



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS  
Av. André Araújo, S/N - Bairro Aleixo - CEP 69060-000 - Manaus - AM - www.tjam.jus.br  
**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - TJ/AM/SECOP/DVCOP**

**Estudo Técnico Preliminar - DVCOP nº 03/2025**

**Responsável pela elaboração:** Thais Senra Velloso Zacaron e Thiago Lima dos Santos

**Objeto da Contratação:** Prestação de serviço de fornecimento de refeições (café, almoço, lanches e jantar) nas sessões dos Tribunais do Júri.

**Categoria do Objeto:** Os serviços são considerados “comuns” pois enquadram-se na classificação prevista no do art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21, art. 6º, Inciso XIII, “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.”

## 1. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

1.1. 1.1. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual 2025, aprovado pela Resolução nº 43, de 22 de outubro de 2024, sob o código **DVCOP-2025-28**. Podendo ser consultado através do link: [https://bit.ly/pca\\_2025](https://bit.ly/pca_2025)

1.2. O valor previsto no PCA é de R\$ 635.550,16 (seiscentos e trinta e cinco mil, quinhentos e cinquenta mil reais e dezesseis centavos).

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação de um serviço especializado para o fornecimento de refeições – incluindo garrafa de café, lanche da tarde e da noite, almoço e jantar – é indispensável para garantir suporte alimentar adequado aos membros deste Poder, membros do Ministério Público, Defensores, Advogados, Jurados e Serventuários da Justiça que atuam nas sessões do Tribunal do Júri.

2.2. As sessões do Tribunal do Júri frequentemente exigem longas jornadas de trabalho, marcadas pela imprevisibilidade de horários para pausas. Nesse cenário, é essencial assegurar a disponibilização de refeições completas e de qualidade, preservando o bem-estar, a saúde e a eficiência dos profissionais envolvidos. Esse suporte contribui para

evitar atrasos ou interrupções no andamento das sessões.

2.3. A prestação deste serviço reflete o compromisso da Administração Pública com o interesse público, ao assegurar condições adequadas de trabalho e alimentação que impactam diretamente a eficiência, a concentração e a celeridade dos julgamentos. Tais fatores são cruciais para a continuidade das atividades do Tribunal do Júri e para a confiança da sociedade no sistema de justiça.

2.4. Atualmente, o fornecimento de refeições é realizado por meio do Contrato Administrativo nº 016/2021-FUNJEAM, firmado com a empresa ALICE DA SILVA DUQUE. Contudo, o serviço prestado mostrou-se aquém das expectativas, sendo relatadas diversas inconsistências pelos fiscais do contrato vigente, conforme detalhado na análise subsequente. Por essas razões, optou-se pela não prorrogação do referido contrato e pela realização de nova contratação.

2.5. A análise das contratações anteriores, conduzida pelos fiscais do contrato vigente, identificou problemas significativos, incluindo atrasos nos horários de entrega, inadequação na qualidade e quantidade dos alimentos fornecidos, dificuldades na comunicação com a Contratada e descumprimento de especificações contratuais. Tais inconsistências impactaram negativamente a prestação do serviço e o bem-estar dos beneficiários. Medidas mitigadoras foram incorporadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar para prevenir a recorrência dessas falhas e assegurar maior eficiência e qualidade na execução do serviço a ser contratado.

2.6. A nova contratação deverá observar integralmente as normas e regulamentações aplicáveis, incluindo:

- a) Lei nº 14.133/2021 e suas alterações;
- b) Resolução nº 64/2023 TJ-AM, de 05 de dezembro de 2023;
- c) Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJAM – 2022
- d) Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA
- e) Portaria nº 2619/2011 do Ministério da Saúde
- f) Resolução RDC ANVISA 216, de 2004;
- g) Resolução CNJ nº 400/2021

h) Portaria Interministerial nº 66

### 3. UNIDADE DEMANDANTE

3.1. Varas do Tribunal do Júri

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Consistem em requisitos necessários à escolha da solução para atender a necessidade especificada:

4.1.1. O fornecimento de refeições (café da manhã, lanche da tarde, almoço, jantar e lanche da noite) deve atender aos padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar estabelecidos pela Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA.

4.1.2. As refeições devem ser fornecidas diariamente, em conformidade com as demandas do Tribunal do Júri, incluindo situações em que as sessões se estendam por longos períodos, sem horários previsíveis para pausas.

4.1.3. A empresa contratada deverá oferecer refeições balanceadas, respeitando princípios nutricionais e com a possibilidade de opções adaptadas a restrições alimentares ou necessidades especiais dos servidores e membros atuantes.

4.1.4. As entregas deverão ocorrer em embalagens adequadas e seguras, que mantenham a qualidade e temperatura dos alimentos.

4.1.5. A contratada deverá garantir equipe qualificada para o preparo, transporte e distribuição das refeições, conforme as normas vigentes, incluindo cursos de boas práticas em manipulação de alimentos.

4.2. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a natureza do objeto a ser contratado é considerada **comum**, com padrões de qualidade e especificações objetivamente definidos no Termo de Referência.

4.3. **A natureza do objeto é continuada**, sendo necessária a prestação do serviço de forma regular e ininterrupta durante a vigência contratual, considerando a periodicidade das sessões do Tribunal do Júri.

4.4. A vigência da presente contratação será de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada por até 10 (dez) anos, desde que haja justificativa formal e autorização prévia mediante Termo Aditivo, em conformidade com os artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.5. A empresa fornecedora deverá cumprir rigorosamente os prazos e condições de entrega estabelecidos no contrato, garantindo a disponibilidade das refeições conforme o cronograma das sessões do júri.

4.6. A contratada deverá atender às normas sanitárias e regulamentações vigentes, observando os critérios definidos pela ANVISA e outras legislações correlatas, bem como as diretrizes de sustentabilidade aplicáveis ao TJAM.

4.7. A empresa contratada deverá adotar práticas sustentáveis no fornecimento, como:

4.7.1. Utilização de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis;

4.7.2. Redução de desperdício alimentar, com controle no preparo e porcionamento;

4.7.3. Implementação de métodos que garantam o descarte correto dos resíduos gerados.

4.8. A contratada deverá manter sigilo e confidencialidade de todas as informações relacionadas ao contrato e à logística interna do TJAM.

4.9. O serviço deverá assegurar a rastreabilidade dos alimentos, permitindo auditorias e verificações de conformidade a qualquer momento durante a vigência contratual.

4.10. Demais requisitos e especificações estarão detalhados no respectivo Termo de Referência (TR).

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Para atender à necessidade da prestação continuada de serviço de alimentação (café, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite, a depender do caso), destinados aos membros deste Poder, membros do Ministério Público, Defensores, Advogados, Jurados e Serventuários da Justiça que estejam atuando nas sessões de julgamento dos Tribunais do Júri, especialmente aquelas que se estendam ao longo do dia, foram identificadas as seguintes soluções no mercado:

**5.1.1. Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições completas:** A contratação de uma empresa especializada no fornecimento e entrega de refeições prontas oferece uma solução prática e eficiente para atender às demandas do Tribunal do Júri. Essa modalidade destaca-se pela agilidade no atendimento, permitindo que as refeições sejam entregues no local e horário necessários, mesmo em situações de jornadas prolongadas. Além disso, há possibilidade de personalização dos cardápios, considerando restrições alimentares e preferências específicas. Empresas especializadas operam sob rigorosos controles de qualidade e higiene, garantindo a conformidade com as normas sanitárias. Por outro lado, um ponto de atenção é a dependência de uma logística externa, o que pode representar um risco em casos de falhas no transporte. O custo por refeição também tende a ser mais elevado em comparação a outras alternativas.

**5.1.2. Contratação de restaurante local para fornecimento de refeições sob demanda:** Uma alternativa seria estabelecer parceria com um restaurante local para o preparo e entrega das refeições. A proximidade do fornecedor ao Tribunal pode trazer vantagens, como rapidez na entrega e a possibilidade de ajustes no cardápio em tempo real, conforme necessidades que surjam durante as sessões. Contudo, essa solução apresenta limitações significativas. Restaurantes locais nem sempre possuem capacidade operacional para atender volumes elevados de pedidos, especialmente durante períodos de alta demanda. A falta de padronização no preparo das refeições pode comprometer a qualidade, e atrasos podem ocorrer devido à sobrecarga do estabelecimento ou desafios logísticos, afetando o andamento das atividades.

**5.1.3. Instalação de cozinha terceirizada nas dependências do TJAM:** A instalação de uma cozinha terceirizada dentro das dependências do Tribunal é outra possibilidade que oferece vantagens consideráveis, como maior controle sobre a qualidade dos alimentos e flexibilidade no preparo das refeições. Essa opção elimina a dependência de logística externa, reduzindo os custos de transporte e garantindo que as demandas sejam atendidas prontamente. No entanto, os desafios logísticos e financeiros tornam essa alternativa menos viável. O investimento inicial necessário para a instalação da infraestrutura é alto, além de requerer despesas contínuas com manutenção, insumos e equipe especializada. Adicionalmente, a criação de uma cozinha demanda espaço físico adequado, o que pode não estar disponível nas instalações atuais do Tribunal.

## **5.2. Solução Escolhida**

**5.2.1. Dentre as alternativas avaliadas, a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições completas** foi a opção selecionada por ser a mais compatível com as necessidades do Tribunal de Justiça do Amazonas. Essa solução alia eficiência, flexibilidade e alta qualidade no fornecimento das refeições, características essenciais para atender ao público envolvido nas sessões do Tribunal do Júri, como magistrados, membros do Ministério Público, Defensores, Advogados, Jurados e Serventuários da Justiça. A capacidade de entrega em horários compatíveis com as jornadas imprevisíveis, aliada à garantia de padrões rigorosos de qualidade e higiene, torna essa solução a mais adequada. Embora o custo unitário das refeições seja mais elevado, os benefícios superam as desvantagens, assegurando a continuidade das atividades

judiciais sem interrupções ou prejuízos ao andamento das sessões. Essa escolha reflete o compromisso com a eficiência, o bem-estar dos envolvidos e a excelência no cumprimento das funções institucionais.

### 5.3. Segue abaixo a relação de contratações similares feitas por outros órgãos:

Órgão	Link	Contrato	Nº do Edital
TJPA	<a href="https://www.tjpa.jus.br/PortalExterno/institucional/Coordenadoria-de-Convenios-e-Contratos/409290-licitacoes.xhtml">https://www.tjpa.jus.br/PortalExterno/institucional/Coordenadoria-de-Convenios-e-Contratos/409290-licitacoes.xhtml</a>	Valor estimado da contratação R\$ 475.600,00 (quatrocentos e setenta e cinco mil e seiscentos reais)	PE 62/2022
TJRR	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1KT110Fjxptq4LEbvkY14p1HxM22aPi0p2llzi3TIESQ/edit?gid=0#gid=0">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1KT110Fjxptq4LEbvkY14p1HxM22aPi0p2llzi3TIESQ/edit?gid=0#gid=0</a>	Valor estimado da contratação R\$ 12.551.000,30 (doze milhões, quinhentos e cinquenta e um mil e trinta centavos)	PE 29/2024 SRP 34/2024
TJMT	<a href="https://transparencia.tjmt.jus.br/Contrato/L2w5YnBiRDJGRm1nUmlpaldESTFPUT09">https://transparencia.tjmt.jus.br/Contrato/L2w5YnBiRDJGRm1nUmlpaldESTFPUT09</a>	Valor estimado da contratação R\$ 258.750,00 (duzentos e cinquenta e oito mil, setecentos e cinquenta reais)	CONTRATO Nº 217/2024

5.4. No que tange aos itens previstos na Resolução relacionados à avaliação comparativa entre compra, locação ou acesso a bens e serviços considerando o ciclo de vida (art. 3º, V, c), à necessidade de realização de audiência pública (art. 3º, V, d) e às exigências de manutenção e assistência técnica (art. 3º, VI), esclarece-se que tais aspectos, embora contemplados pela normativa, não se aplicam ao objeto em questão, dado que este trata exclusivamente do fornecimento de refeições prontas. Por sua natureza, esse serviço não envolve aquisição de bens, locação ou manutenção de equipamentos, tampouco demanda audiência pública, considerando sua simplicidade e especificidade.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução proposta para a prestação de serviço de fornecimento de refeições durante as sessões dos Tribunais do Júri contempla uma estruturação detalhada e eficiente,

visando atender às necessidades de alimentação dos participantes, com qualidade, regularidade e segurança.

6.1.1. Para as sessões do Tribunal do Júri a frequência é conforme pauta, e o quantitativo estimado será em média por júri é de 25 (vinte e cinco) refeições, a depender da complexidade do caso, poderão ou não ser solicitados também os lanches e jantar.

6.1.2. O quantitativo, referente às sessões do Tribunal do Júri, poderá ser alterado de acordo com a necessidade das Varas.

6.1.3 Quando da realização de eventos extras, se for o caso, o quantitativo é solicitado extraordinariamente.

## **6.2. Características das Refeições**

6.2.1. As refeições fornecidas serão preparadas diariamente e compostas por alimentos de alta qualidade.

6.2.2. O cardápio, integrado por múltiplas opções, atenderá a diferentes preferências e necessidades alimentares.

6.2.3. Junto às refeições de almoço e jantar serão fornecidas duas opções de suco de fruta (feito da fruta ou da polpa congelada), sem adoçar, ou água em garrafinha de 200 ml.

6.2.4. Para os lanches quando as opções 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 deseje.

6.2.3. Cada refeição conterà, no mínimo, 600 gramas e será composta por:

a) Arroz (branco ou integral, conforme opção de substituição);

b) Feijão (preto ou jalo);

- c) Farofa ou farinha (servida separadamente);
- d) Proteína (carne branca ou vermelha de primeira qualidade, sem osso, preparada conforme cardápio);
- e) Massas (como talharim ou lasanha, quando aplicável);
- f) Saladas (cruas ou cozidas, com molho à parte);
- g) Legumes (cozidos ou refogados);
- h) Bebidas (duas opções de suco natural ou água mineral)
- i) Sobremesas, quando específicas no cardápio;
- j) Talheres descartáveis e guardanapos incluídos.

6.2.3.1. A montagem dos pratos deverão respeitar porções diárias, conforme a tabela abaixo:

<b>ALIMENTO</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
Arroz	60 gramas	3 colheres de sopa
Feijões	100 ml	2 conchas pequenas
Salada crua	150 gramas	molhos servidos à parte
Salada cozida	200 gramas	molhos servidos à parte
Macarrão	40 gramas	2 pegadores de macarrão
Proteína	200 gramas	sem contar com ossos e molhos
Sopas	400 ml	-

Purê	50 gramas	com base de leite e manteiga
Torradas	4 unidades	Tipo Bauducco ou similar

6.2.4. O cardápio será elaborado dentro dos parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), portaria Interministerial nº 66, 25 de agosto de 2006 e atenderá a especificações como:

6.2.4.1. Alimentos temperados com ingredientes naturais, sem uso de preparados industrializados.

6.2.4.2. Utilização exclusiva de manteiga original, azeite de oliva e azeite extra virgem nas preparações.

6.2.4.2.1. Fica vetado o uso de óleos vegetais (canola, soja, milho, girassol e margarina);

6.2.4.3. Na preparação com leite deverá ser utilizado a opção integral, não sendo facultado o uso de composto lácteo;

6.2.5. Todas as opções de bebidas deverão ser preparadas e servidas sem adição de açúcar, adoçante ou qualquer outra substância que as adoce;

6.2.6. 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.

6.2.7. Deverão ser entregues no mínimo 2 sachês de açúcar e 2 sachês de adoçante por bebida;

### **6.3. Embalagens e Transporte**

6.3.1. As refeições serão acondicionadas em embalagens descartáveis atóxicas, como segue:

6.3.1.1. Quentinhas: Isopor de formato retangular, com divisões internas e tampa no mesmo material.

6.3.1.2. Sopas e feijão: Embalagem tipo G308 da Galvanotek ou similar, atestada pela ANVISA e livre de bisfenol.

6.3.1.3. Bebidas: devem ser fornecidas Embalagem individual de 200 ml

6.3.1.4. Deverão ser entregues junto com cada refeição, ensacados, talheres descartáveis (garfo, faca e colher) e um guardanapo;

6.3.1.5. Nas opções em que constarem saladas, sejam cruas ou cozidas, o respectivo molho deverá ser servido à parte;

6.3.2. O transporte das refeições deverá ser realizado em caixas térmicas higienizadas diariamente com hipoclorito de sódio.

6.3.3. Os veículos utilizados deverão ser fechados e adequados para manter as características físico-químicas e microbiológicas dos alimentos.

6.3.4. Motoristas e ajudantes deverão observar rigorosas normas de higiene pessoal, estando uniformizados, calçados e sem adornos.

#### **6.4. Do pedido**

6.4.1. Em razão da natureza do serviço exigir uma celeridade grande de comunicação entre o Tribunal de Justiça do Amazonas e a CONTRATADA, considerando ainda o tempo exíguo entre o pedido e a entrega do serviço, bem como a necessidade de confirmação do recebimento da mensagem sem ruídos, as solicitações do serviço serão assir efetuadas:

6.4.1.1. A CONTRATADA deverá indicar o nome do responsável pelo recebimentos dos pedidos e disponibilizar número telefônico que permita a comunicação por meio de aplicativo de troca de mensagens, para a realização dos pedidos e/ou eventuais dúvidas;

6.4.1.2. Deverá também ser fornecido número, se possível mais de um, que possibilite o contato direto por meio de ligação telefônica;

6.4.2. Os pedidos serão feitos nos seguintes horários:

6.4.2.1. Garrafa de Café: até às 7:00

6.4.2.2. Almoço: até às 10:00

6.4.2.3. Lanche da tarde: até às 13:00

6.4.2.4. Jantar: até às 16:00

6.4.2.5. Lanche da noite: até às 16:00

## **6.5. Da Entrega**

6.5.1. A entrega será realizada no Fórum Henocho Reis, na portaria de servidores, e recebida pela funcionária responsável designada.

6.5.2. Os horários limites para entrega das refeições são:

6.5.2.1. Garrafa de Café até às 8:00

6.5.2.2. Almoço até às 11h30 para sessões do Tribunal do Júri e até 12h00 para demais eventos;

6.5.2.3. Lanche da tarde até às 15:00

6.5.2.4. Jantar até 18h30 para sessões do Tribunal do Júri e até 19h00 para demais eventos.

6.5.2.5. Lanche da noite até 18h30 para sessões do Tribunal do Júri e até 19h00 para demais eventos.

6.5.3. A frequência dependerá da pauta do Tribunal do Júri e da solicitação extraordinária para eventos.

6.5.4. Cancelamentos deverão ser comunicados à contratada até às 9h00 do mesmo dia, exceto em casos excepcionais.

## **6.6. Gestão e Controle**

6.5.1. A CONTRATADA deverá manter sede ou filial na cidade de prestação do serviço, possibilitando produção e distribuição ágeis.

6.5.2. A comunicação será realizada por telefone e e-mail fornecidos pela empresa. Cada entrega deverá ser acompanhada por comanda detalhada, indicando local, quantidade e data, com assinatura legível para fins de conferência e pagamento.

## **6.7. Garantias de Qualidade**

6.7.1. A CONTRATADA deverá garantir:

6.7.1.1. Alimentos frescos e preparados diariamente.

6.7.1.2. Atendimento ao cardápio aprovado e normas nutricionais.

6.7.1.3. Higiene irrestrita em todos os processos de produção, transporte e entrega.

6.7.1.4. Aderência às normas regulamentadoras de segurança alimentar e ANVISA.

## **6.8. Restrições e Observações**

6.8.1. É vedada a terceirização do serviço sem prévia autorização do CONTRATANTE.

6.8.2. A substituição ou alteração no cardápio deverá ser previamente aprovada.

6.8.3. É de responsabilidade do servidor responsável por receber as refeições:

6.8.3.1. Comunicar ao fornecedor qualquer irregularidade verificada no fornecimento das refeições e bebidas e, se for o caso, interromper imediatamente o recebimento,

6.8.3.2. Devolver a refeição e bebida que não apresentar condições de ser consumida;

6.8.3.3. Solicitar no prazo de uma hora a substituição, sem custo, da refeição devolvida. Esse prazo começa a contar a partir da comunicação do fato ao fornecedor.

6.8.4. A contratada deverá manter congelada, por 2 dias, amostra de toda refeição servida para fins de avaliação laboratorial caso haja suspeita de infecção em algum comensal.

6.8.5. Toda sexta-feira, a contratante deverá encaminhar o cardápio das refeições correspondentes à semana seguinte, para aprovação dos diretores das varas do Tribunal do Júri;

## 6.9 Dos cancelamentos

6.9.1. Em caso de alteração nas datas das sessões, o cancelamento do pedido de refeições deverá ser realizado imediatamente após a confirmação de que a sessão de julgamento não ocorrerá. Como regra geral, o cancelamento costuma ser efetuado no prazo máximo de uma hora após essa confirmação.

## 6.9 Opções de cardápio

<b>ALMOÇO</b>	
<b>OPÇÃO 1</b>	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.
<b>OPÇÃO 2</b>	Coxa e sobrecoxa assados, arroz branco, feijão jalo, salada cozida (brócolis, cenoura, chuchu, beterraba, quadrinhos de queijo coalho, refogado no azeite de oliva extra virgem, sal e ervas finas), farofa à parte.
<b>OPÇÃO 3</b>	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.
<b>OPÇÃO 4</b>	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
<b>OPÇÃO 5</b>	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
<b>OPÇÃO 6</b>	Tambaqui, Matrinxã ou Tucunaré assado de forno, arroz branco, feijão jalo, purê de batata doce, vinagrete, farofa à parte.
<b>OPÇÃO 7</b>	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.

<b>OPÇÃO 8</b>	Tambaqui, Matrinxã ou Tucunaré a escabeche, arroz branco, feijão jalo, purê de abóbora, farofa à parte.
<b>OPÇÃO 9</b>	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.
<b>OPÇÃO 10</b>	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
<b>OPÇÃO 11</b>	Lasanha à bolonhesa, arroz branco, feijão jalo, salada crua de berinjela tipo caponata.
<b>OPÇÃO 12</b>	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 beterraba, ovos de codorna, molho de azeite de oliva extra virgem com vinagre orgânico de maçã, sal e ervas finas), farofa à parte.
<b>BEBIDAS</b>	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.

<b>LANCHE</b>	
<b>OPÇÃO 1</b>	X-caboquinho com suco de laranja com cenoura sem açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
<b>OPÇÃO 2</b>	Bauru em pão de forma sem casca, 300 ml de iogurte de morango sem açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
<b>OPÇÃO 3</b>	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 sem açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
<b>OPÇÃO 4</b>	Pizza brotinho tipo marguerita (20 cm de diâmetro), 300 ml de suco verde: limão/couve/gengibre sem açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
<b>OPÇÃO 5</b>	Bolo de banana (200 g) com 300 ml de suco de fruta (manga ou laranja) sem açúcar (servir opção de açúcar e adoçante).
<b>OPÇÃO 6</b>	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).
<b>OPÇÃO 7</b>	Croissant sabor pizza com 300ml de guaraná.
<b>BEBIDAS</b>	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.

<b>JANTAR</b>	
---------------	--

<b>OPÇÃO 1</b>	Filé de frango à parmegiana, espaguete ao sugo.
<b>OPÇÃO 2</b>	Sopa creme de abóbora com ovos cozidos, acompanhado de 3 torradas.
<b>OPÇÃO 3</b>	Risoto de frango com ervilha, cenoura e brócolis - servir queijo ralado à parte.
<b>OPÇÃO 4</b>	Picadinho de tambaqui, arroz branco, farofa de banana frita e vinagrete.
<b>OPÇÃO 5</b>	Sopa creme de beterraba e couve flor à base de creme de leite, acompanhado de 3 torradas.
<b>OPÇÃO 6</b>	Peito de frango grelhado, salpicão de frango, arroz branco, batata palha.
<b>BEBIDAS</b>	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.

<b>OPÇÕES DIÁRIAS PARA TROCA</b>	
<b>OPÇÃO 1</b>	Arroz branco por arroz integral
<b>OPÇÃO 2</b>	Bife acebolado ou peito de frango grelhado pelo prato do dia;
<b>OPÇÃO 3</b>	Opção vegana pelo prato do dia (sendo proibida a utilização de soja nas preparações);

## 7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa das quantidades necessárias para a contratação foi baseada em dados levantados junto à Divisão de Contratos, considerando o histórico de consumo registrado no contrato vigente no período compreendido entre abril de 2023 e dezembro de 2024. A fim de atender ao planejamento realizado para os próximos 12 meses, bem como criar uma reserva técnica para eventuais aumentos não planejados no consumo, foi estimado 15% de acréscimo em todas as refeições para composição do quantitativo final, conforme tabela abaixo.

7.2. Os números apresentados refletem a média de consumo efetivo durante esse intervalo, conforme detalhado na tabela (7.2.1) a seguir. Após análise criteriosa, constatou-se que os quantitativos atualmente previstos no contrato vigente continuam satisfatórios para atender às demandas do Tribunal do Júri.

### 7.2.1 Tabela de consumo

Itens	Descrição	jan/23 a dez/23	jan/24 a Dez/24	TOTAL	MÉDIA	ACRÉSCIMO 15%
1	Almoço	12.188	11.288	23.476	<b>11.738</b>	<b>13.499</b>
2	Jantar	996	1.508	2.504	<b>1.252</b>	<b>1.440</b>

3	Café	668	710	1.378	<b>689</b>	<b>792</b>
4	Lanche	4.538	5.652	10.190	<b>5.095</b>	<b>5.859</b>

Fonte: Divisão de Contratos e Convênios

7.3. Cabe ressaltar que a contratação é realizada sob demanda, o que significa que o pagamento ocorre exclusivamente pelo que é efetivamente consumido, evitando desperdícios e garantindo a economicidade dos recursos públicos. Essa abordagem permite flexibilidade e otimização do uso das quantidades estimadas, adequando-se às necessidades reais das sessões do Tribunal do Júri.

## 8. ESTIMATIVA DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

8.1. O valor estimado da contratação é de responsabilidade da DVCOP, e comporá o Mapa de Preços após realizada a fase de cotação.

8.2. Para a determinação dos preços referenciais, baseamo-nos nos valores do Contrato atual nº016/2021 - TJAM conforme tabelas abaixo:

8.3. Tabelas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	Quantidade Estimada Anual	Valor Unitário Estimado R\$	Valor Total Estimado R\$
1	Almoço	Unidade	13.499	26,84	R\$ 363.305,10
2	Jantar	Unidade	1.440	18,30	R\$ 26.348,34
3	Café (*)	Garrafa	792	12,20	R\$ 9.666,67
4	Lanche	Unidades	5.859	16,52	R\$ 96.794,81
<b>VALOR GLOBAL ESTIMADO</b>					<b>R\$ 495.114,93</b>

8.4. A estimativa do valor anual é de **R\$ 495.114,93 (quatrocentos e noventa e cinco mil, cento e quatorze reais e noventa e três centavos)**.

8.5. Link do contrato atual:

<https://www.tjam.jus.br/index.php/compras-publicas/contratos/2021-3/contratos-3/contratos/ct-016-2021-funjeam-alice-duque/contrato-administrativo-n-016-2021-funjeam-x-alice-da-silva-duque>

## 9. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

9.1. A solução em análise, referente à contratação de empresa para o fornecimento de refeições completas (café, almoço, lanche, jantar e ceia) para os membros do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas (TJAM), Ministério Público, Defensores, Advogados, Jurados e Serventuários da Justiça durante as sessões de julgamento dos Tribunais do Júri, não será parcelada, considerando os seguintes fundamentos técnicos e econômicos que desaconselham essa prática:

9.1.1. Aspecto técnico: O fornecimento de refeições para um grande número de pessoas envolvidas em longas sessões de julgamento exige planejamento, logística e controle rigoroso para garantir a qualidade, segurança alimentar e cumprimento dos horários estabelecidos. O fracionamento da contratação em várias etapas ou fornecedores diferentes poderia comprometer a eficiência da entrega das refeições, dificultar a padronização e gerar dificuldades logísticas, especialmente em casos de mudanças de última hora nas necessidades de alimentação. Centralizar a contratação em uma única empresa especializada assegura um padrão de qualidade uniforme, melhor controle da cadeia de fornecimento e mais agilidade na adaptação às demandas variáveis do serviço.

9.1.2. Consideração econômica: A não adoção do parcelamento elimina custos adicionais que surgiriam pela coordenação entre múltiplos fornecedores, como gastos com transporte e logística duplicados, além de possíveis contratemplos relacionados à coordenação e integração de diferentes serviços de alimentação. Ao contratar uma única empresa para fornecer todas as refeições, é possível obter economia de escala, reduzir os custos administrativos e garantir maior eficiência no atendimento às demandas do TJAM, sem a sobrecarga de coordenação entre fornecedores distintos.

9.2. O Art. 40 da Lei 14.133/2021 estabelece que o parcelamento deve ser adotado sempre que for técnica e economicamente viável, visando ampliar a competitividade e a eficiência no uso dos recursos públicos. No caso em questão, a decisão pela não realização do parcelamento é justificada pela necessidade de garantir a uniformidade no fornecimento das refeições, o controle rigoroso da qualidade e a otimização dos recursos públicos, com a contratação de um único fornecedor que ofereça um serviço integral e eficiente.

9.3. Dessa forma, a contratação integral para o fornecimento das refeições assegura maior eficiência logística, padronização no serviço e redução de custos operacionais, atendendo de maneira eficaz às necessidades institucionais do TJAM e proporcionando um serviço de alimentação de alta qualidade para todos os envolvidos nas sessões de julgamento dos Tribunais do Júri.

## **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

10.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que possam contribuir para a viabilidade e execução desta demanda.

## **11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

11.1. A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições ao Tribunal do Júri visa alcançar benefícios diretos e indiretos, alinhados aos princípios de economicidade, eficiência e qualidade no serviço público. Os principais resultados almejados são:

11.2. Benefícios Diretos:

11.2.1. Atendimento eficaz: Garantir a entrega pontual das refeições, alinhadas aos horários das sessões de julgamento, sem prejudicar o andamento dos trabalhos.

11.2.2. Qualidade e satisfação: Oferecer refeições balanceadas e seguras, atendendo às necessidades nutricionais dos jurados e demais envolvidos, com altos padrões de higiene.

11.2.3. Redução de custos operacionais: Minimizar despesas internas relacionadas à gestão de alimentação, ao terceirizar o fornecimento para uma empresa especializada.

11.2.4. Cumprimento de normas legais e sanitárias: Assegurar conformidade com regulamentações sanitárias e legais, evitando riscos e penalidades.

11.3. Benefícios Indiretos:

11.3.1. Melhor aproveitamento dos recursos humanos: Liberar servidores para funções mais estratégicas, otimizando a gestão interna.

11.3.2. Economia de recursos materiais e financeiros: Reduzir a necessidade de infraestrutura própria para preparo de alimentos, gerando economia com equipamentos, manutenção e consumo de energia e água.

11.3.3. Aumento da produtividade: Garantir refeições pontuais e de qualidade, favorecendo o foco e disposição dos jurados e servidores, contribuindo para a eficiência das sessões.

11.3.4. Imagem institucional fortalecida: Demonstrar cuidado com as condições de trabalho e bem-estar dos envolvidos, melhorando a percepção pública da instituição.

11.4. Sustentabilidade e Impacto Ambiental Positivo:

11.4.1. Redução de desperdícios: Implementação de boas práticas de gestão de resíduos alimentares, minimizando o impacto ambiental.

11.4.2. Uso de materiais sustentáveis: Preferência por embalagens biodegradáveis ou recicláveis, reduzindo o consumo de plásticos.

11.4.3. Economia de energia e água: Menor necessidade de preparo interno de refeições, diminuindo o consumo de recursos nas instalações do tribunal.

11.4.4. Logística otimizada: Empresas próximas ao local de consumo ajudam a reduzir a pegada de carbono no transporte, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

### 11.5. Qualidade e Especialização:

11.5.1. Foco em serviço especializado: Garantir padrões elevados de qualidade e atendimento, com cardápios diversificados e adequação às restrições alimentares.

11.5.2. Continuidade dos trabalhos do júri: Refeições bem planejadas e entregues de forma eficiente, mantendo o ritmo das sessões e a qualidade do serviço prestado à sociedade.

11.6. Esses resultados visam otimizar os recursos públicos, melhorar a qualidade dos serviços prestados e garantir o bem-estar de todos os envolvidos no processo de julgamento.

## 12. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

12.1. Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada e o serviço prestado.

## 13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições ao Tribunal do Júri visa mitigar os impactos ambientais das atividades institucionais, alinhando-se ao compromisso do Tribunal com a sustentabilidade e o cumprimento das normativas ambientais, conforme o art. 225 da Constituição Federal de 1988.

13.2. Diversos aspectos ambientais devem ser considerados, buscando a redução de impactos negativos e a promoção de práticas sustentáveis durante a execução do contrato.

### 13.3. Potenciais Impactos Ambientais:

13.3.1. Consumo de Recursos Naturais: O fornecimento de refeições pode gerar consumo de energia elétrica, água e combustíveis associados ao transporte e preparo dos alimentos, contribuindo para a emissão de gases de efeito estufa (GEE) e impactando os recursos naturais.

13.3.2. Geração de Resíduos: O processo de fornecimento de alimentação pode resultar na produção de resíduos alimentares, plásticos e outros materiais descartáveis. C manejo inadequado desses resíduos pode comprometer o meio ambiente, especialmente no que tange ao descarte de embalagens e restos de alimentos.

13.3.3. Emissões de Gases Poluentes: O transporte das refeições até o local de consumo gera emissões atmosféricas, contribuindo para a degradação da qualidade do ar e amplificando os efeitos das mudanças climáticas.

### 13.4. Medidas Mitigadoras Propostas:

13.4.1. Eficiência Energética: Incentivar o uso de equipamentos eficientes no preparo das refeições e promover práticas para reduzir o consumo de energia nas operações de fornecimento.

13.4.2. Gestão de Resíduos: Estimular a utilização de embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis, além de implementar programas de coleta seletiva e

conscientização sobre a destinação correta de resíduos alimentares.

13.4.3. Mobilidade Sustentável: Preferir fornecedores locais para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte das refeições, minimizando as emissões de gases poluentes.

13.4.4. Educação Ambiental: Incentivar a conscientização ambiental entre os fornecedores, promovendo boas práticas sustentáveis e alinhando o fornecimento de alimentos com os objetivos ecológicos do TJAM.

13.4.5. Monitoramento e Controle: Implementar sistemas para monitorar e avaliar os impactos ambientais do fornecimento de refeições, garantindo que as metas de sustentabilidade sejam cumpridas.

13.5. Impacto Geral: A implementação dessas medidas permitirá ao TJAM reduzir significativamente os impactos ambientais relacionados ao fornecimento de refeições promovendo práticas sustentáveis e contribuindo para o fortalecimento de sua responsabilidade socioambiental. Este compromisso com a sustentabilidade reflete o alinhamento da instituição com as melhores práticas ambientais e os objetivos globais de governança ecológica.

#### 14. DA NECESSIDADE DE FORMALIZAÇÃO DE CONTRATO

14.1. Faz-se necessária a formalização de Contrato Administrativo, conforme estabelece o Art. 95. da Lei 14.133/2021;

#### 15. SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

15.1 Para esta contratação não há necessidade de serviços de manutenção e assistência técnica.

#### 16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação das soluções descritas no item 6 mostram-se possíveis tecnicamente e fundamentadamente necessárias. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

### ANEXO I

#### MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

<b>CONTRATAÇÃO:</b>	Prestação de serviço de fornecimento de refeições (café, almoço, lanches e jantar) nas sessões dos Tribunais do Júri.
<b>OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:</b>	A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições ao Tribunal do Júri do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas (TJAM) visa atender à

	<p>demanda por alimentação de jurados, servidores e outros envolvidos nas sessões, garantindo a continuidade dos trabalhos e o bem-estar dos participantes. A necessidade de terceirização do serviço justifica-se pela busca por eficiência operacional, qualidade nutricional das refeições e cumprimento das normas sanitárias. Além disso, a contratação contribui para a economia de recursos materiais e humanos, permitindo que o TJAM se concentre em suas funções principais, mantendo o padrão de excelência e conforto nas suas atividades.</p>
<b>FASE:</b>	<b>Estudo Técnico Preliminar</b>

<b>FASE: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR</b>									
<b>ID</b>	<b>CAUSA (DEVIDO A)</b>	<b>EVENTO (PODERÁ OCORRER)</b>	<b>CONSEQUÊNCIA (O QUE PODERÁ LEVAR A)</b>	<b>PROB.</b>	<b>IMPACTO</b>	<b>NÍVEL</b>	<b>RESPOSTA</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS (PARA EVITAR QUE OCORRA)</b>	<b>MEDIDAS DE CONTINGÊNCIA (SE OCORRER, O QUE DEVE SER FEITO)</b>
<b>R1</b>	Ausência de planejamento da Administração	Demanda não incluída no PCA (continuada ou inédita)	Desperdício de recursos públicos	1	5	Baixo	Revisão constante do PCA	Divulgação a respeito da necessidade de inclusão das demandas no PCA	Unidade requisitante solicita inclusão da demanda no PCA (se ainda houver tempo para os

									procedimentos de contratação)
<b>R2</b>	Ausência de padronização de especificações para objetos rotineiros	Multiplicidade de esforços para realizar contratações semelhantes	Esforço desnecessário para elaborar especificações da contratação • Repetição de erros	3	3	Moderado	Revisão das especificações técnicas	Equipe de planejamento da contratação promove padronização das especificações para aquisições que são comuns e utiliza o catálogo eletrônico de padronização	Diálogo com as unidades técnicas para ajuste das especificações
<b>R3</b>	Contratação direta (dispensa que não seja em razão do baixo valor ou inexigibilidade) sem adequado planejamento da contratação	• Contratos inadequados, principalmente com relação à execução do objeto e à gestão do contrato	llegalidade na contratação direta pelo indevido afastamento do procedimento licitatório	1	5	Baixo	Submeter o processo de contratação obrigatoriamente à Assessoria Jurídica ou setor equivalente para que sejam promovidas às análises de regularidade e conformidade, necessárias e pertinentes sobre a dispensa/inexigibilidade	Elaborar os estudos técnicos preliminares, plano de trabalho e termo de referência ou projeto básico para todas as contratações	Alta Administração determina obrigação de observância dos mesmos requisitos necessários para as contratações por meio de licitação (ETP, pesquisa de preço, etc.)
<b>R4</b>	Executar o processo de planejamento de forma muito simplificada	Contratação que não produz resultados capazes de	Recebimento de objeto que não satisfaz a necessidade	3	5	Alto	Equipe de planejamento deve adequar a profundidade das atividades de	Unidade competente cria listagem de contratações	Administração designa gerente de riscos para integrar a equipe de planejamento

	para contratações de maior risco (alto valor, alto impacto nas atividades da organização)	atender a necessidade pública					planejamento de acordo com o risco e o vulto da contratação	que envolvem grande risco para a Administração (terceirização, infraestrutura de TI, etc.) e determina elaboração de mapa de risco	de contratações inéditas, complexas ou de grande vulto
<b>R5</b>	Não parcelar solução cujo parcelamento é viável	Diminuição da competitividade	Aumento indevido do custo da contratação	1	5	Baixo	Realizar o parcelamento do objeto quando cabível	Equipe de planejamento da contratação apresenta justificativa expressa quanto à necessidade de agrupamento de itens	Administração solicita as devidas justificativas e indica alterações no edital, se necessário
<b>R6</b>	Definição de requisitos de contratação indevidos	Limitação indevida da competição	Direcionamento indevido para determinados fornecedores	1	3	Baixo	Revisão constante dos requisitos	Revisão dos artefatos de planejamento para verificar suficiência e adequação dos requisitos.	Elaboração de ETP pela equipe de planejamento da contratação, com análise do mercado e verificação das empresas que cumprem os requisitos de contratação
<b>R7</b>	Quantitativo	Falta de produtos ou	Violação ao princípio da	3	3	Moderado	Equipe de planejamento	Fiscal do	Realização de contratação

	subestimado	serviços para atender a necessidade da contratação	economicidade devido ao aumento no número de licitações para o mesmo objeto				apresenta justificativa para o quantitativo e encarta, se for o caso, planilhas e documentos comprobatórios dos levantamentos realizados que demonstrem o dimensionamento	armazena dados da execução contratual de modo que a equipe de planejamento da contratação que elaborar os artefatos da próxima licitação da mesma solução ou de solução similar com informações de contratos anteriores	emergencial se não houve tempo hábil para nova licitação
<b>R8</b>	Não observância do art. 48 da Lei Complementar n. 123/2006	Afastamento indevido do tratamento diferenciado para ME/EPP	llegalidade	1	3	Baixo	Observar a Lei Complementar 123/2006	Equipe de planejamento da contratação indica expressamente os motivos para não aplicar os privilégios para ME/ EPP	Retificação dos artefatos de planejamento
<b>R9</b>	Ausência de padronização do TR/PB ou Edital	Multiplicidade de esforços para realizar licitações de objetos correlatos	Divergências textuais entre o TR/PB, o edital, a minuta de contrato ou de ata	1	3	Baixo	Elaboração de documentos padronizados	Equipe de planejamento da contratação utiliza documentos padrão e indica eventuais alterações	Conferência dos modelos padronizados pela alta administração

								realizadas a fim de facilitar a conferência pela Assessoria Jurídico-Administrativa da Presidência	
<b>R10</b>	Ausência de previsão de consequências para a contratada caso não mantenha as condições de habilitação exigidas na licitação	Não manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação	Retorno de todos os riscos que foram mitigados por meio dos critérios de habilitação e qualificação da licitação	3	3	Moderado	Elaboração de documentos padronizados	de Adoção de modelos de editais que estabeleçam a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação	Administração elabora minutas de edital e de contrato padrão que contenham cláusulas de penalidades

**NÍVEL DE RISCO**

<b>Alto:</b> Obrigatoriedade de tratamento do risco por meio de ação, monitoramento, e controle efetivo.		<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">I M P A C T O</td> <td>5</td> <td>15</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>9</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">PROBABILIDADE</td> </tr> </table>	I M P A C T O	5	15	25	3	9	15	1	3	5	PROBABILIDADE			
I M P A C T O	5			15	25											
	3			9	15											
	1	3	5													
PROBABILIDADE																
<b>Moderado:</b> Recomendável o tratamento do risco por meio de ação, monitoramento, e controle.																
<b>Baixo:</b> Não há obrigatoriedade de tratamento do risco, cabendo uma reavaliação no ciclo posterior e/ou decisão da alta direção do TJAM quanto à emissão de ação, após a análise do tema em questão.																
<b>Baixo</b>	Menor e/ou igual a 5.															
<b>Moderado</b>	Entre 6 e 9.															
<b>Alto</b>	Maior que 9.															

## ANEXO II

### INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

#### 1. DA DEFINIÇÃO

1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, relacionados a prestação de serviços de fornecimento de refeição para as varas do Tribunal do Júri, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. A CONTRATANTE utilizará o modelo de Instrumento de Medição de Resultado – IMR para avaliação da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA.

#### 2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1. Os serviços da contratada serão avaliados por meio de 06 (seis) indicadores de qualidade, sendo eles:

2.1.1. Pontualidade na entrega das refeições;

2.1.2. Qualidade e apresentação dos alimentos;

2.1.3. Higiene no preparo e transporte;

2.1.4. Cumprimento das especificações contratuais;

2.1.5. Atendimento e cortesia da equipe de entrega;

2.1.6. Regularidade no pagamento de salários e encargos trabalhistas.

#### 2.2. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E FINALIDADE:

2.2.1. Pontualidade na entrega das refeições:

Crítérios: Todas as refeições devem ser entregues dentro do horário estipulado no cronograma previamente acordado.

Finalidade: Garantir que as refeições sejam entregues pontualmente para atender à demanda das sessões do Tribunal do Júri sem atrasos.

#### 2.2.2. Qualidade e apresentação dos alimentos

Critérios: Os alimentos devem ser frescos, preparados conforme normas sanitárias e entregues em embalagens adequadas, higienizadas, lacradas e em bom estado.

Finalidade: Garantir que os alimentos atendam a padrões elevados de qualidade, promovendo o bem-estar dos consumidores.

#### 2.2.3. Higiene no preparo e transporte:

Critérios: O preparo e transporte devem seguir as normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes, com veículos adequados e pessoal devidamente uniformizado.

Finalidade: Prevenir riscos de contaminação e garantir a segurança alimentar.

#### 2.2.4. Cumprimento das especificações contratuais:

Critérios: Todos os itens do cardápio e quantidades contratadas devem ser atendidos, sem substituições ou alterações não autorizadas.

Finalidade: Assegurar a aderência ao contrato firmado.

#### 2.2.5. Atendimento e cortesia da equipe de entrega:

Critérios: A equipe deve ser educada, atenciosa e ágil no atendimento, com postura profissional.

Finalidade: Garantir um atendimento eficiente e cordial aos servidores e participantes das sessões do Tribunal do Júri.

#### 2.2.6. Regularidade no pagamento de salários e encargos trabalhistas:

Critérios: A CONTRATADA deve efetuar o pagamento de salários, benefícios (auxílio-transporte e alimentação) e encargos trabalhistas (FGTS e INSS) pontualmente.

Finalidade: Mitigar ocorrências de atrasos ou irregularidades trabalhistas.

### 2.3 ITENS AVALIATIVOS

2.3.1. Os indicadores considerados para análise da medição dos serviços e as respectivas penalidades são os definidos na tabela abaixo:

ÁREA	PENALIDADE
Pontualidade na entrega	02 PONTOS
Qualidade e apresentação	02 PONTOS
Higiene no preparo e transporte	02 PONTOS
Cumprimento das especificações	01 PONTO
Atendimento e cortesia	01 PONTO
Regularidade no pagamento	02 PONTOS

### 3. AVALIAÇÃO DOS ITENS:

3.1. A avaliação dos serviços será realizada por meio de fiscalização in loco ou remota, utilizando formulários, sistemas informatizados ou registros formais da fiscalização contratual.

3.2. A avaliação global dos serviços é determinada pela relação entre a pontuação total obtida e a pontuação total possível.

#### 4. METAS A CUMPRIR NOS ITENS

4.1. Pontualidade na entrega das etapas: 100% de pontualidade.

4.2. Qualidade dos dados apresentados: 100% de precisão e consistência dos dados.

4.3. Cumprimento das especificações técnicas: 100% de atendimento ao contrato.

4.4. Atendimento e suporte técnico: 100% de solicitações atendidas dentro do prazo.

4.5. Regularidade no pagamento: Nenhuma ocorrência no mês.

#### 5. FORMA DE ACOMPANHAMENTO

5.1. Registros de ocorrências feita pelo fiscal do contrato por meio do uso de formulários, sistema informatizado ou anotação em livro de ocorrências.

#### 6. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

6.1. As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência.

6.2. Este acordo estabelece uma série de padrões de atendimento e o seu descumprimento acarretará a perda de pontos para a empresa. A empresa inicia o mês com 100 pontos.

6.3. O faturamento mensal será ajustado conforme a qualidade do serviço prestado, de acordo com o número de pontos perdidos pela empresa, conforme tabela abaixo:

<b>Total de pontos no fechamento da fatura</b>	<b>Percentual do valor a ser faturado no mês de referência</b>
≥ 95 pontos	100%
≥ 90 pontos e < 95 pontos	95%
≥ 85 pontos e < 95 pontos	90%
≥ 80 pontos e < 85 pontos	85%

≥ 75 pontos e < 80 pontos	80%
≥ 70 pontos e < 75 pontos	75%
< 70 pontos	70%

6.3. No caso em que a medição do resultado no Instrumento de Medição de Resultados (IMR) seja inferior a 75% (setenta e cinco por cento) no mês calendário avaliado, isso será considerado uma inexecução parcial do contrato, sujeita à aplicação de multa correspondente à inexecução parcial

6.4. A aplicação dessa tabela de remuneração não influencia a aplicação das sanções cabíveis por qualquer descumprimento contratual ou outra infração.

## 7. DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. Para cada ocorrência durante a execução contratual para a qual se atribua pontos menor do que o máximo previsto para o indicador avaliado, o fiscal do contratado deverá ter o registro formal comprovando a notificação da contratada.

7.1.1. A notificação poderá ser por correio eletrônico (e-mail) ou qualquer outro canal que venha a ser estabelecido para comunicação entre a fiscalização do contrato e a contratada.

7.1.2. A comprovação do registro e notificação formal da contratada sobre as ocorrências que impactaram a atribuição da nota aos critérios avaliados deverão estar anexados ao relatório da aplicação do IMR a constar no processo de pagamento da contratada.

7.2. A aplicação deste IMR será de responsabilidade da Comissão de Fiscalização do contrato que poderá utilizar relatos e/ou pesquisa de satisfação do usuário e/ou outros instrumentos afins para embasar a sua avaliação.

Manaus, *data do sistema*.

Thiago Lima dos Santos

Analista Judiciário

Thais Senra Velloso Zacaron

Assessor Técnico-Administrativo de Compras e Operações

## Divisão de Compras e Operações



Documento assinado eletronicamente por **THIAGO LIMA DOS SANTOS, Servidor**, em 29/01/2025, às 10:41, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Thais Senra Velloso Zacaron, Servidor**, em 29/01/2025, às 11:12, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.tjam.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.tjam.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **2005190** e o código CRC **507375B3**.