

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem como finalidade a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeição preparada para os participantes das sessões das Varas do 1°, 2° e 3° Tribunal do Júri do Tribunal de Justiça do Amazonas, para o período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. Em razão das realizações das Sessões dos Tribunais do Júri, tem-se a necessidade de promover a contratação de serviços de alimentação, haja vista a imprecisão da duração das sessões, uma vez que o tempo gasto com as manifestações orais é altamente variável, sendo comum iniciar a Sessão às 8:00h e esta estender-se pela parte da tarde do mesmo dia ou, ainda, adentrar à noite e madrugada e, mais raramente, seguir por dias;
- 2.2. Vale lembrar que toda Sessão do Tribunal do Júri possui um protocolo de ações bastante rígido, onde os participantes permanecem isolados, não podendo ocorrer comunicação entre os membros e/ou terceiros, incluindo familiares;
- 2.3. Desta forma, fica evidente a necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação para os participantes das Sessões dos Tribunais do Júri no local de realização das sessões.



3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 3.1. O presente Termo de Referência deverá obedecer ao disposto na Lei 8.666/93 e suas alterações, bem como ao disposto nas seguintes normas, no que couber:
- a) Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002;
- b) Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019;
- c) Decreto Estadual nº 40.674, de 14 de maio de 2019;
- d) Resolução nº 25/2019 TJ-AM de 15 de janeiro de 2020;
- e) Resolução CFN N° 378 de 28 de dezembro de 2005;
- f) Portaria interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006.

4. DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O objeto deste Termo de Referência não será contratado mediante Sistema de Registro de Preços.



5. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

- 5.1. A empresa CONTRATADA deverá apresentar o cardápio dentro dos parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador (Programa de Alimentação do Trabalhador), conforme PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 66;
- 5.2. A composição de cada refeição a ser preparada pela CONTRATADA está descrita no cardápio integrante do anexo I deste Termo de Referência;
- 5.3. Todas as opções de bebidas deverão ser preparadas e servidas sem adição de açúcar, adoçante ou qualquer outra substância que as adoce;
- 5.3.1. A CONTRATADA deverá fornecer à parte açúcar refinado em sachês de no mínimo 5 g e adoçante à base de sucralose em sachês de no mínimo 2,5 g.
- 5.3.2. Deverão ser entregues no mínimo 2 sachês de açúcar e 2 sachês de adoçante por bebida;
- 5.4. Todos os dias deverá haver opções de troca, conforme descrito nos subitens seguintes:
- 5.4.1. Arroz branco por arroz integral;
- 5.4.2. Bife acebolado ou peito de frango grelhado pelo prato do dia;
- 5.4.3. Opção vegana pelo prato do dia (sendo proibida a utilização de soja estrussada ou como carne nas preparações);
- 5.5. Deverão ser entregues junto com cada refeição, ensacados, talheres descartáveis (garfo, faca e colher) e um guardanapo;
- 5.6. As porções deverão ser acondicionadas como segue:



- 5.6.1. Para as sopas e o feijão a embalagem deverá ser do tipo G308 da Galvanotek ou similar (anexo III), desde que atestada pela ANVISA constatando não ser toxica, ou seja, livre de bisfenol;
- 5.6.2. As caixas de isopor que transportarem as refeições deverão ser higienizadas diariamente com hipoclorito de sódio;
- 5.7. Nas opções em que constarem saladas, sejam cruas ou cozidas, o respectivo molho deverá ser servido à parte;
- 5.8. Na preparação dos alimentos deverão ser utilizados manteiga original, azeite de oliva e azeite de oliva extra virgem nos molhos e preparações finais. Está vetado o uso de óleos vegetais (canola, soja, milho, girassol e margarina);
- 5.9. Os alimentos deverão ser temperados e elaborados com ingredientes naturais, estando vetadas preparações industrializadas como molhos, saborizantes e preparos prontos como Knorr, Maggi, Ajinomoto e semelhantes;
- 5.10. Na preparação com leite deverá ser utilizado a opção integral, não sendo facultado o uso de composto lácteo;
- 5.11. A montagem dos pratos deverão respeitar as seguintes porções diárias:

ALIMENTO	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO
ARROZ	60g	3 colheres de sopa
FEIJÕES	100ml	2 conchas pequenas
SALADA CRUA	150g	Molho à parte
SALADA COZIDA	200g	Molho à parte
MACARRÃO	40g	2 pegadores de macarrão
PROTEINA	200g	Sem contar com ossos e molhos das preparações
SOPAS	400ml	-
PURÊ	50g	Com base de leite e manteiga
TORRADAS	-	Tipo Bauducco ou similar



6. DA CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO

6.1. O objeto do presente Termo de Referência é considerado comum, nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei n. 10.520/02.

7. QUANTITATIVO

7.1. A estimativa de refeições a serem fornecidas fora obtida com base no consumo dos últimos doze meses, acrescido de 40%, conforme tabela abaixo:

HISTÓRICO DE CONSUMO 2019/2020				
PERÍODO	CAFÉ	LANCHE	ALMOÇO	JANTAR
Abril/2019	104	384	1074	111
Maio/2019	74	302	840	60
Junho/2019	84	89	761	29
Julho/2019	54	169	564	107
Agosto/2019	92	169	882	62
Setembro/2019	76	309	824	0
Outubro/2019	124	114	1179	0
Novembro/2019	130	423	1604	94
Dezembro/2019	52	109	661	31
Janeiro/2020	40	127	439	32
Fevereiro/2020	72	394	763	128
Março/2020	72	268	648	202
SOMATÓRIO	974	2.857	10.239	856
(*)Acréscimo de 40%	390	1.143	4.096	342
(**)TOTAL	1364	4.000	14.335	1.198

Fonte: Setor de Apoio Operacional - DVIL/TJAM

- (*) A Divisão de Planejamento e Gestão Estratégica estimou em 960 refeições, do tipo almoço, para o projeto "Semanas de Mutirão do Júri", sendo uma semana em 2020 e duas em 2021. A quantidade total estimada ao fim das três semanas representa 28,13% da quantidade de almoços consumidos nos últimos 12 meses. Dessa forma, a fim de atender ao planejamento realizado para aquele projeto, bem como de criar uma reserva técnica para eventuais aumentos não planejados no consumo, foi estimado em 40% o acréscimo em todas as refeições para composição do quantitativo final.
- (**) Alguns valores precisaram ser arredondados em virtude do surgimento de números decimais nos cálculos.



8. FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. O fornecimento será efetuado de forma parcelada, conforme discriminado no item 9.

9. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

9.1. Os horários limites para entrega das refeições obedecerão ao descrito no quadro seguinte:

Tipo de refeições	Horário Limite de Entrega
Café	7h30min
Almoço	11h30min
Lanche da Tarde	15:00h
Jantar	19:00h
Lanche da Noite	22:00h

- 9.2. As solicitações, para cumprimento dos prazos referentes ao quadro acima, e em consonância com a programação previamente definida de acordo com o item 15.14, no que tange ao quantitativo e à confirmação da entrega das refeições no respectivo dia, deverão ser realizadas pela CONTRATANTE, conforme os seguintes horários limites:
- 9.2.1. Café: até às 6h30min; Almoço: até às 10:00h; Lanche da tarde: até às 14:00h; Jantar: até às 16:00h; Lanche da noite: até às 19:00h;
- 9.2.2. Caso não haja pedido de cancelamento de entrega das refeições no respectivo dia de sessão por parte da CONTRATANTE até o limite dos horários definidos o subitem 9.2.1, a empresa entregará as refeições normalmente conforme a pauta de sessão definida anteriormente, de acordo com o disposto no item 15.14;



- 9.2.3. Caso haja alterações nas datas das sessões, o cancelamento do pedido das refeições deverá ser realizado com até 12 (doze) horas de antecedência à hora prevista para entrega da respectiva refeição, ficando, nesses casos, o CONTRATANTE isento do pagamento do quantitativo solicitado;
- 9.2.4. Caso o CONTRATANTE não faça o cancelamento da solicitação das refeições, ou o faça não respeitando o prazo estipulado no subitem 9.2.3, a CONTRATADA procederá com a entrega das refeições regularmente;
- 9.2.5. Caso as solicitações de refeições do tipo lanche sejam realizadas com prazo maior do que aquele estipulado no item 9.2.1, o CONTRATANTE poderá cancelar o pedido com, no mínimo, 03 (três) horas de antecedência do horário previsto para a entrega das mesmas, dispensando-se, portanto, o pagamento da quantia requisitada.

10. DA SOLICITAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 10.1. Em razão da natureza do serviço exigir uma celeridade grande de comunicação entre o CONTRATANTE e o CONTRATADO, considerando ainda o tempo exíguo entre o pedido e a entrega do produto do serviço, bem como a necessidade de confirmação do recebimento da mensagem sem ruídos, as solicitações do serviço serão assim efetuadas:
- 10.1.1. O CONTRATADO disponibilizará número telefônico que permita a comunicação por meio de aplicativo de troca de mensagens;
- 10.1.2. Deverá ser fornecido número, se possível mais de um, que possibilite o contato direto por meio de ligação telefônica;
- 10.1.3. Deverá ser fornecido ao menos um endereço de e-mail da CONTRATADA;
- 10.1.4. A CONTRATANTE poderá preencher o formulário constante no anexo II e enviá-lo para o CONTRATADO tanto por aplicativo de troca de mensagem como pelo e-mail fornecido no subitem 10.1.3.



11. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

- 11.1. A formação do valor estimado desta contratação é de competência da Divisão de Infraestrutura e Logística, o qual constará em anexo a este instrumento.
- 11.2. O critério de julgamento para o presente certame será o de **MENOR VALOR GLOBAL**.
- 11.3. A composição do valor global observará a tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
1	ALMOÇO	UND.	14.335	35,58	510.039,30
2	JANTAR	UND.	1.198	38,17	45.727,66
3	CAFÉ (*)Garrafa térmica com capacidade de 2 litros com café cada.	GARRAFA	1.364	18,88	25.752,32
4	LANCHE	UND.	4.000 (tarde e noite)	22,88	91.520,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO				R\$ 673.039,28	

OBS:(*) O quantitativo estimado de 1.364 garrafas térmicas com café atenderá a demanda de cada Júri realizado, devendo ser disponibilizadas 2 garrafas para cada sessão do Tribunal do Júri;

12. DA NECESSIDADE DE CONTRATO

12.1. Para a entrega do objeto ou execução do serviço faz-se necessária a formalização de contrato administrativo, nos termos do art. 62 da Lei 8.666/93.



13. PERÍODO DE VIGÊNCIA E REPACTUAÇÃO

13.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, contado da data de sua assinatura;



14. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 14.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo fornecedor;
- 14.2. Solicitar, com antecedência mínima estipulada no item 9, as refeições necessárias, através de requisição própria, conforme estipulado no item 10, observando ainda o que está contido no subitem 20.7;
- 14.3. Comunicar ao fornecedor qualquer irregularidade verificada no fornecimento das refeições e bebidas e, se for o caso, interromper imediatamente o recebimento;
- 14.4. Devolver a refeição e bebida que não apresentar condições de ser consumida;
- 14.5. Solicitar no prazo de uma hora a substituição da refeição devolvida. Esse prazo começa a contar a partir da comunicação do fato ao fornecedor.

15. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 15.1. Manter durante toda a vigência do contrato e, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições para a contratação que constam no Processo Administrativo respectivo;
- 15.2. Responsabilizar-se pelos danos causados direta e indiretamente ao TJAM ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando do fornecimento das refeições, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;
- 15.3. Responsabilizar-se, também, por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos fornecimentos ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas;
- 15.4. Apresentar a Nota Fiscal discriminando o quantitativo e tipos de refeições fornecidas, correspondentes ao dia 01 a 31 ou outra data relativa ao ultimo dia do mês;



- 15.5. Prestar os serviços de forma a obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, propiciando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação física, química e biológica, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;
- 15.6. Utilizar preparação durante а manuseio dos alimentos, е exclusivamente, produtos de qualidade oriaem е de acondicionando-os em embalagens apropriadas е mantendo propriedades organolépticas;
- 15.7. Manter por conta própria a conservação das refeições e os estoques de alimentos, insumos e materiais, dentro do prazo de validade, preservando-os de qualquer contaminação, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 15.8. Cumprir rigorosamente as Leis, Instruções, Normas e demais Legislações Sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente;
- 15.9. Efetuar, sem custos adicionais, a troca da refeição ou bebida considerada sem condições de consumo, no prazo máximo de uma hora, contado do recebimento da comunicação;
- 15.10. Indicar o nome do responsável pelo preparo e fornecimento das refeições, apresentado números telefônicos suficientes para um contato rápido com o Presidente do Tribunal do Júri ou servidor por ele designado, de maneira que a comunicação entre eles seja bastante ágil;
- 15.11. Indicar conta de e-mail e número de telefone para o recebimento das requisições de refeições;
- 15.12. Indicar o nome do responsável pelo recebimento e confirmação imediata das requisições enviadas pelo mesmo meio de comunicação utilizado para o envio;



- 15.13. Disponibilizar, durante as sessões do Tribunal de Júri, 1 (um) funcionário encarregado de auxiliar e acompanhar a distribuição das refeições, devendo verificar se todos os presentes receberam as refeições conforme solicitado;
- 15.14. O encarregado citado no subitem 15.13, ou outro representante que a CONTRATADA indicar, deverá acompanhar cada entrega de refeição feita à CONTRATANTE, bem como assinar o documento apresentado pelo representante desta após a conferência dos produtos entregues;
- 15.15. Encaminhar, toda sexta-feira, o cardápio das refeições correspondentes à semana seguinte, para aprovação dos diretores das varas do Tribunal do Júri;
- 15.16. Observar as normas legais a que está sujeita para o fornecimento das refeições;
- 15.17. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais, comerciais e trabalhistas resultantes da contratação;
- 15.18. Manter profissional nutricionista acompanhando a elaboração e preparo dos produtos fornecidos, nas áreas usadas para manipulação, conservação e transporte dos alimentos a fim de fazer cumprir as normas e procedimentos exigidos;
- 15.19. Manter congelada, por 2 dias, amostra de toda refeição servida para fins de avaliação laboratorial caso haja suspeita de infecção em algum comensal.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

16.1. Não será permitida a subcontratação dos serviços previstos no presente Termo de Referência.



17. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 17.1. Apresentar atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa prestou ou está prestando, a contento, o fornecimento de objeto com características compatíveis ao deste Termo de Referência para comprovar a sua efetiva execução;
- 17.2. Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN);
- 17.3. Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente;
- 17.4. Demonstrar que dispõe em seu quadro de pessoal nutricionista e cozinheiro profissional com apresentação de documento que comprove a relação trabalhista.

18. VISTORIA TÉCNICA

- 18.1. A CONTRATADA estará sujeita à fiscalização *in loco*, em qualquer momento durante a vigência do contrato, dos fiscais ou de qualquer servidor designado por este Tribunal de Justiça;
- 18.2. A vistoria técnica não se submete a prévio aviso ou agendamento por parte da CONTRATANTE;
- 18.3. A vistoria terá como finalidade averiguar se a CONTRATADA está mantendo no local de preparação dos alimentos os termos tanto deste Termo de Referência como do Contrato.

19. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO - SICAF

19.1. O código SIASG/COMPRASNET para o procedimento licitatório é CATSER 00001280-7.



20. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA OU APLICAÇÃO

- 20.1. As refeições (almoço e jantar), lanches e café deverão ser entregues, a priori, no Fórum Ministro Henoch Reis, térreo, situado na Av. Humberto Calderaro Filho, s/n^0 Adrianópolis.
- 20.1.1. Caso haja alteração no endereço do local de entrega, esta deverá ser comunicada à empresa contratada no prazo mínimo de 24h, estando o novo endereço limitado ao perímetro urbano da cidade de Manaus/AM.
- 20.2. As sessões do 1º, 2º e 3º Tribunal do Júri acontecerão de 2ª a 6ª feira, devendo o Magistrado titular da respectiva Vara ou servidor por ele designado, informar à CONTRATADA, o local e as quantidades de almoços que serão fornecidas diariamente, de acordo com as pautas das sessões de audiências das Varas dos Tribunal do Júri na sexta-feira que anteceder à semana seguinte ao fornecimento, em atenção ao item 15.14 deste Termo de Referência.



- 20.2.1. As datas determinadas para a realização das sessões poderão sofrer alterações conforme determinação do Presidente do Tribunal do Júri. Tal fato deverá ser comunicado ao fornecedor no prazo mínimo de 12 (doze) horas de antecedência do horário previsto para a entrega das refeições solicitadas, a fim de evitar o preparo de refeições que não serão consumidas, provocando a obrigação de pagar despesas desnecessárias e o desperdício de dinheiro público.
- 20.2.2. Poderá ocorrer que a sessão do Júri venha a prosseguir no dia seguinte do estipulado, dessa forma ficando a obrigação de comunicar até às 22 horas daquele dia, as refeições e seus quantitativos para o dia seguinte, repassando ao fornecedor uma previsão de tempo previsto para o término da sessão. Não o fazendo, fica a mesma impossibilitada de aplicar qualquer penalidade ao fornecedor se o mesmo não der continuidade ao fornecimento das refeições.
- 20.3. O fornecimento de café não excederá a 02 (duas) garrafas de 02 (dois) litros por sessão, para o 1º, 2º e 3º Tribunal do Júri, conforme solicitação do Magistrado titular da respectiva Vara ou servidor por ele designado. O mesmo deverá ser fornecido em garrafa térmica com capacidade de 2 litros, com acionamento através de alavanca.
- 20.4. As bebidas que acompanham as refeições deverão ser entregues sempre geladas, sendo que os refrigerantes e sucos em embalagens metálicas de no mínimo 300 ml e a água mineral em embalagens plásticas de no mínimo 200 ml.
- 20.5. Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: copos, pratos, talheres e guardanapos individuais, suficiente para uma pessoa a cada refeição/lanche.
- 20.6. As refeições (almoço e jantar) e os lanches deverão ser entregues de forma individualizada e acondicionados em embalagens aluminizadas, com divisões internas (do tipo marmitex).



- 20.7. A entrega dos materiais e a realização dos serviços deverão ser feitas de acordo com o item 9, acordado previamente com cada Tribunal do júri (representantes individuais).
- 20.8. O fornecedor deverá programar-se para providenciar a entrega das refeições em quantidades e prazos suficientes ao consumo, observando ao que for definido e acordado com o Magistrado e/ou pelo servidor por ele designado de cada Tribunal do Júri (individualmente) e em obediência ao que consta neste instrumento e na Requisição de Refeições.

21. DO PAGAMENTO

- 21.1. O pagamento será efetuado mensalmente, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal/fatura, após ser devidamente atestada a sua conformidade pelo fiscal designado para fiscalizar e acompanhar a execução contratual.
- 21.2. Não será procedido qualquer tipo de pagamento por outro meio diferente dos previstos no contrato, cujas condições e minuta estarão estabelecidas no Contrato a ser assinado.

22. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

- 22.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela Divisão de Infraestrutura e Logística, na condição de representante do CONTRATANTE.
- 22.2. O representante da Infraestrutura e Logística anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do Contrato, inclusive a observância do prazo de vigência, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 22.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil para a aprovação das medidas convenientes.



- 22.4. A existência da fiscalização de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da licitante vencedora na prestação dos serviços a serem executados.
- 22.5. A licitante vencedora deverá manter preposto, aceito pela Divisão de Infraestrutura e Logística, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.

23. DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

- 23.1. Durante a vigência do contrato, o TJAM, para avaliar a qualidade na execução dos serviços, adotará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), constante no ANEXO Y deste Termo de Referência.
- 23.2. O Instrumento de Medição de Resultados (IMR) avaliará se a execução dos serviços obteve conformidade com as condições estabelecidas neste termo e atingiu os resultados estabelecidos no IMR, mediante critérios objetivos estabelecidos pelo TJAM.
- 23.3. Os critérios definidos para medição de resultados na execução dos serviços serão utilizados para efeito de pagamento com base nos resultados obtidos pela Contratada, bem como poderá ensejar a aplicação de multa e rescisão contratual.
- 23.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

Manaus/AM, 23 de outubro de 2020.

Geraldo Jorge Sales Rocha Júnior

Divisão de Infraestrutura e Logística

Joscelin James Guedelha da Silva

Diretor de Infraestrutura e Logística Informações Técnica

Tereza Beatriz Barbosa de Oliveira

Nutricionista



ANEXO I

CARDÁPIO

	ALMOÇO
OPÇÃO 1	Carne assada de panela, arroz branco, feijão preto, salada crua (tomate, cenoura, pepino, beterraba, ovos de codorna, molho de azeite de oliva extra virgem com vinagre orgânico de maçã, sal e ervas finas), farofa à parte.
OPÇÃO 2	Coxa e sobrecoxa assados, arroz branco, feijão jalo, salada cozida (brócolis, cenoura, chuchu, beterraba, quadradinhos de queijo coalho, refogado no azeite de oliva extra virgem, sal e ervas finas), farofa à parte.
OPÇÃO 3	Filé de Pirarucu à milanesa, arroz branco, feijão preto, salada crua (tomate, cenoura, pepino, repolho, ovo de galinha cozido, molho de azeite de oliva extra virgem com vinagre orgânico de maçã, sal e ervas finas), 1 fatia de banana pacovã frita, farofa à parte.
OPÇÃO 4	Carne assada de panela, arroz branco, feijão jalo, salada crua (tomate, cenoura, pepino, beterraba, ovos de codorna, molho de azeite de oliva extra virgem com vinagre orgânico de maçã, sal e ervas finas), farofa à parte.
OPÇÃO 5	Lombo de porco caramelizado (macio e suculento), arroz branco, feijão preto tipo feijoada sem pé, orelha e barriga de porco, couve manteiga em tirinhas refogadas no alho e azeite de oliva extra virgem, farofa à parte.
OPÇÃO 6	Tambaqui ou Matrixã ou Tucunaré assado de forno, arroz branco, feijão jalo, purê de batata doce, vinagrete, farofa à parte.
OPÇÃO 7	Almôndegas de carne moída, talharim ao sugo (arroz como opção), grão de bico tipo feijão com batata e cenoura, salada crua (tomate, cenoura, pepino, beterraba, ovos de codorna, molho de azeite de oliva extra virgem com vinagre orgânico de maçã, sal e ervas finas), farofa à parte.
OPÇÃO 8	Tambaqui ou Matrixã ou Tucunaré a escabeche, arroz branco, feijão jalo, purê de abóbora, farofa à parte.
OPÇÃO 9	Bife de alcatra acebolado, arroz branco, feijão jalo, salada cozida (couve flor, cenoura, berinjela refogada no azeite de oliva extra doce, sal e ervas finas), farofa à parte.
OPÇÃO 10	Carne assada de panela, arroz branco, feijão preto, salada crua (tomate, cenoura, pepino, beterraba, ovos de codorna, molho de azeite de oliva extra virgem com vinagre orgânico de maçã, sal e ervas finas), farofa à parte.
OPÇÃO 11	Lasanha à bolonhesa, arroz branco, feijão jalo, salada crua de berinjela tipo caponata.



OPÇÃO 12	Panquecas de carne moída ao molho, arroz branco, feijão preto, salada crua (tomate, cenoura, pepino, beterraba, ovos de codorna, molho de azeite de oliva extra virgem com vinagre orgânico de maçã, sal e ervas finas), farofa à parte.
BEBIDAS	Duas opções de suco de fruta (feito da fruta ou da polpa congelada), sem adoçar, ou água em garrafinha de 200 ml. O contratante escolherá qual opção deseja.
	LANCHE
OPÇÃO 1	X-caboquinho com suco de laranja com cenoura s/ açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
OPÇÃO 2	Bauru em pão de forma sem casca, 300 ml de iogurte de morango s/ açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
OPÇÃO 3	Misto quente em pão de forma (3 fatias de pão, 2 fatias de queijo, 2 fatia de presunto), 300 ml de suco de abacaxi com hortelã s/ açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
OPÇÃO 4	Pizza brotinho tipo marguerita (20 cm de diâmetro), 300 ml de suco verde: limão/couve/gengibre s/ açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
OPÇÃO 5	Bolo de banana (200 g) com 300 ml de suco de fruta (manga ou laranja) s/ açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
OPÇÃO 6	Sanduíche americano com 3 fatias de pão de forma de leite sem casca com pasta de atum, milho, cenoura ralada com suco de abacaxi com hortelã sem açúcar (açúcar e adoçante sucralose como opção).
OPÇÃO 7	Croissant sabor pizza com 300ml de guaraná.
BEBIDAS	Para as opções que não contêm suco, deverá ser oferecido café com leite (integral tipo Ninho, Piracanjuba, Tradição, Toya ou similar), sem adoçar, ou água em garrafinha de 200 ml. O contratante escolherá qual opção deseja.
	JANTAR
OPÇÃO 1	Filé de frango à parmegiana, espaguete ao sugo.
OPÇÃO 2	Sopa creme de abóbora com ovos cozidos, acompanhado de 3 torradas.
OPÇÃO 3	Risoto de frango com ervilha, cenoura e brócolis - servir queijo ralado à parte.
OPÇÃO 4	Picadinho de tambaqui, arroz branco, farofa de banana frita e vinagrete.
OPÇÃO 5	Sopa creme de beterraba e couve flor à base de creme de leite, acompanhado de 3 torradas.
OPÇÃO 6	Peito de frango grelhado, salpicão de frango, arroz branco, batata palha.
BEBIDAS	Duas opções de suco de fruta (feito da fruta ou da polpa congelada), sem adoçar, ou água em garrafinha de 200 ml. O contratante escolherá qual opção deseja.
	OPÇÕES DIÁRIAS PARA TROCA
OPÇÃO 1	Arroz integral.



OPÇÃO 2	Bife acebolado de alcatra.
OPÇÃO 3	Peito de frango grelhado.
OPÇÃO 4	Vegana (cereais, verduras, legumes, tubérculos e tofu).



ANEXO II

MODELO DE REQUISIÇÃO DE REFEIÇÃO

PODER JUDICIÁRIO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS REQUISIÇÃO DE REFEIÇÃOTRIBUNAL DO JÚRI			
			DATA DA REQUISIÇÃO: //
FORNECEDOR:			
QUANTIDADE:	TIPO:	DATA DE ENTREGA:	
OBSERVAÇÕES:	•	•	
AUTENTICAÇÃO:			
AUTORIZAÇÃO:		COMPROVAÇÃO DO FORN	ECIMENTO



ANEXO III

MODELOS DE EMBALAGEM PARA ACONDICIONAMENTO DE SOPAS E FEIJÃO









ANEXO IV

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

Indicador 01				
Nº 01 - Prazo de atendimento de demandas (OS)				
Item	Descrição			
Finalidade	Garantir um atendimento célere às demandas do órgão conforme prazos estipulados no Termo de Referência que deu origem ao contrato			
Meta a cumprir	Entrega das refeições diárias conforme quadro de horários descrito em Contrato			
Instrumento de	Horário descrito na Nota de Recebimento das refeições, assinada pelo			
medição	fiscal do contrato ou encarregado pelo recebimento.			
Forma de acompanhamento	Acompanhamento pessoal do fiscal ou encarregado			
Periodicidade	Diária			
Mecanismo de Cálculo	Cada OS (pedido de Refeição) será verificada e valorada individualmente. Hora Prevista da Entrega da Refeição diária = X (definida no Edital)			
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato			
Faixas de ajuste no pagamento Sanções	Data da assinatura do contrato Nível 01 - X até X+15min Nível 02 - De X+16 até X+30 Nível 03 - X+31 até X+60 Se mensalmente ocorrerem 5 (cinco) ajustes NÍVEL 01 ou mais, sem ocorrência em outros níveis, sanção de 0,3% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 3 (três) ajustes NÍVEL 02 ou mais, sem ocorrência em outros níveis, sanção de 0,4% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 3 (três) ajustes NÍVEL 03 ou mais, sem ocorrência em outros níveis, sanção de 0,5% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 2 (dois) a 5 (cinco) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL 02 e /ou NÍVEL 03), sanção de 0,4% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 6 (seis) a 10 (dez) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL 02 e /ou NÍVEL 03), sanção de 0,5% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 11 (onze) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL 02 e /ou NÍVEL 03) ou mais, sanção de 1% da Fatura Mensal			
Observações	e Rescisão Contratual. A aplicação das faixas de ajustes no pagamento não isenta a o fornecedor de aplicação das sanções previstas no contrato.			



Indicador 02				
Nº 02 – Alimentos que compõem as refeições				
Item	Descrição			
	Garantir que a composição das refeições fornecidas estejam exatamente			
Finalidade	com os itens descritos no termo de referência e edital que deram origem			
	ao contrato.			
	Entrega das refeições diárias conforme padrão definido, seguindo			
Meta a cumprir	criteriosamente os itens de composição da mesma e quantitativos			
	descritos no TR e Contrato.			
	Verificação em LOCO, em pelo menos uma amostra no momento do			
Instrumento de	recebimento das refeições, assim como pela manifestação dos			
medição	alimentados quanto a falta de algum item, devidamente acompanhada			
	pelo fiscal do contrato ou encarregado.			
Forma de	Acompanhamento pessoal do fiscal ou encarregado			
acompanhamento	Acompaniamento pessoai do fiscar ou encarregado			
Periodicidade	Obrigatoriamente duas vezes na semana (amostragem a critério do fiscal			
renouicidade	do contrato)			
	A alimentação será verificada no momento em que os alimentados			
Mecanismo de Cálculo	fizerem suas refeições.			
	Ingrediente obrigatório = X (definido em edital)			
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato			
	Nível 01 – (X – 1) em uma ou mais unidades de refeição por OS			
Faixas de ajuste no	Nível 02 - (X – 2) em uma ou mais unidades de refeição por OS			
pagamento	Nível 03 - (X – 3) em uma ou mais unidades de refeição por OS			
	Nível 04 - (X – 4) em uma ou mais unidades de refeição por OS			
	Se mensalmente ocorrerem 3 (três) ajustes NÍVEL 01 ou mais, sem ocorrência em			
	outros níveis, sanção de 0,2% da Fatura Mensal. • Se mensalmente ocorrerem 3 (três) ajustes NÍVEL 02 ou mais, sem ocorrência em			
	outros níveis, sanção de 0,3% da Fatura Mensal.			
	Se mensalmente ocorrerem 2 (dois) ajustes NÍVEL 03 ou mais, sem ocorrência em			
	outros níveis, sanção de 0,3% da Fatura Mensal.			
	Se mensalmente ocorrerem 2 (dois) ajustes NÍVEL 04 ou mais, sem ocorrência em			
Sancãos	outros níveis, sanção de 0,4% da Fatura Mensal. • Se mensalmente ocorrerem de 2 (dois) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL 02 e			
Sanções	/ou NÍVEL 03 /ou NÍVEL 04), sanção de 0,3% da Fatura Mensal.			
	Se mensalmente ocorrerem de 3 (três) a 5 (cinco) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou			
	NÍVEL 02 e /ou NÍVEL 03 /ou NÍVEL 04), sanção de 0,4% da Fatura Mensal.			
	• Se mensalmente ocorrerem 6 (seis) a 10 (dez) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL			
	02 e /ou NÍVEL 03 /ou NÍVEL 04), sanção de 0,5% da Fatura Mensal.			
	 Se mensalmente ocorrerem 11 (onze) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL 02 e /ou NÍVEL 03 /ou NÍVEL 04), ou mais, sanção de 1% da Fatura Mensal e Rescisão 			
	Contratual.			



Observações	A aplicação das faixas de ajustes no pagamento não isenta a o
Observações	fornecedor de aplicação das sanções previstas no contrato.

Indicador 03			
Nº 02 – Peso das Refeições (Almoço e Jantar)			
Item	Descrição		
Finalidade	Garantir que o peso das refeições fornecidas estejam em acordo com as especificações descritas no termo de referência e edital que deram origem ao contrato.		
Meta a cumprir	Entrega das refeições diárias conforme padrão de peso definido, seguindo criteriosamente as especificações e quantitativos descritos no TR e Contrato.		
Instrumento de medição	Verificação em LOCO, com aferição em balança, em pelo menos 10% (dez por cento) das refeições no momento do recebimento das mesmas, devidamente acompanhada pelo fiscal do contrato ou encarregado.		
Forma de acompanhamento	Acompanhamento pessoal do fiscal ou encarregado		
Periodicidade	Duas vezes na semana por OS (amostragem a critério do fiscal do contrato)		
Mecanismo de Cálculo	O Peso da alimentação será verificado no momento do recebimento das refeições. Peso Estimado da Refeição = X (definido no edital)		
Início da Vigência	Data da assinatura do contrato		
Faixas de ajuste no pagamento	Nível 01 – (X – 30g) Nível 02 - (X – 50g) Nível 03 - (X – 80g) Nível 04 - (X – 100g)		
Sanções	 Se mensalmente ocorrerem 3 (três) ajustes NÍVEL 01 ou mais, sem ocorrência em outros níveis, sanção de 0,2% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 2 (dois) ajustes NÍVEL 02 ou mais, sem ocorrência em outros níveis, sanção de 0,2% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 2 (dois) ajustes NÍVEL 03 ou mais, sem ocorrência em outros níveis, sanção de 0,3% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 2 (dois) ajustes NÍVEL 04 ou mais, sem ocorrência em outros níveis, sanção de 0,4% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem de 3 (três) a 5 (cinco) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL 02 e /ou NÍVEL 03 /ou NÍVEL 04), sanção de 0,4% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem entre 6 (seis) a 10 (dez) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL 02 e /ou NÍVEL 03 /ou NÍVEL 04), sanção de 0,5% da Fatura Mensal. Se mensalmente ocorrerem 11 (onze) ajustes combinados (NÍVEL 01 e/ou NÍVEL 02 e /ou NÍVEL 03 /ou NÍVEL 04), ou mais, sanção de 1% da Fatura Mensal e Rescisão Contratual. 		



Ohcaryacoac	A aplicação das faixas de ajustes no pagamento não isenta a o
	fornecedor de aplicação das sanções previstas no contrato.