



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

TRIBUNAL REGIONAL FEDERAL DA 2ª REGIÃO

TERMO DE REFERÊNCIA TRF2 1421858

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, de forma parcelada, mediante requisição, para confecção de lanches a serem servidos nas sessões de julgamento, sessões plenárias, cursos, palestras e outros eventos no Tribunal Regional Federal da 2ª Região.

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

1.1.1. A Contratada deverá fornecer os seguintes itens:

LOTE 1				
ITEM	PRODUTO	MARCA REFERENCIA	UNID	QUANT
1	Salgados assados: Coxinha - Peso unitário aproximado 15g / Empadas de Frango, Queijo, Calabresa com Requeijão e Queijo com Goiabada - Peso aproximado 30g / Enroladinho de salsicha - Peso unitário aproximado 30g / Esfirra de carne - Peso unitário aproximado 25g	-	Kg	120
2	Pastelzinho de carne e de ricota assados - Peso unitário aproximado 15g / Quibe - Peso unitário aproximado 15g / Rissoles de carne e camarão - Peso unitário aproximado 25g,	-	Kg	60
3	Pão de queijo / Peso unitário aproximado 15g	SEGREDO MINEIRO	Kg	100
4	Croissant tradicional / Peso aproximado 25g	-	Kg	12
5	Croissant de queijo, de frango e calabresa / Peso aproximado 30g	-	Kg	12

LOTE 2				
Item	Produto	Marca de referência	Unid	Qtde
1	Biscoito Amanteigado com Goiabada. Embalagem com 1 Kg	DACOLONIA/ DELÍCIA MINEIRA	KG	24
2	Biscoito Amanteigado de Nata. Embalagem de 1Kg	DACOLONIA/ DELÍCIA MINEIRA	KG	12
3	Biscoito Amanteigado de Nata com flocos de chocolate Embalagem 1 kg	DACOLONIA/ DELÍCIA MINEIRA	KG	12
4	Biscoito amanteigado meio a meio (nata e chocolate)	DACOLONIA/ DELÍCIA MINEIRA	KG	24

LOTE 3				
ITEM	PRODUTO	Referência	Unid.	QTDE.
1	Achocolatado em pó solúvel, ZERO. Lata com aproximadamente 200g.	NESCAU/TODDY	Lata	6
2	Adoçante 100% estévia, frasco com 80 ml.	STEVITA	Unid	12
3	Aveia em flocos finos. Caixa com aproximadamente 250g.	QUAKER	Caixa	12
4	Azeite de oliva, EXTRA VIRGEM, embalagem de vidro com aproximadamente 500 ml.	GALLO/ ANDORINHA	Unid	6
5	Azeitona Verde, SEM CAROÇO. Pote de vidro com 400g	La Violetera/ Rivoli	Pacote	12
6	Batata Palha Extrafina e Tradicional. Pacote com 500g.	Yoki /Visconti / Elma Chips	Pacote	36
7	Baunilha Líquida, frasco com aproximadamente 30ml, não contém Glutem.	Hikari	Unid	12

8	Biscoito Cream Cracker. Peso aproximadamente 200 g	AYMORE, PARMALAT, NESTLÉ, TOSTINES, BAUDUCCO, SÃO LUIZ	Pacote	120
9	Biscoito de Maisena. Peso aproximado 200 g	AYMORE, PARMALAT, NESTLÉ, TOSTINES, BAUDUCCO, SÃO LUIZ	Pacote	24
10	Biscoito Recheado Chocolate. Peso líquido aproximadamente 200 g	AYMORE, PARMALAT, NESTLÉ, TOSTINES, BAUDUCCO, SÃO LUIZ	Pacote	80
11	Biscoitos Recheados- sabores Morango e limão. Peso líquido aprox 170 g	AYMORE, PARMALAT NESTLÉ TOSTINES BAUDUCCO SÃO LUIZ	Pacote	100
12	Biscoito salgado	Tipo Club Social	Pacote	200
13	Biscoitos Waffer, peso aproximado 150g, sabores: chocolate puro, chocolate com avelã, chocolate branco, nozes e limão.	AYMORE, PARMALAT, NESTLÉ, TOSTINES, BAUDUCCO, SÃO LUIZ	Pacote	100
14	Bolo industrializado. Sabores: chocolate, laranja, coco, baunilha – 250g	Seven Boys, Panco, Bauduco, Pullman	Pacote	120
15	Bolo industrializado laranja ou baunilha COM GOTAS DE CHOCOLATE – 250 g	Pullman	Pacote	100
16	Bolo Mármore 250 g	SEVEN BOYS	Pacote	60

17	Bolo Frapê	<i>Pullman/ Plus Vita</i>	<i>Pacote</i>	60
18	Bombons sortidos - caixa com 14 ou 15 unidades.	Nestlé ou Lacta	Caixa	12
19	Caldo de Galinha em pó, peso aproximado do pacote 500g.	<i>Sazon</i>	<i>Saco</i>	12
20	Canela em pó, pote com 35g	<i>Kitano</i>	<i>unid</i>	24
21	Chá de boldo com 10 sachês, peso aproximado 10 g	<i>LEÃO</i>	<i>Caixa</i>	6
22	Chá de Camomila, Caixa com 15 sachês, peso aproximado 15 g.	<i>Leão/ Dr.Oetker</i>	<i>Caixa</i>	48
23	Chá de Capim cidreira, caixa com 15 sachês, peso líquido aproximado 15 g.	<i>Leão/ Dr.Oetker</i>	<i>Caixa</i>	48
24	Chá de Erva Doce, caixa com 15 sachês, peso líquido aproximado 24 g.	<i>Leão/ Dr.Oetker</i>	<i>Caixa</i>	48
25	Chá de Hortelã, caixa com 10 sachês, peso líquido aproximado 10 g	<i>Leão/ Dr.Oetker</i>	<i>Caixa</i>	48
26	Chá mate + groselha negra, com 10 sachês, aproximadamente 25g.	<i>Leão</i>	<i>Caixa</i>	10
27	Chá Preto	<i>LEÃO</i>	<i>Caixa</i>	12
28	Chocolate em pó, caixa de aprox. 500g – 50% cacau	<i>BEHING</i>	<i>Unidade</i>	24
29	Coco ralado – 100g	<i>SóCoco/Do vale</i>	<i>Pacote</i>	24
30	Creme de Leite (Não Contém Glúten). Lata aproximadamente 300g	<i>Nestlé/Glória</i>	<i>Lata</i>	24
31	Farinha de trigo	<i>DONA BENTA</i>	<i>Kg</i>	60

32	Fermento em pó, pote com aproximadamente 100g	ROYAL, DR. OTKER ou DONA BENTA	Pote	36
33	Filme PVC Transparente para proteger alimentos, 28cm x 300m	Guarufilme	Rolo	12
34	Gelatina em pó sabor CEREJA (ZERO), 12g	Dr. Oetker	Caixa	12
35	Gelatina em pó sabor maracujá peso líquido aproximado 20g	Dr. Oetker	Caixa	24
36	Gelatina em pó sabor MORANGO (ZERO), peso aproximado 12g.	Dr. Oetker	Caixa	12
37	Gelatina em pó sabor MORANGO (comum), peso líquido aproximado 20g.	Dr. Oetker	Caixa	12
38	Gelatina em pó SEM SABOR 24g	Dr. Oetker	Caixa	12
39	Gelatina em pó, sabor limão, peso líquido aproximado 20g,	Dr. Oetker	Caixa	24
40	Geleia de DAMASCO (comum), embalagem de aproximadamente 300g, não contém glúten.	Queensberry/ Dinamarquesa Dana/ St. Dalfour/ Schwartz	Unid	36
41	Geleia de GOIABA em pedaços (comum), embalagem com aproximadamente 320 g, Não contém glúten.	Queensberry/ Dinamarquesa Dana/ St. Dalfour/ Schwartz	Unid.	24
42	Geleia de MORANGO (Zero ou Diet) 280 g, não contém glúten	Linea, Queensberry	Unid	36
43	Geleia de MORANGO (comum) embalagem de aproximadamente 320g, não contém glúten.	Queensberry/ Dinamarquesa Dana/ St. Dalfour/ Schwartz	Unid.	36
44	Geleia de Pimenta, 320g	Queensberry	Unid	12

45	Goiabada Cascão - 500g.	<i>Predilecta / Cepêra</i>	<i>Unid.</i>	<i>10</i>
46	Granulado crocante sabor chocolate, pacote com 150 g	<i>Mavalério</i>	<i>Pacote</i>	<i>12</i>
47	Leite condensado, lata com aproximadamente 395 g.	<i>Nestlé/Glória</i>	<i>Lata</i>	<i>60</i>
48	Leite de coco – 200 ml	<i>SóCoco</i>	<i>Garrafa</i>	<i>24</i>
49	Leite em Pó Desnatado	<i>Mollico/Nestlé</i>	<i>Lata</i>	<i>12</i>
50	Leite integral UHT (tratamento térmico especial), embalagem com Aproximadamente 1 Litro.	<i>Molico/ vigor/ nestlé/ danone/ itambé/ parmalat</i>	<i>Litro</i>	<i>200</i>
51	Maionese 500g.	<i>Hellmanns / Arisco</i>	<i>Pote</i>	<i>12</i>
52	Maisena – caixa com 200g	<i>Duryea</i>	<i>Caixa</i>	<i>12</i>
53	Mate Diet (Sem Limão)	<i>Leão/Lipton</i>	<i>Garrafa 1,5 l</i>	<i>48</i>
54	Mel de abelha puro, peso líquido aproximadamente 300g.	<i>Superbom</i>	<i>Unid.</i>	<i>10</i>
55	Milho em Lata.	<i>Yoki/ Predileta</i>	<i>Lata</i>	<i>24</i>
56	Mini bolo tipo Ana Maria, com recheio nos sabores <i>baunilha, chocolate, morango, chocolate com recheio de baunilha.</i> Embalagens com aproximadamente 80g.	<i>Pulmann/ Plus Vita/ Seven Boys</i>	<i>Pacote</i>	<i>950</i>
57	Mistura para bolo/ sabor BAUNILHA. Pode conter traços de nozes e castanhas. Peso aproximado 450g	<i>DONA BENTA RENATA BOA SORTE DR. OTKER</i>	<i>Pacote</i>	<i>40</i>

58	Mistura para bolo/ sabor CHOCOLATE. Pode conter traços de nozes e castanhas. Peso aproximado 450g.	<i>DONA BENTA BOA SORTE RENATA DR. OTKER</i>	<i>Pacote</i>	<i>24</i>
59	Molho de tomate peneirado - caixa c/ 520g.	<i>Knorr/ Etti</i>	<i>Caixa</i>	<i>36</i>
60	Óleo de soja para culinária. Garrafa com 1 litro.	<i>LIZA/ SOYA</i>	<i>Garrafa</i>	<i>6</i>
61	Orégano 100% - pacote 15 g	<i>Kitano</i>	<i>Unidade</i>	<i>60</i>
62	Pão tipo bisnaguinha	<i>PANCO ou Seven Boys</i>	<i>Pacote</i>	<i>36</i>
63	Pão de forma fatiado COMUM, embalagem com aproximadamente 500 g.	<i>Pulmann/ plus vita/ seven boys</i>	<i>Pacote</i>	<i>120</i>
64	Pão de forma fatiado INTEGRAL, embalagem com aproximadamente 500 g	<i>Pulmann/ plus vita/ seven boys</i>	<i>Pacote</i>	<i>60</i>
65	Pão de Forma fatiado SEM CASCA, embalagem com 450g	<i>Plus Vita</i>		<i>48</i>
66	Papel Alumínio, para proteger alimentos, largura 30 cm e comprimento 100m	<i>Boreda</i>	<i>Rolo</i>	<i>12</i>
67	Pêssego em Calda	<i>QUALITÁ/ Oderich/ Predilecta</i>	<i>Lata 450 g</i>	<i>12</i>
68	Refrigerantes 2 litros: Coca (zero e comum) e guaraná (zero e comum)	<i>Antártica/ coca cola/ pepsi cola</i>	<i>Garrafa</i>	<i>120</i>
69	Sal iodado. Peso aproximado de 1 Quilo.	<i>Cisne/Lebre</i>	<i>Kg</i>	<i>4</i>
70	Sardinhas em lata 250g	<i>Comes da Costa</i>	<i>lata</i>	<i>24</i>
71	Sorvete de Chocolate. Pote com peso aproximado 1,5 litro.	<i>Kibom / Nestlé</i>	<i>Pote</i>	<i>12</i>
72	Sorvete de Creme. Pote contendo peso aproximado de 1,5 litro.	<i>Kibom / Nestlé</i>	<i>Pote</i>	<i>12</i>

73	Suco de frutas caixinha 200 ml. Sabores: uva, abacaxi, maracujá, laranja e maçã.	<i>Suco mais/ dafruta/ parmalat/ maguary</i>	<i>Caixa</i>	<i>850</i>
74	Suco de frutas, caixa de 1 litro. Sabores: laranja, uva, pêsego, morango e tangerina	<i>Del Valle</i>	<i>caixa</i>	<i>300</i>
75	Suco de garrafa (caju).	<i>Maguary</i>	<i>Garrafa</i>	<i>96</i>
76	Suco de garrafa (goiaba).	<i>Maguary</i>	<i>Garrafa</i>	<i>96</i>
77	Suco de garrafa (maracujá)	<i>Maguary</i>	<i>Garrafa</i>	<i>96</i>
78	Tapioca – Goma Hidratada – pacote 500mg	<i>Amafil/ Yoki</i>	<i>Pacote</i>	<i>12</i>
79	TODYNHO OU NESCAU PRONTINHO, bebida achocolatada pronta. Caixinha c/ aprox. 200 ml.	<i>TODDY/ NESCAU</i>	<i>Caixa</i>	<i>850</i>
80	Torrada embalada em PACOTE de 160 g	<i>Bauducco/ Nestlé</i>	<i>Pacote</i>	<i>60</i>
81	Uva Passa Escura Sem Semente. Contendo 200g	<i>La Violetera / Jandira</i>	<i>Pacote</i>	<i>24</i>
82	Vinagre de maçã, garrafa 150ml.	<i>Castelo</i>	<i>Garrafa</i>	<i>6</i>
83	Palito de Bambu (mesa), com aproximadamente 240 palitos. Embalagem serve fácil.	<i>Fiat Lux</i>	<i>Pote</i>	<i>10</i>

LOTE 4				
Item	Produto	Marca de referência	Unid.	Quant.
1	Presunto cozido, sem capa de gordura, FATIADO	<i>Sadia, Perdigão, Seara</i>	Kg	100
2	Queijo minas FRESCAL, peça inteira embalada.	<i>Damata, Marília, Regina</i>	Kg	100
3	Queijo prato fatiado tipo lanche	<i>Damata, Marília, Regina</i>	Kg	48
4	Queijo Muçarela Fatiada	<i>Regina/Da Matta/ Vitória</i>	Kg	96

5	Queijo Minas Padrão	<i>Regina/Da Matta/Vitória</i>	Kg	48
6	Requeijão Cremoso. Peso 220 g.	<i>Nestlé/ Parmalat/Danone</i>	Copo	96
7	Margarina com sal comum. Peso líquido 500g	<i>Qualy</i>	Pote	60
8	Manteiga com sal comum, pacote 200g	<i>Itambé/ Elegê</i>	Pote	24
9	Polpa de MARUCUJÁ, 100% natural. PACOTE com 5 unidades de 100g cada, peso líquido do pacote 500 g.	<i>Bela Ischia ou similar</i>	<i>Paco-te</i>	48
10	Polpa de CAJU, 100% natural. PACOTE com 5 unidades de 100g cada, peso líquido do pacote 500 g	<i>Bela Ischia ou similar</i>	<i>Paco-te</i>	48
11	Polpa de ACEROLA, 100% natural. PACOTE com 5 unidades de 100g cada, peso líquido do pacote 500 g	<i>Bela ischia ou similar</i>	Paco-te	36
12	Polpa de MORANGO, 100% natural. PACOTE com 5 unidades de 100g cada, peso líquido do pacote 500 g	<i>Bela ischia ou similar</i>	Paco-te	36
13	Polpa de GRAVIOLA, pacote com 5 unidades de 100g cada, peso líquido do pacote 500 g,	<i>Bela ischia ou similar</i>	kg	60
14	Blanquet Peito de Peru Fatiado	<i>Sadia/Seara/Perdigão</i>	kg	60
15	Salsicha. Pacote Peso 500g.	<i>Sadia / Seara</i>	kg	24
16	Peito de frango sem osso	<i>Damata, Marília, Regina</i>	Kg	60
17	Lingüiça calabresa aproxim 400g	<i>Pacote</i>	Kg	20

LOTE 5				
Item	Produto	Marca de referência	Unid	Quant
1	Abacaxi	in natura	Kg	120
2	Ameixa vermelha/ rosada	in natura	Kg	20

3	Banana prata	in natura	Kg	240
4	Fruta do conde	in natura	Kg	24
5	Kiwi	in natura	Kg	240
6	Laranja pêra	in natura	Kg	180
7	Laramja lima	in natura	Kg	50
8	Limão taiti	in natura	Kg	12
9	Maçã vermelha nacional ou gala (pequena)	in natura	Kg	150
10	Mamão Papaya	in natura	Kg	24
11	Mamão Formosa	In natura	Kg	100
12	Manga palmer	in natura	Kg	80
13	Melancia	in natura	Kg	120
14	Melão nacional	in natura	Kg	200
15	Uva red globe	in natura	Kg	72
16	Coco Verde	in natura	l	400
17	Cebola	in natura	Kg	12
18	Alho	in natura	Kg	12
19	Tomate	in natura	Kg	12
20	Tomate cereja – embalagem aprox 250 g	Horti Fruti	Unidade	12
21	Ovos	in natura	Dúzia	80
22	Batata lavada	In natura	kg	12
23	Cheiro Verde C/ salsinha	In natura	Molho	12
24	cenoura	In natura	Kg	12
25	Morango – bandeja 250 g	Horti fruti	Unidade	12
25	Hortelã	In natura	Molhos	12

1.1.2. A indicação de marcas de referência deve ser interpretada como parâmetro de qualidade para facilitar a descrição do objeto a ser licitado, sendo que serão aceitas marcas equivalentes, similares ou de maior qualidade.

1.1.3. As empresas deverão descrever os materiais e as marcas/modelos cotados em suas propostas, com vistas a possibilitar a emissão do parecer técnico.

1.1.4. Na hipótese de cotação de marca similar o licitante deverá descrever as características da marca cotada, apresentando a ficha técnica do produto e/ou catálogos ilustrativos originais do fabricante, onde constem fotos e especificações claras e detalhadas do material, que possibilitem a verificação da similaridade do produto.

1.1.5. Os produtos a serem adquiridos foram agrupados em lotes, formados por materiais do mesmo tipo e natureza, que deverão ser adjudicados a uma mesma empresa, a fim de manter a homogeneidade dos materiais, que serão utilizados em conjunto.

1.1.6. A divisão em lotes favorece a economia de escala, visto que vários produtos semelhantes fornecidos por uma mesma empresa podem ter seu preço reduzido em função do valor total do lote. Também evita eventuais descompassos no momento das entregas, que impactam negativamente na rotina de atividades das unidades beneficiadas pela aquisição.

FORMA DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.1.7. A empresa deverá fornecer semanalmente os produtos requisitados através de uma "Solicitação de Fornecimento", emitida por servidor da DIATA autorizado, em que constem os gêneros alimentícios a serem fornecidos, a especificação, o quantitativo, o prazo, o local e a data de entrega. Deverá também constar da referida requisição, o tipo, o horário e data da entrega.

1.1.7.1. A "Solicitação de Fornecimento" poderá ser encaminhada à Contratada via e-mail, aplicativo de mensagens eletrônicas ou recebida em mãos pelo fornecedor contratado.

1.1.8. As entregas serão semanais, preferencialmente às segundas-feiras, efetuadas em até 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da Solicitação de Fornecimento.

1.1.9. Para as entregas emergenciais, não programadas, a empresa terá até 4 (quatro) horas de prazo de entrega após a solicitação dos produtos através de contato telefônico ou aplicativo de mensagens eletrônicas.

1.1.10. A entrega do material será efetuada na Seção de Serviços Operacionais / Divisão de Atividades Auxiliares (DIATA) do TRF 2ª Região, localizada na Rua Acre nº 80, sala 1504 das 11 às 13 horas, de 2ª a 6ª feira, na presença de um servidor da DIATA.

1.1.11. O descarregamento dos produtos ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária.

1.1.12. Os gêneros alimentícios constantes dos Lotes 3 e 4 serão fornecidos, em média, 04 (quatro) vezes por mês.

1.1.13. A conferência da quantidade, peso, marca e qualidade dos produtos deverá ser feita na presença de representantes do Contratante e da Contratada, na ocasião da entrega. Se a Contratada não puder participar da conferência, assumirá como verdadeira e, portanto, inquestionável a apuração feita pelo Contratante.

1.1.14. Serão rejeitadas as unidades entregues acima da quantidade requisitada. A entrega de produto de marca diversa da cotada ficará condicionada à prévia autorização do gestor, após requerimento devidamente fundamentado, feito pela Contratada. O Contratante poderá rejeitar os produtos entregues em data próxima à data de sua validade.

1.1.15. Não serão aceitos materiais cujas embalagens tenham evidências de terem sofrido danos.

1.1.16. O material cotado deverá ser de primeira qualidade.

1.1.17. Todos os produtos, que assim o exigirem, deverão apresentar certificação e/ou, estar em consonância com o Sistema Brasileiro de Certificação, cada um no respectivo órgão competente (ex.: ANVISA, ABNT, INMETRO).

1.1.18. Todos os produtos deverão conter rótulos e/ou etiquetas com as seguintes informações: data de fabricação, prazo de validade, número do lote do produto, nome do fabricante ou importador. Os rótulos não podem estar rasgados, descolados das embalagens, manchados ou com letras ilegíveis.

1.1.19. O prazo de validade, em cada fornecimento, deverá estar indicado pelo fabricante nos produtos ou em suas embalagens.

1.1.20. Os gêneros alimentícios só serão recebidos dentro de seu prazo de validade, devendo ser entregues ANTES de decorrido 1/3 (um terço) do prazo de validade estipulado naquilo que for pertinente.

1.1.21. Os gêneros alimentícios constantes no Lote 4 devem ser entregues antes de decorrido 1/5 (um quinto) do prazo de validade.

1.1.22. Todos os gêneros alimentícios constantes do lote 02 deverão ser transportados em caixas de material plástico resistente, atóxico, laváveis e devidamente limpas e em outras embalagens recomendadas pela ANVISA e deverão ainda estar embalados adequadamente bem como conter na etiqueta a quantidade e data de validade.

1.1.22.1. As caixas de que trata este item deverão ser térmicas, quando o gênero alimentício necessitar de ambiente apropriado para a sua conservação.

1.1.23. O Tribunal poderá a qualquer tempo e/ou sempre que o produto suscitar dúvidas quanto à qualidade, submeter os gêneros alimentícios do Lote 4 à análise sensorial.

1.2. PRAZO DE VIGÊNCIA/PRAZO DE ENTREGA

1.2.1. O prazo de entrega será de até 48 horas após o recebimento do e-mail da DIATA com a solicitação do fornecimento.

1.2.2. O prazo de vigência será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua assinatura pelo contratante, podendo ser prorrogado, a critério da contratante, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133 /2021.

1.3. PRAZO DE GARANTIA/PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade, em cada fornecimento, deverá estar indicado pelo fabricante nos produtos ou em suas embalagens.

1.4. CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA NO PERÍODO DE GARANTIA

Não se aplica.

1.5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS – REGRAS

1.5.1 - Da exigência de amostra

1.5.1.1 - Como a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não pode ser somente aferida por meio de catálogos, folhetos ou propostas, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.

1.5.1.2 - A amostra deverá ser entregue, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da data do recebimento da solicitação do Tribunal, na Divisão de Atividades Auxiliares (DIATA) sala 1504, 15º andar do prédio do TRF2 situado na Rua Acre nº 80. O telefone de contato é 2282-8532, e-mail diata@trf2.com.br.

1.5.1.3 - O prazo de 5 (cinco) dias úteis, estabelecido para a apresentação amostra, poderá ser prorrogado por até 5 dias úteis, desde que o pedido de prorrogação seja formalizado tempestivamente pelo licitante, devidamente justificado e desde que as justificativas sejam aceitas pelo setor.

1.5.1.4 - O prazo para análise da amostra (TRF2) na fase de aceitação será de até 5 dias úteis a partir do recebimento da amostra.

1.5.1.5 - Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

1.5.1.6 - Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

1.5.1.7 - Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade, conforme constante no Anexo I - Termo de Referência:

1.5.1.8 - Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

1.5.1.9 - Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e experimentados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

1.5.1.10 - As amostras entregues (aprovadas ou reprovadas) deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 15 (quinze) dias a contar da divulgação do resultado final da licitação. Após o referido prazo, as amostras poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

1.5.1.11 - O(A) pregoeiro(a), constatando o atendimento às exigências fixadas no Edital, aceitará a proposta mais bem classificada e habilitará a licitante.

1.5.1.12 - Após, a autoridade superior adjudicará o objeto e homologará o certame.

1.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

1.6.1. Comprovação de aptidão mediante a apresentação de pelo menos 01 (um) atestado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante fornece ou forneceu gêneros alimentícios.

1.6.2 Juntamente ao(s) atestado(s) deve(m) ser fornecido(s) nome, telefone do emissor do atestado e da área técnica autorizada a responder diligências.

1.6.3. No caso de entidades públicas da Administração Direta ou Indireta será admitida a comprovação

mediante a apresentação de Contrato ou Nota de Empenho.

1.6.4 - Em caso de apresentação de atestado de desempenho anterior, emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte a licitante, é necessário que o atestado ou o contrato de constituição do consórcio identifique a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, havendo de ser adotados os seguintes critérios de avaliação na hipótese:

1.6.4.1- caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

1.6.4.2 - caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado, de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual.

1.6.5 - A Administração poderá realizar as diligências necessárias, solicitando documentos ou realizando visitas na sede ou na filial da licitante, em entidade pública ou privada, com o objetivo de comprovar a veracidade das informações apresentadas.

1.7. VISTORIA

Não se aplica.

1.8. METAS FÍSICAS

1.8.1. Renovação do fornecimento de gêneros alimentícios que fazem parte do cardápio da Copa do Plenário.

1.8.2. Equipar ou Aparelhar a unidade demandante disponibilizando gêneros alimentícios para a realização de suas atividades no tribunal.

1.9. LOCAL DE ENTREGA/LOCAL DE EXECUÇÃO

1.9.1. A entrega do material será efetuada na DIATA, situada na Rua Acre nº 80, sala 1504, em dia útil e deverá ser agendada antecipadamente pelo e-mail diata@trf2.jus.br ou pelo telefone (21) 2282-8066.

1.10. CONDIÇÕES ESPECIAIS DE RECEBIMENTO

Não se aplica.

1.11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1.11.1. Nos trabalhos desenvolvidos nas dependências deste Tribunal, assegurar a integridade física, isenta de riscos, das instalações e equipamentos já existentes ou executados na edificação, providenciando, onde necessário, a embalagem dos mesmos. Ao final dos serviços a contratada deverá entregar os locais onde se desenvolveram os serviços devidamente limpos.

1.11.2. Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, total ou parcialmente, os serviços ou materiais que apresentarem vícios, defeitos ou incorreções. Refazer todo e qualquer serviço não aprovado pelo Contratante, sem qualquer ônus para o Contratante.

1.11.3. Facilitar a inspeção dos materiais e serviços por parte da fiscalização, facultando a esta o acesso aos depósitos ou qualquer outra dependência que, direta ou indiretamente, se relacionem com o objeto do contrato.

1.11.4. Fornecer toda mão de obra necessária à execução dos serviços, com experiência comprovada e devidamente capacitada;

1.11.5. Responsabilizar-se por quaisquer perdas e danos, pessoais ou materiais, decorrentes da execução deste Contrato, de sua responsabilidade ou de seus prepostos, que sobrevenham em prejuízo do Contratante ou de terceiros, reparando, ou quando isto for impossível, indenizando, sem quaisquer ônus para o Tribunal.

1.11.6. Cumprir e fazer cumprir todas as normas relativas à segurança e medicina do trabalho (tendo como referência as normas regulamentadoras do Ministério do trabalho), e diligenciar para que seus empregados

trabalhem com equipamentos de proteção individual (EPI), adequados a todo e qualquer tipo de serviço que estiver sendo desenvolvido;

1.11.7.Responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento dos materiais.

1.11.8.-Respeitar as normas de controle de bens e de fluxo de pessoas nas dependências do TRF2.

1.12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

1.12.1. Fornecer todas as informações necessárias para a execução do serviço.

1.12.2. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao cumprimento das obrigações contratuais, inclusive permitir o livre acesso dos representantes da contratada, devidamente uniformizados e identificados, às dependências do contratante.

1.12.3. Efetuar os pagamentos à contratada com as condições de preço e prazo estabelecidos no Edital.

1.12.4. Receber o objeto em dias úteis, no horário de 9 às 17hs;

1.12.5. Disponibilizar local adequado para a realização da entrega.

1.13. CÓDIGO SIASG

Código 17167

1.14. ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

1.14.1. A proposta está em consonância com o Plano Estratégico da Justiça Federal - PEJF 2021/2026, atendendo a seus objetivos estratégicos de aperfeiçoamento da gestão administrativa e da governança judiciária, promoção da sustentabilidade e alinhada à visão de futuro de consolidar-se perante a sociedade como justiça efetiva, transparente e sustentável.

1.14.2. Alinha-se, ainda, com a ODS 16 da Agenda 2030/ONU, que visa promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O TRF2 realiza semanalmente várias sessões de julgamento e sessões plenárias mensais, todas com várias horas de duração, além de diversos cursos e palestras, necessitando de intervalo para lanches.

2.2. Considerando a necessidade de preparação dos lanches que são servidos nas sessões de julgamento, sessões plenárias, cursos, palestras e outros eventos no TRF2 e que o contrato atual expira em 07/02/2026, faz-se necessária a contratação para evitar solução de continuidade dos serviços de fornecimento de gêneros alimentícios.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Solução Escolhida

Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, de forma parcelada, mediante requisição, para confecção de lanches a serem servidos nas sessões de julgamento, sessões plenárias, cursos, palestras e outros eventos no Tribunal Regional Federal da 2ª Região.

3.2. O detalhamento, as especificações e os quantitativos, encontram-se dispostos no item 1.1 deste Termo de Referência.

DO CICLO DE VIDA

3.3. A solução foi definida considerando seu ciclo de vida como um todo, a partir da análise geral realizada nos estudos preliminares, onde foram identificados os requisitos inerentes à forma de execução do serviço,

validade dos materiais envolvidos, quantitativos necessários e as especificações técnicas com vistas à consecução do objeto proposto.

3.3.1. Foram observadas as seguintes etapas do ciclo de vida do serviço: Preparação, Execução do Serviço, Fiscalização e Conclusão e Aceitação do Serviço

Preparação:

3.4. A empresa deverá designar formalmente o preposto, informando o nome e telefone de contato no primeiro dia útil subsequente à data de assinatura do contrato, com capacidade gerencial para tomada de decisões relativas ao contrato.

Execução do Serviço:

3.5. A contratada deverá executar os serviços de acordo com as especificações técnicas descritas no item 1.1 deste Termo, e deverá atender todas as normas e regulamentações pertinentes ao objeto da contratação, pormenorizadas nos tópicos “Habilitação Técnica” e “Obrigações da Contratada”.

Fiscalização

3.6. O Contratante designará servidor ou comissão de servidores para fiscalizar a execução do serviço conforme descrito no item 6 deste Termo.

Conclusão e Aceitação do Serviço:

3.7. A aceitação dos serviços se dará após a conferência final do gestor ou comissão gestora do contrato, assegurando que todos os termos e condições do contrato foram cumpridos e que quaisquer responsabilidades ou obrigações remanescentes foram adequadamente executadas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. REQUISITOS TÉCNICOS E DE QUALIDADE

4.1.1. O serviço deverá ser executado de acordo com as especificações técnicas descritas no item 1.1 deste Termo, e deverá atender todas as normas e regulamentações pertinentes ao objeto da contratação, pormenorizadas nos tópicos “Habilitação Técnica” e “Obrigações da Contratada”.

4.1.2. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade do serviço prestado.

4.1.3. A empresa deverá prestar os serviços objeto do presente Termo dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas pelo Contratante, com a observância às recomendações aceitas pelas boas técnicas, normas e legislação, assim como, observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.

4.1.4. A contratada deverá respeitar a legislação vigente e as normas técnicas, elaboradas pela ABNT e pelo INMETRO para aferição e garantia de aplicação dos requisitos mínimos de qualidade, segurança e acessibilidade dos serviços elencados neste Termo de Referência.

4.1.5. A contratada deverá fornecer todos os equipamentos de segurança necessários para a adequada execução de serviços, conforme o art. 6º, inciso IV, da IN SLTI MPOG n. 01, de 19 de janeiro de 2010 e a Portaria MTb nº 2175, de 28 de julho de 2022, que regulamenta a NR 06 sobre equipamentos de proteção individual.

4.1.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE

Buscando atender aos requisitos de sustentabilidade estabelecidos para as compras públicas sustentáveis a Contratada deverá atender ao que segue:

4.2.1. Todos os elementos discriminados no Termo de Referência, no que tange à composição, execução, instalação e ao armazenamento de suas respectivas embalagens, devem ser, no que couber, condizentes com as disposições estabelecidas no artigo 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG n. 01, de 19 de janeiro de

2010.

4.2.2. A contratada deverá optar preferencialmente pela utilização de materiais sustentáveis (materiais reciclados, biodegradáveis ou atóxicos) na execução da solução contratada, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

4.2.3. Deve ser evitada a utilização de máquinas que aumentem a geração de resíduos industriais no modo de produção do bem ou serviço a ser contratado.

4.2.4. A contratada deverá adotar práticas que minimizem a geração de resíduos e consumo de energia, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

4.2.5. Observar a destinação adequada aos resíduos gerados durante suas atividades, respeitando a Logística Reversa de Resíduos Sólidos determinada na Lei Nº 12.305/2010.

4.2.6. A CONTRATADA será responsabilizada por qualquer prejuízo que venha causar ao TRF2 em virtude de ter suas atividades suspensas, paralisadas ou proibidas por falta de cumprimento de normas ambientais ligadas ao produto objeto do presente Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (RESULTADOS ESPERADOS)

5.1. Renovação do fornecimento de gêneros alimentícios que fazem parte do cardápio da Copa do Plenário.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O Contratante designará servidor ou comissão de servidores para fiscalizar a execução do contrato oriundo do certame licitatório. São atribuições da Fiscalização:

6.1. Acompanhar, fiscalizar e atestar a execução contratual, bem como indicar as ocorrências verificadas.

6.2. Solicitar à Contratada e a seus prepostos ou obter da Administração todas as providências tempestivas necessárias ao bom andamento do contrato e anexar aos autos cópia dos documentos que comprovem essas solicitações;

6.3. Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do objeto para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

6.4. Propor a aplicação de penalidades à Contratada e encaminhar os documentos necessários à instrução de procedimentos para possível aplicação de sanções administrativas;

6.5. Acompanhar a apresentação dos documentos fiscais, bem como efetuar o atesto da fatura para fins de liquidação e pagamento;

6.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará a entrega do material para evitar que a CONTRATADA deixe de produzir os resultados, deixe de executar, ou não execute com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas ou deixe de utilizar matérias e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada;

6.7. A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. As condições de pagamento encontram-se detalhadas no título DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO do Edital ou Aviso de Dispensa/Inexigibilidade.

8. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Critério de seleção do fornecedor: Menor preço.

Modalidade: constará no Edital ou Aviso da Dispensa/Inexigibilidade.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado da contratação constará de Anexo ao edital ou Aviso de Dispensa/Inexigibilidade.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão na Programação Orçamentária constante no ID FC 6 do PCA – SIGA.

11. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

11.1. A fiscalização do contrato acompanhará o desempenho da contratada com base nas obrigações e forma de execução, descritas neste Termo. O pagamento será proporcional ao atendimento das metas estabelecidas no INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR, o qual define objetivamente níveis esperados de qualidade da prestação dos serviços e as respectivas adequações de pagamento.

11.2. O não atendimento do IMR e a consequente redução do valor a ser faturado não inibe a aplicação das demais penalidades previstas no Edital e nos anexos.

11.3. Ocorrerá, ainda, a retenção ou glosa no pagamento devido à Contratada, sem prejuízo das sanções cabíveis, quando esta não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas. A aplicação do percentual de redução do valor a ser faturado por não atendimento do IMR obedecerá às tabelas 1 e 2, abaixo.

Tabela 01	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,5% sobre o valor do serviço prestado
2	1,0% sobre o valor do serviço prestado
3	1,5% sobre o valor do serviço prestado
4	2,0% sobre o valor do serviço prestado
5	3,0% sobre o valor do serviço prestado

Tabela 02		
Item	Descrição	Grau
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, a execução do serviço;	4
3	Deixar de acusar o recebimento de mensagens eletrônicas do gestor do contrato no prazo máximo de 24hs, a partir do envio da mesma;	4
4	Recusar-se a executar serviço constante no objeto contratual, determinado pela fiscalização;	2
5	Subdimensionar a proporção adequada de pessoal, causando transtornos ao Tribunal devido à demora na execução de seus serviços;	3
6	Providenciar equipe de trabalho, sem estar devidamente uniformizada	4
7	Deixar de Informar por escrito a relação dos responsáveis pelo contrato e seus telefones de contato possibilitando a solução de ocorrências previstas e imprevistas.	1
8	Deixar de fornecer materiais em conformidade com as cláusulas contratuais, e em quantidade suficiente para a execução do serviço dentro do prazo contratual	2
9	Negar a refazer serviço não aprovado pelo(a) Gestor(a) do contrato.	3
10	Deixar de realizar os serviços no prazo contratual, sem justificativa prévia	5

12. ANÁLISE DE RISCOS

12.1. Vislumbram-se alguns riscos em curso na presente contratação. Não se incluem, neste mapa de riscos, aqueles voltados à gestão do contrato e execução dos serviços, mas apenas os que tangenciam o processo que permeia até a formalização da contratação.

Risco 01	Risco:		Atraso ou fracasso no processo de contratação.
	Probabilidade:		Médio
	Impacto:		Médio
	Dano 1:		Interrupção no fornecimento de lanches durante as atividades do Tribunal
	Id	Ação Preventiva	Responsável
	1	Elaboração do planejamento da contratação consultando soluções similares em outros órgãos.	Setor responsável pelo serviço
	2	Definição dos critérios de seleção de fornecedores com respaldo na jurisprudência dos órgãos de controle.	Setor responsável pelo serviço
	3	Estrita observância às recomendações da área jurídica do órgão/entidade.	Setor responsável pelo serviço
	Id	Ação de Contingência	Responsável
	1	Alocação integral do setor responsável pelo serviço na resposta e mitigação das causas que originaram a suspensão do processo licitatório.	Direção Secretaria
	2	Mitigação e eliminação das causas que obstruem o processo licitatório.	Administração TRF

Risco 02	Risco:		Especificação Insuficiente para o material.
	Probabilidade		Baixa
	Impacto:		Alto
	Dano 1:		Serviço executado de forma que não abrange todas as necessidades institucionais.
	Id	Ação Preventiva	Responsável
	1	Revisão de cada cláusula de obrigações da contratada e forma de prestação do serviço comparando com contratações similares históricas.	Setor responsável pelo serviço

	Id	Ação de Contingência	Responsável
	1	Estudar o grau de insuficiência e refletir sobre a vantajosidade na rescisão contratual e abertura de novo processo de contratação.	Equipe de Fiscalização

PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	ALTA		Risco 1	Risco 2
	MÉDIA			
	BAIXA			
		BAIXA	MÉDIA	ALTA
GRAVIDADE /IMPACTO				

13. ANEXOS

Os anexos ao presente termo constarão no Edital ou Aviso de Dispensa/Inexigibilidade.



Documento assinado eletronicamente por **VALERIA CHRISTINA ARAUJO MARTINS, Diretora**, em 03/12/2025, às 17:40, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.trf2.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1421858** e o código CRC **9BCAFC46**.