310

1.3.1. Por se tratar de projeção de despesa, a demanda estimada destes itens não se constitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para o Poder Judiciário, razão pela qual não poderá ser exigido nem considerado como valor para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades deste Poder Judiciário, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA.

1.3.2. As estimativas acima foram elaboradas com base na média de refeições por Sessão do Tribunal do Júri em 2025, não sendo possível prever a quantidade exata para cada sessão individualmente, em razão das diversas particularidades inerentes a cada processo e à dinâmica própria de sua realização.

1.3.3. Os serviços serão realizados sob demanda, nos dias e horários estabelecidos pelo CONTRATANTE.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:

a) Motivação da contratação: o Decreto N° 58096/2025 diminuiu os valores referentes à verba de adiantamento, até então utilizados para viabilizar o fornecimento de alimentação nas sessões do Tribunal do Júri. Ocorre que, com a diminuição do valor fornecido, o atendimento da necessidade de alimentação não se mostra possível por meio de tal verba. Por conseguinte, a contratação se justifica para fins de fornecimento de alimentação para as sessões do Tribunal do Júri, que se encontra entre as atividades-fim do Poder Judiciário, sob pena de adiamento das sessões de júri ou seja, paralisação da atividade-fim das Varas do Tribunal do Júri.

b) Referências a estudos técnicos preliminares, se houver: facultado, com base no art. 34, inc.I do Ato 052/2023-P e no Despacho ausência de ETP - art. 34 Ato (8798846).

c) Vinculação da contratação pretendida com o planejamento estratégico e previsão no Plano de Contratações Anual: a presente contratação não consta no Plano de Contratações Anual - PCA de 2025 e 2026. Todavia, a contratação em tela está alinhada ao Planejamento Estratégico 2021/2026, em especial, na missão de "*prestar a tutela jurisdicional, a todos e a cada um, distribuindo justiça de modo útil e a tempo*".

d) Identificador da despesa relacionada à presente demanda, no sistema Webverb:

Não há, considerando que a alimentação era fornecida por verba de adiantamento.

3. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO A SER PRESTADO

3.1. DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - ALMOÇO E JANTA

3.1.1. A contratada deverá fornecer alimentação do tipo “prato feito”, de no mínimo 450 gramas, composto, de:

a) 1 (um) tipo de arroz, admitidas as suas variações de preparo (arroz de forno, risoto, arroz à grega, arroz de carreteiro);

b) Feijão preto ou de cor (vermelho, branco, carioca, manteiga, mulatinho em caldo), admitidas as suas variações de preparo (feijoada, feijão mexido, caldo de feijão, etc.);

c) 1 (um) tipo de proteína (mínimo de 250 gramas), carne de gado (entrecot, coxão de dentro ou patinho) ou carne branca (peito de frango ou filé de peixe), podendo ser grelhado, cozido ou assado;

d) 1 (um) tipo de guarnição: massa, creme (de milho ou de abóbora, entre outros), suflê (de espinafre, cenoura, entre outros), quiche, refogados de legumes, chuchu, abóbora e cenoura, omeletes, polenta cozida, batata (frita, cozida, à doré), pastéis assados de tamanho pequeno a médio, aipim (ao molho ou frito), batata-doce, abobrinha, legumes ou verduras variadas;

e) 2 (dois) tipos de salada: folhosos, legumes crus ou legumes cozidos;

f) 1 (um) tipo de sobremesa: pudim, ambrosia, mousse ou torta.

3.1.2. Os almoços e as jantas deverão ser acompanhados de suco e água.

3.1.3. As refeições deverão ser fornecidas quente em embalagem térmica (marmitex de isopor) podendo, as saladas, serem fornecidas embaladas separadamente e as sobremesas em embalagem plástica.

3.1.4. A contratada deverá fornecer, juntamente com cada refeição, um conjunto de talheres de plástico contendo: 1 (um) garfo, 1 (uma) faca e 1 (uma) colher de sobremesa, 2 (dois) guardanapos e um copo plástico de 200 ml, sendo cada conjunto embalados individualmente.

3.1.5. Poderão ser solicitadas que parte das refeições sejam disponibilizadas com adaptações relativas a restrições alimentares, tais como glúten, lactose, vegetariana e vegana.

3.1.6. O cardápio acima trata-se de cardápio mínimo a ser fornecido.

3.1.7. Havendo necessidade de substituição dos alimentos, desde que previamente notificado por escrito, ficará à critério do Fiscal do Contrato a deliberação quanto ao aceite da substituição ou não.

3.2. DOS LANCHES

3.2.1. A contratada deverá fornecer, no turno da tarde, lanche embalado individualmente, e composto, no mínimo, de: 1 (um) sanduíche de pão de forma simples (margarina/manteiga, presunto magro/peito de peru, queijo prato/muçarela, alface e tomate), 1 (um) suco de caixinha ou latinha com no mínimo 200ml, 1 (uma) fruta (banana, maçã ou pera), 2 (dois) guardanapos e 1(um) copo plástico de 200ml ou canudo.

3.2.2. Poderão ser solicitadas que parte das refeições sejam disponibilizadas com adaptações relativas a restrições alimentares, tais como glúten, lactose, vegetariana e vegana.

3.2.3. O cardápio acima trata-se de cardápio mínimo a ser fornecido.

3.2.4. Havendo necessidade de substituição dos alimentos, desde que previamente notificado por escrito, ficará à critério do Fiscal do Contrato a deliberação quanto ao aceite da substituição ou não.

3.3. CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA O PREPARO, MANUSEIO E APRESENTAÇÃO DAS REFEIÇÕES

3.3.1. Preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como evitar desperdício e sobras;

3.3.2. Não reaproveitar as sobras de alimentos;

3.3.3. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições;

3.3.4. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

3.3.5. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável na preparação das refeições;

3.3.6. Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;

3.3.7. Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos nesta contratação;

3.3.8. Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches;

3.3.9. Seguir durante todas as etapas de produção, acondicionamento, distribuição e manuseio dos alimentos, obrigatoriamente, as orientações recomendadas pela metodologia de Boas Práticas de Fabricação – BPF, que demonstram as condições que podem ocasionar risco ou prejuízo para a qualidade e higiene dos alimentos e propor procedimentos para diminuir ou eliminar o impacto desses pontos críticos sobre os alimentos;

3.3.10. Garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo das refeições;

3.3.11. Garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépticos, higiênico sanitários e nutricionais;

3.3.12. Selecionar produtos e confeccionar preparações que possibilitem, de alguma maneira, prevenir ou minimizar os efeitos de doenças crônico-degenerativas, especialmente as de maior impacto em saúde pública tais como obesidade, hipertensão arterial e diabetes;

3.3.13. Servir os produtos em perfeitas condições para serem consumidos e em embalagens intactas (não danificadas), quando for o caso;

3.3.14. Responsabilizar-se pelo controle de qualidade das refeições produzidas e demais serviços;

3.3.15. Acondicionar e transportar as refeições em embalagens térmicas adequadas, dentro das condições estabelecidas pela vigilância sanitária;

3.3.16. Disponibilizar à Contratante as embalagens térmicas usadas no transporte, a fim de manter as refeições em temperatura segura até o momento de consumo das refeições;

3.3.17. Recolher as embalagens térmicas até o dia seguinte, quando da entrega das alimentações diárias.

3.3.18. Manter, durante toda a execução contratual, **Alvará de Funcionamento válido**, expedido pela Prefeitura do Município **onde estiver localizado o estabelecimento responsável pela produção das refeições**, compatível com o objeto contratado.

3.3.19. Manter **licença ou alvará sanitário vigente**, expedido pelo órgão municipal competente de Vigilância Sanitária, **relativo ao(s) estabelecimento(s) onde ocorrerá a produção das refeições**, apresentando a respectiva comprovação **antes do início da execução dos serviços**.

3.3.20. Comunicar previamente à contratante qualquer alteração no local de produção das refeições, ficando condicionada a continuidade da execução à comprovação de regularidade sanitária do novo estabelecimento.

3.3.21. Em caso de haver legislação municipal que dispense a necessidade de obtenção dos documentos mencionados nos itens 3.3.18, 3.3.19 e 3.3.20, deverá ser apresentada a respectiva certidão isentando a necessidade da referida documentação.

3.4. PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (REFEIÇÕES E LANCHES):

3.4.1. ÓLEOS: utilizar somente os de origem vegetal. As sobras utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.

3.4.2. AZEITES: de boa qualidade (puro, extra virgem), sem qualquer mistura com outros óleos.

3.4.3. PÃES: servidos sempre frescos. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.

3.4.4. QUEIJOS: tipos: minas, prato, muçarela, ricota, minas frescal e parmesão. De boa qualidade, embalados a vácuo, com rótulo e destinados para o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.

3.4.5. SUCOS E ÁGUA MINERAL: os sucos deverão ser industrializados de boa qualidade (registradas), em embalagem tetra pak, pet ou vidro. Deverá haver variação constante de sabores. Água mineral deverá ser servida em embalagem pet. Deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.

3.4.6. CARNES BOVINA E SUÍNA: de primeira qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

3.4.7. AVES: tipo granja, fresca, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

3.4.8. PEIXES: em postas ou filés frescos de boa qualidade, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

3.4.9. LINGUIÇAS: embaladas a vácuo e do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas. Deverão conter carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.

3.4.10. PRESUNTO: os tipos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão conter carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

3.4.11. FRIOS E OUTROS EMBUTIDOS: de boa qualidade, embalados a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.

3.4.12. LEITE: o leite deverá ser pasteurizado UHT (longa vida – em embalagem tetra

pak), integral ou semidesnatado, servido e consumido na data prevista pelo fornecedor.

3.4.13. ADOÇANTES: versões em pó ou líquido, registrado no Ministério da Saúde.

3.4.14. SALGADOS E DOCES: de procedência conhecida, boa qualidade e controle da data de validade.

3.4.15. MAIONESE: admitir-se-á somente a industrializada. Não será admitido o uso de maionese caseira.

3.4.16. MOLHOS: a maionese, a pimenta, o catchup e a mostarda deverão ser industrializados e fornecidos em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens de vidro (original do produto).

3.4.17. ITENS NÃO MENCIONADOS: todos os produtos alimentares e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender ao presente contrato deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados neste Termo de Referência.

3.5. DAS ORDENS DE SERVIÇOS

3.5.1. A formalização do pedido de prestação de serviço dar-se-á por intermédio de Ordens de Serviço, separadamente, para cada plenário.

3.5.2. As Ordens de Serviço serão emitidas semanalmente, até às 16:00 da sexta-feira que antecede a semana de julgamento, a fim de que sejam entregues a contar da segunda-feira subsequente, sem prejuízo de alterações, conforme prazos e cancelamentos, na cláusula 3.8 deste Termo de Referência.

3.5.3. A Ordem de Serviço deverá conter as seguintes informações contidas no Anexo II deste Termo de Referência, ou outra que vier a substituí-la.

3.5.4. A contratada deverá confirmar o recebimento da Ordem de Serviço.

3.5.5. As quantidades informadas são estimativas, podendo haver alteração, conforme Cláusula 3.8 deste Termo de Referência

3.5.6. O Contratante não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do produto especificado, ficando ao seu exclusivo critério a definição da quantidade e o momento da prestação do serviço, conforme Ordem de Serviço.

3.6. DO LOCAL DE ENTREGA

3.6.1. As refeições deverão ser entregues diretamente no Plenário do Júri informado na Ordem de Serviço, no seguinte endereço: Foro Central de Porto Alegre - Prédio I, localizado à Av. Aureliano de Figueiredo Pinto, 105 - Praia de Belas, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, CEP 90050-190. Eventualmente, a critério da contratante, poderá ser solicitada a entrega em outro local dentro de Porto Alegre, oportunidade em que será comunicada a contratada de forma antecipada.

3.6.2. Todas as refeições deverão ser entregues ao Fiscal do Contrato ou outro servidor designado pela Administração, junto ao plenário indicado na respectiva Ordem de Serviço.

3.6.3. Os lanches da tarde deverão ser entregues no mesmo momento da entrega do almoço.

3.6.4. O recebimento do objeto obedecerá ao disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021 e as demais condições para a entrega constarão da minuta de contrato, anexa ao edital.

3.7. DO PRAZO DE ENTREGA

3.7.1. Almoços: em regra, deverão ser entregues pela Contratada no período das 12h às 13horas.

3.7.2. Lanches: quando houver solicitação de lanches, deverão ser entregues junto com

os almoços.

3.7.3. Jantares: deverão ser entregues pela Contratada no período das 18h às 19h.

3.7.4. Em casos de refeições extraviadas ou danificadas por conta do transporte ou impróprias para consumo, a CONTRATADA deverá substituir os produtos recusados no prazo de 01 (uma) hora a partir da solicitação do Fiscal do Contrato por telefone, e-mail ou aplicativos de troca de mensagens.

3.7.5. Em casos de quantidade de refeições a menor ou produtos faltantes, a CONTRATADA deverá repor a alimentação no prazo de de 01 (uma) hora a partir da solicitação do Fiscal do Contrato por telefone, e-mail ou aplicativos de troca de mensagens.

3.7.6. Excepcionalmente, quando a duração das sessões ultrapassar a previsão inicial, a solicitação de pedidos de janta será realizada até às 16h do dia do julgamento.

3.7.7. A entrega do objeto deste certame ocorrerá de segunda a sexta-feira e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, desde que previamente comunicado pelo CONTRATANTE, no horário entre 08:00 (oito) e 22:00 (vinte e duas) horas.

3.8. DO CANCELAMENTO DOS SERVIÇOS E DO NÚMERO DE REFEIÇÕES E/OU LANCHES

3.8.1. A CONTRATANTE ficará desobrigada de receber as refeições e os lanches e, conseqüentemente, de providenciar os respectivos pagamentos, caso a CONTRATADA seja notificada, por escrito, para cancelar o pedido até às 19 horas do dia anterior.

3.8.1.2. Os prazos acima dispostos serão obedecidos tanto para cancelamento da entrega quanto para confirmar à CONTRATADA o número exato de refeições a serem servidos para cada sessão do Tribunal do Júri.

4. MODALIDADE DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Trata-se de contratação emergencial de serviços comuns, consoante o disposto no art. 75, parágrafo VIII, da Lei nº 14.133/2021.

4.2. O critério de julgamento será: Menor preço global.

4.2.1. Justificativa para adoção, se for o caso, da avaliação por lote ou global: Justifica-se a eleição do menor preço global uma vez que os itens que compõe o objeto - almoço, janta e lanches - possuem correlação estrita se interrelacionam, pra fins de gestão contratual, não se justificando a realização de 03 contratos. Ademais, trata-se de contratação emergencial, que durará por no máximo 01 ano, com baixa complexidade, não havendo motivo para a existência de 03 contratos simultâneos.

5. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO DA LICITANTE

5.1. Para fins de habilitação jurídica, as licitantes deverão apresentar :

(a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no caso de sociedade por ações; ou registro comercial, no caso de empresa individual; ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, em se tratando de microempreendedor individual; ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

(b) Comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), em se tratando de pessoa física, ou comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), em se tratando de pessoa jurídica;

(c) Declaração de habilitação;

(d) Declaração de composição societária e de nepotismo;

(e) Certidão expedida pela Junta Comercial comprovando o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, caso se tratar dessas espécies.

5.2. Para fins de regularidade fiscal e trabalhista, as licitantes deverão apresentar:

(a) Comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

(b) CR FGTS – Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, expedido pela Caixa Econômica Federal;

(c) CND – certidões negativas de débitos (ou positivas com efeitos de negativa), expedidas pela Receita Federal (conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1751/2014) e pelas Fazendas Públicas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante;

(d) CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho – TST, conforme Lei Federal nº 12.440/2011.

5.3. Para fins de qualificação econômico-financeira, as licitantes deverão apresentar

(a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, conforme Lei nº 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

(a.1) Em caso de apresentação de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, fica a licitante obrigada a comprovar que o respectivo plano de recuperação foi aprovado e homologado judicialmente, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/05.

(a.2) A comprovação de que trata a alínea "a.1" não exime a licitante de atender aos demais requisitos de habilitação, inclusive aqueles relativos à qualificação econômico-financeira.

5.4. Para fins de qualificação técnica, as licitantes deverão apresentar:

5.4.1. Cópia de contrato(s), atestado(s), declaração(ões) ou outros documentos idôneos que comprovem que o licitante possui experiência no fornecimento de alimentação de no mínimo 560 refeições mensais, compatíveis com o objeto ora licitado;

a) Os atestados poderão ser objeto de diligências a fim de esclarecer quaisquer dúvidas quanto ao seu conteúdo, inclusive com solicitação dos respectivos contratos que lhe deram origem, visitas ao local, etc.

b) Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos pela própria licitante, ou por outra empresa que esteja, de qualquer forma, vinculada societariamente a um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas, participantes desta licitação.

6. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR À PROPOSTA

6.1. Deverá ser exigida apresentação de documentação ambiental acompanhando a proposta final das licitantes?

Não, conforme Parecer ECOJUS 8676698.

7. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS, COOPERATIVAS E SUBCONTRATAÇÃO

A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica, a fim de afastar a restrição à competição, na medida em que a reunião de empresas que individualmente poderiam prestar os serviços reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluíus/cartéis para manipulação de preços. Ademais, o objeto, a natureza da contratação e o cotejo de contratações similares realizadas por esta Administração na forma ora proposta autorizam o entendimento de que restaram atendidos os interesses públicos de

competitividade, igualdade de condições, e eficiência na utilização dos recursos públicos.

Será permitida a subcontratação da prestação dos serviços de transportes e entrega da alimentação.

8. GARANTIA DO CONTRATO

8.1. Deverá ser exigida a prestação de garantia de execução contratual, conforme texto encontrado nos subitens a seguir? Não. Considerando se tratar de contratação, sob demanda, cuja eleição pela dispensa emergencial se dá em razão da urgência, não se mostra conveniente a exigência de garantia contratual, uma vez que: (i) tal exigência oneraria a contratação; (ii) a exigência de garantia contratual atrasaria o andamento do certame, uma vez que conforme disposições legais, caso a empresa venha a apresentar garantia na modalidade seguro-garantia, o prazo para tanto é de 30 dias a contar da assinatura do contrato, não havendo, por consequência, prazo viável para tanto; (iii) a contratação se dará sob demanda, sendo que os pagamentos somente serão adimplidos após o regular ateste do gestor; (iv) estão sendo previstas sanções em caso de descumprimento da contratação.

9. VALOR ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO

9.1. O valor de referência da licitação constará dos autos após a realização de pesquisa de mercado pelo Serviço de Gestão de Dados do Departamento de Compras – DEC-SEGED, como definido no § 2º do art. 36 do Ato nº 52/2023-P.

10. DEVERES ESPECÍFICOS DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE

Conforme cláusula padrão deste TJRS.

Além disso a contratada deverá:

10.1. Zelar pelo sigilo e pela segurança dos dados, informações e sistemas relacionados à execução do contrato, protegendo-os contra ações ou omissões intencionais ou acidentais, assegurando a conformidade com o ordenamento jurídico, com a Lei Geral de Proteção de Dados, com o Ato nº 037/2020-P deste Tribunal de Justiça e conforme o ANEXO I - TERMO DE RESPONSABILIDADE E SIGILO.

11. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução do contrato será acompanhada por gestores e fiscais designados pelo CONTRATANTE, que deverão atestar, na nota fiscal ou em relatório específico, a correta execução dos serviços ou fornecimento dos bens objeto deste ajuste, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los de informações pertinentes ao objeto contratual, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

11.1.1. Os gestores e fiscais atuarão em consonância com o disposto no Ato nº 75/2024-P, da Presidência do Tribunal de Justiça do Estado do Rio Grande do Sul.

11.2. O CONTRATANTE verificará, igualmente, o cumprimento dos termos contidos no contrato, solicitando correção, quando não atendidos os termos do que foi previsto e contratado, sem que assista à CONTRATADA qualquer indenização pelos custos daí decorrentes.

11.3. Qualquer fiscalização exercida pelo CONTRATANTE, feita em seu exclusivo interesse, não implica corresponsabilidade pela fiscalização e perfeita execução do contrato.

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Conforme cláusula padrão deste TJRS.

13.FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo fornecimento dos produtos que compõem o objeto, mediante apresentação de notas fiscais e contra empenho, o valor total de R\$ (.....) OU os valores unitários abaixo especificados:

13.2. Incluídas no preço, estão todas as despesas necessárias à execução deste contrato, inclusive aquelas relacionadas a seguros, transporte, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que correrão por conta da CONTRATADA.

13.3. O pagamento será efetuado em parcelas de valor proporcional ao quantitativo de cada entrega, e ocorrerá em conformidade com o efetivo fornecimento dos produtos.

ITEM DESCRIÇÃO VALOR UNITÁRIO (R\$)

1 xx,xx

2 xx,xx

3 xx,xx

13.3.1. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento.

13.4. O protocolo das notas fiscais e demais documentos exigidos, contendo em local de fácil visualização a indicação do número do Contrato ou da Ordem de Fornecimento, deverá ser realizado por meio do sistema de Peticionamento Eletrônico, conforme instruções constantes no endereço eletrônico <https://www.tjrs.jus.br/novo/institucional/licitacoes-e-contratos/orientacoes/peticionamento-de-notas-fiscais/>, para processamento da liquidação e pagamento.

13.5. Sempre que necessário, a critério do CONTRATANTE, será solicitada a apresentação da documentação original.

13.6. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 8 (oito) dias úteis para fins de ateste da despesa.

13.7. Haverá a retenção de tributos na forma da legislação em vigor, devendo a Nota Fiscal destacar os valores correspondentes.

13.7.1. No caso de atraso na apresentação da documentação necessária para pagamento que acarrete o recolhimento dos tributos fora do vencimento original, o ônus será suportado pela CONTRATADA conforme as rotinas de pagamento do CONTRATANTE.

13.8. O pagamento será efetuado no prazo de 7 (sete) dias úteis, contados do ateste, correndo a despesa à conta da dotação orçamentária

13.9. Os prazos contratuais para fins de pagamento, bem como para fins de ateste, ficarão suspensos durante o recesso forense, de 20/12 a 06/01, assim como nas datas mencionadas no Ato da Presidência, expedido anualmente, que regulamenta os feriados do Poder Judiciário estadual.

13.10. Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tal não tenha concorrido de alguma forma a CONTRATADA, haverá incidência de correção monetária dos valores devidos, segundo a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, entre o mês do vencimento e do pagamento do débito.

13.11. Havendo erros ou omissões na documentação de pagamento, a CONTRATADA será notificada, com a exposição de todas as falhas verificadas, para que proceda às correções necessárias.

13.11.1. Nesse caso, e também na hipótese de caso fortuito ou força maior que impeça a liquidação ou o pagamento da despesa, o prazo para ateste e o prazo para pagamento serão suspensos até a sua regularização.

13.12. A critério do CONTRATANTE, quando necessário, poderão ser solicitados documentos e informações complementares, a fim de elidir eventuais dúvidas quanto ao adimplemento de obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais.

13.13. A cada procedimento de pagamento será verificada a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA, mediante emissão das certidões negativas de débitos (ou positivas com efeitos de negativa) junto à Receita Federal, às Fazendas Públicas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA, à Fazenda Pública Estadual do Rio Grande do Sul (caso a empresa esteja sediada em outro Estado da Federação), além da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, e do Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, bem como será realizada consulta relativa à situação da empresa no Cadastro Informativo das Pendências perante Órgãos e Entidades da Administração Estadual – CADIN/RS, no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CFIL, do Estado do Rio Grande do Sul, no Sistema de Cadastro de Fornecedores do Governo Federal (SICAF) e no sistema Banco de Sanções da Controladoria-Geral da União – CGU, quanto às penalidades referentes ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

13.13.1. Constatada irregularidade na situação da CONTRATADA, será instaurado processo de apuração, podendo ser retido dos pagamentos devidos o valor estimado da possível multa.

14. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

14.1. Os valores unitários serão reajustados anualmente, na proporção da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro índice a ser estabelecido pelo Governo Federal em legislação posterior aplicável à espécie, tomando-se como índice inicial o do mês de apuração do valor estimado da licitação.

15. VIGÊNCIA CONTRATUAL

A vigência deste contrato será de até 01 ano, nos termos do que dispõe o art. 74, inc. VIII, da Lei de Licitações, não sendo permitida a sua prorrogação, podendo ser rescindida no dia anterior à vigência inicial da nova contratação que irá substituir a presente.

16. REFERÊNCIA LEGAL QUE REGULA A MATÉRIA

Lei Federal nº 14.133/2021;

Lei Complementar nº 123/2006;

Decreto Estadual nº 57.037/2023;

Decreto Estadual nº 57.154/2023.

ANEXO I – MODELO DE TERMO DE CONFIDENCIALIDADE E SIGILO

Eu, _____ CPF: _____, pelo presente instrumento, na condição de prestador de serviços terceirizados para o Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul, comprometo-me a cumprir todas as orientações e determinações a seguir especificadas e outras normatizadas no Ato Nº 11/2004-P disponível no *site* da Internet do contratante no endereço <http://www.tjrs.jus.br>, em função do contato que terei com informações pertencentes ao contratante, ou por ele custodiadas, em razão da permissão de acesso aos recursos computacionais necessários para a execução de minhas atividades profissionais, estando ciente, de acordo, aderente e responsável nos seguintes aspectos:

1. Obedecer, cumprir e respeitar, de forma específica, a Lei Geral de Proteção de Dados e o Ato 037/2020-P, que dispõe sobre a política de proteção e de segurança de dados pessoais, bem como

todas as políticas, diretrizes e normas de segurança da informação do TJRS, que regem o uso dos recursos a mim disponibilizados, sejam esses digitais ou impressos, bem como o manuseio das informações a que tenho acesso, ou possa vir a ter, em decorrência da execução de minhas atividades profissionais, responsabilizando-se pelo seu descumprimento.

2. A prestadora de serviços deverá manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, acerca de todo e qualquer assunto de interesse do TJRS ou de terceiros de que tiver conhecimento em razão da execução do contrato, devendo orientar os seus profissionais neste sentido.

3. Qualquer meio de acesso a informações ou instalações, como identificador de usuário (*user id*), senhas de acesso a sistemas (*password*), aplicativos, Internet, Intranet, conta de correio eletrônico (e-mail), crachás, cartões, chaves, dispositivo eletrônico de criptografia ou afins, que o contratante me forneceu ou vier a me fornecer são individuais e intransferíveis e estarão sob minha custódia e serão utilizados exclusivamente no cumprimento de minhas responsabilidades funcionais, devendo ser por mim devolvidos ou disponibilizados ao contratante em caso de desligamento, encerramento de serviços ou mudança de função.

4. Meus acessos à Internet e a conta de correio eletrônico por meio dos recursos fornecidos a mim e pertencentes ao contratante devem ser utilizados única e exclusivamente para a realização de atividades explicitamente especificadas nas Ordens de Serviço.

5. Todos os meus acessos efetuados, lógicos ou físicos, e informações por mim manipuladas (sistemas de informação, correspondências, cartas, correios eletrônicos, etc.) serão passíveis de verificação por representantes do contratante, que recebam atribuição para tal, a qualquer momento, independentemente de aviso prévio. Em decorrência disso, fico ciente que o contratante é o legítimo proprietário de todos os equipamentos, infraestrutura, informações e sistemas de informação que serão por mim utilizados.

6. Não devo adquirir, reproduzir, instalar, utilizar e/ou distribuir cópias não autorizadas de *softwares* ou programas aplicativos, produtos, inclusive aqueles desenvolvidos internamente no contratante.

7. Não é permitida a entrada ou saída de quaisquer informações pertencentes ao contratante, quer essas sejam em meios magnéticos (CDs, fitas, disquetes, *pen drives*, etc.), em meios físicos (papel, impressos, etc.) ou em meios lógicos (webmail, internet, etc.) sem o conhecimento e autorização de seu responsável.

8. Em caso de utilização de acesso remoto, desde que devidamente autorizado, aos recursos do contratante para a execução de minhas atividades profissionais, devo manusear as informações obedecendo aos mesmos critérios de segurança exigidos nas instalações internas, para o desempenho de minhas atividades.

9. Devo zelar pela segurança, pelo uso correto e pela manutenção adequada dos equipamentos pertencentes ao contratante, compreendendo dentre outros aspectos:

a) Nunca deixar um equipamento ativo sem antes bloquear seu acesso ou desativar a senha quando dele se afastar ou se ausentar.

b) Jamais emprestar minha senha ou utilizar a senha de outros.

c) Nunca utilizar senhas triviais que possam ser facilmente descobertas.

d) Não divulgar informações do contratante, de partes, de advogados e de prestadores de serviços.

e) Não deixar relatórios ou quaisquer mídias com informações confidenciais expostos em locais de fácil acesso.

f) Não utilizar recursos e/ou equipamentos particulares, na rede do contratante, para a realização de qualquer tipo de atividade, seja ela profissional ou não, sem a devida avaliação e autorização do contratante.

g) Somente utilizar *software* que tenha sido devidamente homologado pelo órgão ou gestor responsável.

h) Respeitar as legislações de direitos autorais e de propriedade intelectual.

i) Quando houver a necessidade de descartar as informações, fazer de forma a impedir o seu resgate independentemente do meio de armazenamento na qual a informação se encontra.

j) Informar imediatamente o órgão responsável e ao Departamento de Informática acerca de qualquer violação das regras de sigilo por quem quer que seja.

10. Reconheço que a lista acima é meramente exemplificativa e ilustrativa e que outras hipóteses de confidencialidade, que já existam ou que venham a surgir no decorrer da contratualidade, devem ser consideradas e mantidas em segredo, e que em caso de dúvida acerca da confidencialidade de determinada informação devo tratá-la sob sigilo, até que venha a ser autorizado a tratá-la diferentemente pelo órgão ou gestor responsável. Em hipótese alguma irei interpretar o silêncio do contratante como liberação de quaisquer dos compromissos ora assumidos.

11. Descumprindo os compromissos por mim assumidos neste Termo de Responsabilidade e Sigilo de Informações, estarei sujeito às penalidades aplicáveis, como medidas administrativas e/ou disciplinares internas, e/ou, ainda, ações penais, cíveis e/ou trabalhistas previstas em lei.

12. Estou ciente de que, para fins penais, de acordo com o art. 327 do Código Penal, equipara-se a funcionário público quem exerce cargo, emprego ou função em órgão público ou entidade paraestatal, e quem trabalha para empresa prestadora de serviço contratada ou conveniada para a execução de atividade típica da Administração Pública.

Porto Alegre, __ de _____ de _____.

Assinatura: Nome do Empregado RG e Órgão Emissor

Matrícula: Empresa:

Cargo/Função: Empresa:

Nº Contrato: CNPJ/MF:

Testemunhas (nome e RG):

ANEXO II – MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

Conforme Ordem de Serviço 0 Modelo - TR (8809182) ou outra que vier a substituí-la.



Documento assinado eletronicamente por **Germano Silveira Carniel, Diretor(a)**, em 20/02/2026, às 09:30, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo da Rosa Formágio, Chefe de Serviço**, em 20/02/2026, às 09:37, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://www.tjrs.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **9079262** e o código CRC **21E7C867**.
