ESTADO DE SANTA CATARINA
PODER JUDICIÁRIO

PROJETO BÁSICO

PROJETO BÁSICO - DIE - PLI 172

1. DA UNIDADE REQUISITANTE: Seção de Controle de Custos / Divisão Administrativa / Diretoria de Infraestrutura.

2. DO OBJETO

Serviço continuado de refeições (almoço e jantar) e lanches, incluídas as bebidas, para as sessões do Tribunal de Júri das Comarcas da Balneário Camboriú, Capital, Joinville e Laguna.

Entende-se como serviços de refeições e lanches a fabricação, o transporte, a montagem e a limpeza do ambiente ao final, quando necessário, incluindo o fornecimento de utensílios e embalagens indispensáveis à prestação completa e perfeita dos serviços, em conformidade com as especificações constantes deste documento, inclusive seus anexos.

CÓDIGO DE COMPRAS NO COMPRASNET: 3697 – Serviços/fornecimentos de refeições.

3. DA JUSTIFICATIVA

O Poder Judiciário de Santa Catarina realiza sessões de Tribunal de Júri, intrínsecas a sua atividade fim. Tendo em vista a longa duração das sessões, deve-se prezar pelo bom andamento do julgamento, minimizando os intervalos para horários de almoços, lanches e jantares, evitando dispersar os participantes, os quais não precisarão recorrer a estabelecimentos externos e diversos. Desta forma, preserva-se também a incomunicabilidade dos jurados que, uma vez violada, acarretaria na invalidação da sessão de júri.

Em atenção às atuais regras de segurança alimentar estabelecidas em face da pandemia do COVID-19, foi acrescido nos contratos vigentes de refeição de júri que contemplam o fornecimento de lanches, para as comarcas constantes do projeto básico ora proposto, através de termo aditivo, o item "Conjunto de embalagens para acondicionamento, em separado, dos itens que compõem o lanche, por participante". Por essa razão, uma vez que se trata de nova contratação, optou-se por incluir tal item nas especificações gerais.

O serviço de refeição aos participantes das sessões do Tribunal de Júri está alinhado com o Planejamento Estratégico Institucional, uma vez que visa à garantia de infraestrutura adequada à prestação de serviços.

As comarcas vêm sendo atendidas por meio dos seguintes contratos:

- **Balneário Camboriú**: contrato n. 110/2018 (refeições e lanche) – vigente até 17/07/2021;
- **Capital**: contrato n. 001/2019 (lanche) – vigente até 23/07/2021;
- **Joinville**: contrato n. 098/2017 (refeições e lanche) – vigente até 06/07/2021;
- **Laguna**: contrato n. 111/2016 (lanche) – vigente até 26/06/2021.

No que tange à comarca de Balneário Camboriú, a atual contratada não tem interesse na prorrogação do contrato.

No caso da Capital e de Joinville, definiu-se pela não prorrogação das contratações atuais e inclusão dessas comarcas no presente projeto básico, a fim de reunir um maior número possível de comarcas em um mesmo contrato, medida que oportunizará a otimização dos recursos relativos ao processo licitatório e a gestão dos contratos.

Com relação à Laguna, não é mais possível a prorrogação, nos termos da Lei n. 8.666/93, artigo 57, inciso II.

O Mapa de Riscos Gerais da Contratação foi realizado pelo Poder Judiciário de Santa Catarina e faz parte do processo de contratação, nos termos do SEI n. 0015011-35.2020.8.24.0710.

Consoante ao início das novas contratações, há necessidade que as contratações deverão estar vigentes conforme segue:

- **Balneário Camboriú**: a partir de 18/07/2021;
- **Capital**: a partir de 24/07/2021;
- **Joinville**: a partir de 07/07/2021;
- **Laguna**: a partir de 27/06/2021..

3.1. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

Não se aplica critérios de sustentabilidade nesta contratação.

4. DAS QUANTIDADES

A estimativa de consumo para os próximos 12 (doze) meses considerou as informações prestadas pelas Chefias das Secretarias dos Foros quando da consulta acerca da prorrogação dos contratos, do número de ocorrências de sessões do Tribunal do Júri e da média de participantes por sessão no ano de 2019.

Contudo, haja vista a imprevisibilidade tanto da ocorrência da sessão quanto da sua duração, há que se contar com uma margem de segurança suficiente para prestar o atendimento de forma a não causar prejuízos irreparáveis à realização das atividades. Assim, a definição do quantitativo a ser contratado levou em conta também os seguintes motivos:

4.1. Garantir margem de segurança nos casos de realizações de mutirões de júri no decorrer da vigência contratual;

4.2. Assegurar um quantitativo residual para aquelas sessões de júris com duração prolongada, ocorrências imprevisíveis e número expressivo de réus e/ou testemunhas, como por exemplo, nos casos de júri de crime organizado;

4.3. Considerar um percentual maior na previsão de consumo encaminhada pela comarca através do Formulário de Coleta de Dados - documento base para elaboração de projeto básico - em razão da dificuldade da comarca em quantificar com precisão o número de júris a ocorrer no período da vigência contratual;

4.4. Redimensionar o quantitativo dos contratos que não serão prorrogados;

4.5. Por fim, como se trata de contratação de prestação de serviços no regime de empreitada por preço unitário cuja vigência poderá ser de até 5 (cinco) anos, o quantitativo contratado deverá considerar eventual aumento de número de júris ao longo do período contratado.

Em vista do exposto, segue tabela contendo o histórico do consumo de refeições e lanches em 2018 e 2019, o número de sessões ocorridas e a média de participantes no ano de 2019:

	Consumo em 2018		Consumo em 2019			

Comarcas	Refeições	Lanches	Refeições	Lanches	Nº de sessões em 2019	Média de Participantes
Balneário Camboriú	50	328	125	750	15	25
Capital		1255		1440	47	30
Joinville	1519	1005	1716	1438	101	24
Laguna		140		495	18	30

O ano de 2020 foi excluído propositadamente uma vez que as Ordens de Serviço emitidas no exercício não refletem a dinâmica de ocorrência de sessões de júri, por envolver período da pandemia Covid-19 e redução de gastos impostos pela Resolução GP n. 14/2020.

Diante disso, foram definidas as quantidades estimadas de refeições e lanches a serem contratadas:

Item	**Comarcas**	**Tipo de serviço a ser fornecido**	**Quantidade anual estimada**
1	Balneário Camboriú	Refeição	500
2	Balneário Camboriú	Lanche	1200
3	Capital	Lanche	3500
4	Joinville	Refeição	3500
5	Joinville	Lanche	3000
6	Laguna	Lanche	1000

5. MODALIDADE E CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Pregão eletrônico; Menor preço.

5.1 FORMA DE ADJUDICAÇÃO:

O objeto desta licitação será adjudicado por item.

6. DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

6.1. A contratação será de empreitada por preço unitário, de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação de júri. O prazo de duração do contrato será de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos do art. 57, II, da Lei n. 8.666/93.

6.1.1. Não se aplica a participação exclusiva de ME/EPP para essa contratação, haja vista se tratar de serviço continuado, cuja contratação é prorrogável até 60 (sessenta) meses (art. 57, inciso II, da Lei n. 8.666/93). Assim, levando em conta as possíveis prorrogações, os valores totais dos itens ultrapassam o limite de R$ 80.000,00.

6.1.2. De igual forma, é inaplicável a destinação de cota exclusiva de 25% do quantitativo para microempresas e/ou empresas de pequeno porte, por se tratar da contratação de serviços (art. 48, III, da Lei Complementar n. 123/2006).

6.2. A formalização do pedido de prestação de serviço dar-se-á por intermédio do instrumento denominado Ordem de Serviço.

6.3. O envio da Ordem de Serviço dar-se-á, preferencialmente, por meio de comunicação por escrito, para o e-mail fornecido pela CONTRATADA, ficando sob a responsabilidade desta qualquer alteração do endereço eletrônico.

6.4. Caso não seja possível o envio da Ordem de Serviço por meio de comunicação eletrônica, usar-se-ão os outros meios de comunicação previstos em lei, devendo a CONTRATADA retirar a Ordem de Serviço no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

6.5. A Ordem de Serviço conterá a data estabelecida para a prestação e tipo de serviço, o local, o(s) horário(s) e a(s) respectiva(s) quantidade(s), que poderão ser posteriormente ajustados segundo os prazos dos itens 7, 8 e 9 deste projeto básico.

6.6. O recebimento da Ordem de Serviço obrigará a CONTRATADA a efetuar a prestação de serviço pelo valor contratado.

6.7. As refeições e/ou lanches serão recebidos pelo Chefe de Secretaria do Foro da comarca ou por pessoa indicada pela Administração, que atestará sua regularidade, de acordo com as especificações exigidas neste edital, observado o disposto no inciso II do art. 73 da Lei n. 8666/1993.

6.8. O aceite definitivo na Nota Fiscal Eletrônica será dado somente após a contagem unitária e a verificação do atendimento das especificações do edital.

6.9. O quantitativo total expresso no edital é estimado e representa a previsão deste Poder Judiciário para as compras durante o período de 12 (doze) meses.

6.10. O PJSC não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do produto especificado no formulário-proposta, ficando ao seu exclusivo critério a definição da quantidade e o momento da prestação do serviço.

6.11. Durante o prazo de validade do contrato, a CONTRATADA fica obrigada a prestar o serviço nas quantidades indicadas pelo PJSC em cada Ordem de Serviço.

6.12. No caso de desistência da prestação do serviço ocorrerá o cancelamento do contrato, sujeitando-se a CONTRATADA às sanções administrativas pertinentes.

6.13. Todas as tratativas entre a comarca e a CONTRATADA referentes ao agendamento e/ou cancelamento da prestação de serviço e definição de quantidades, deverão ser registradas por correspondência eletrônica, com cópia para a Seção de Controle de Custos, no endereço die.custos@tjsc.jus.br.

7. DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS

7.1. Local de entrega:

7.1.1. Lanches: deverão ser entregues conforme disposto nos anexos, podendo haver a definição de outro endereço de entrega com notificação prévia à CONTRATADA no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis.

7.1.2. Refeições (almoço e jantar): deverão ser servidas conforme disposto nos anexos, podendo, alternativamente, ser entregues no local de realização das sessões ou podendo haver a definição de outro endereço de fornecimento, sempre que a medida se mostrar conveniente ao CONTRATANTE, com notificação prévia à CONTRATADA no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis;

7.1.2.1. Eventualmente poderá ser solicitado o fornecimento de refeições através de embalagens individuais (quentinhas/marmitex), a fim de atender aos participantes que não puderem se ausentar do local da sessão, a serem entregues pela CONTRATADA no local de realização da sessão do júri;

7.1.2.2. Poderão ser solicitadas embalagens para acondicionar, separadamente, os itens que compõem o cardápio do lanche, por participante, visando à adequação aos contratos atuais das comarcas abrangidas no presente projeto básico, em atenção às regras de segurança alimentar.

7.1.2.3. A empresa contratada para o serviço de refeições (almoço e jantar) deverá dispor, quando necessário, de estabelecimento no Município para servir as refeições, num raio de 5 (cinco) km do endereço de realização do júri. Justifica-se esta restrição a fim de preservar o bom andamento do julgamento, de forma a encurtar o tempo de suspensão da sessão e do deslocamento dos participantes.

8. DOS PRAZOS, HORÁRIOS E PERIODICIDADE DOS SERVIÇOS

8.1. As refeições e lanches ocorrerão conforme especificado nos itens a seguir:

8.1.1. Refeições (almoços): em regra, no horário compreendido entre 11h30min e 14h30min, a ser definido mediante notificação prévia da unidade requisitante - Ordem de Serviço, podendo haver outra definição de datas e horários;

8.1.2. Refeições (jantares): em regra, quando houver sessões mais longas (em geral nas que ultrapassarem às 21h), mediante notificação prévia da unidade requisitante - Ordem de Serviço, podendo haver outra definição de datas e horários;

8.1.3. Lanches (vespertino): em regra, em horário compreendido entre 15h e 18h, a ser definido mediante notificação prévia da unidade requisitante - Ordem de Serviço, podendo haver outra definição de datas e horários;

8.1.4. Lanches (noturno): em regra, quando houver sessões mais longas (em geral nas que ultrapassarem às 21h), mediante notificação prévia da unidade requisitante - Ordem de Serviço, podendo haver outra definição de datas e horários.

8.2. A CONTRATADA será notificada da ocorrência de sessões (ou mutirões) de Júri, com a previsão de quantidades e horários para o serviço com, no mínimo, 5 (cinco) dias úteis de antecedência.

8.2.1. A contratada deverá confirmar o recebimento da Ordem de Serviço, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis da comunicação por escrito, ou imediatamente em caso de ocorrência excepcional de júri;

8.3. Excepcionalmente, no caso de sessões que fujam à previsão inicial de duração, a CONTRATADA deverá atender a pedidos de refeições (almoços e/ou jantares), lanches e bebidas em qualquer horário diurno e noturno sem ônus adicional, mediante notificação prévia da unidade requisitante – Ordem de Serviço, com antecedência mínima de 6 horas do horário determinado para entrega.

8.4. Caso ocorra Mutirão do Tribunal do Júri, a CONTRATADA deverá prestar o serviço, sem ônus adicional, de refeições (almoços e/ou jantares), lanches e bebidas, de segunda a sexta-feira, durante todo o período de sua duração.

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

9.1. O Fórum da Comarca ficará desobrigado de receber as refeições e os lanches e, consequentemente, de providenciar os respectivos pagamentos, caso a CONTRATADA seja notificada para cancelar o serviço de acordo com os seguintes prazos:

9.1.1. Refeições (almoços): notificação de cancelamento, por escrito, até às 23h59min do dia anterior ao previamente agendado para a prestação do serviço;

9.1.2. Refeições (jantares): notificação de cancelamento, por escrito, até às 15h do dia previamente agendado para a prestação do serviço;

9.1.3. Lanche (vespertino): notificação de cancelamento, por escrito, até às 12h do dia previamente agendado para a prestação do serviço;

9.1.4. Lanche (noturno): notificação de cancelamento, por escrito, até às 15h do dia previamente agendado para a prestação do serviço.

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

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Prestar os serviços nas condições estipuladas no contrato e seus anexos.

10.2. Prestar os serviços no local definido neste projeto básico, sem que isso implique acréscimo no preço constante da proposta.

10.3. Emitir a Nota Fiscal Eletrônica observando o disposto no edital.

10.4. Não subcontratar os serviços sem prévio consentimento, por escrito, do CONTRATANTE.

10.5. Apresentar à Seção de Controle de Custos, Divisão Administrativa da Diretoria de Infraestrutura (die.custos@tjsc.jus.br), para prévia aprovação, o nome do estabelecimento que prestará o serviço, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após assinatura do contrato ou antes da primeira sessão do Tribunal do Júri.

10.6. Cumprir com o estabelecido na legislação vigente em relação à atividade empresarial, à produção, à comercialização e ao transporte dos alimentos.

10.7. Manter durante o prazo de validade do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.8. Cumprir com as demais obrigações e responsabilidades quanto à forma de prestação dos serviços que estão consignadas neste projeto básico.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1. Promover condições para a execução dos serviços, objeto deste contrato.

11.2. Assegurar o livre acesso às áreas envolvidas no serviço, de pessoas credenciadas pela CONTRATADA para a sua execução, prestando-lhes esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados.

11.3. Estar presente personificado no seu responsável ou substituto com prerrogativas legais para fazer o acompanhamento do serviço de refeições e/ou lanches, indicando locais e demais especificidades, assim como avaliar a execução dos serviços prestados, comunicando à CONTRATADA quaisquer fatos que necessitem de sua imediata intervenção.

11.4. Aplicar as penalidades previstas para o(s) caso(s) de descumprimento do pactuado nesta licitação.

11.5. Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento da nota fiscal eletrônica em dia.

11.6. Publicar o extrato do contrato e de seus aditivos, se ocorrerem, no Diário da Justiça Eletrônico, órgão oficial de divulgação dos atos processuais e administrativos do Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina, veiculado no site do PJSC, no endereço www.tjsc.jus.br.

11.7. Designar gestor operacional para acompanhamento do contrato, nos moldes da Resolução GP. n. 11/2013.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PELA INEXECUÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO CONTRATO/ORDEM DE SERVIÇO

12.1. ADVERTÊNCIA: será aplicada na hipótese de infrações cometidas que prejudiquem a lisura do processo licitatório ou que correspondam a pequenas irregularidades verificadas na execução deste instrumento, que venham ou não causar dano à Administração ou a terceiros;

12.2. MULTAS: serão aplicadas por infrações que obstaculizem a concretização do objeto licitado e compreenderão:

12.2.1. 40% (quarenta por cento) sobre o valor do pedido referente à sessão em questão, pela não prestação do serviço de refeição e/ou de lanche, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

12.2.2. 10% (dez por cento) por hora ou fração de hora, limitada a 2 (duas) horas, sobre o valor total do pedido referente à sessão em questão, pelo atraso na prestação do serviço;

12.2.3. 10% (dez por cento) sobre o valor total do pedido referente à sessão em questão, pela prestação do serviço em desacordo com o edital e seus anexos, ressalvadas aquelas situações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas;

12.2.4. 10% (dez por cento) sobre o valor total do pedido referente à sessão em questão pela não confirmação de recebimento da Ordem de Serviço, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis da comunicação por escrito, ou imediatamente em caso de ocorrência excepcional de júri;

12.2.5. O atraso de que trata o subitem 12.2.2, quando superior a 2 (duas) horas, poderá ser configurado como serviço não prestado, a critério da Administração do Fórum, enquadrando-se na penalidade prevista no subitem 12.2.1;

12.2.6. Os valores correspondentes à prática de infrações contratuais serão retidos e deduzidos do pagamento da Nota Fiscal Eletrônica, após o que será a CONTRATADA notificada para, querendo, apresentar defesa administrativa no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

12.2.7. Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, o CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA outras sanções ou até mesmo iniciar o processo de rescisão contratual;

12.2.8. Os valores retidos pela prática de infrações poderão, após regular processo administrativo, ser convertidos em multa pela autoridade competente;

12.2.9. A devolução dos valores retidos, caso não convertidos em multas, será realizada com a incidência de correção monetária, conforme índice utilizado pela Corregedoria-Geral da Justiça, sem aplicação de juros de mora.

12.2.10. Caso não seja possível a retenção e dedução do pagamento da Nota Fiscal Eletrônica, os valores relativos à multa serão pagos mediante NOTIFICAÇÃO DE COBRANÇA; neste caso, o PJSC encaminhará, no primeiro dia útil após vencidos os prazos estipulados neste contrato, NOTIFICAÇÃO DE COBRANÇA à CONTRATADA, que deverá fazer o recolhimento aos cofres públicos até o 5º (quinto) dia útil a partir de seu recebimento, sob pena de cobrança judicial, observando que:

12.2.11. As multas previstas são cumulativas, ou seja, incidem umas sobre as outras, sendo os limites incidentes sobre cada uma delas; e

12.2.12. Na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da NOTIFICAÇÃO DE COBRANÇA, o PJSC inscreverá o valor em dívida ativa;

12.3. A penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Estado de Santa Catarina será aplicada quando:

12.3.1. Fizer declaração falsa;

12.3.2. Deixar de entregar documentação ou apresentar documentação falsa;

12.3.3. Ensejar o retardamento da execução dos serviços;

12.3.4. Não mantiver a proposta;

12.3.5. Falhar injustificadamente ou fraudar a execução do contrato;

12.3.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

12.3.7. Não substituir ou refazer, no prazo estipulado, os serviços recusados pelo CONTRATANTE; e/ou

12.3.8. Descumprir os prazos e condições previstas no edital.

12.4. A punição definida no item anterior será por até 5 (cinco) anos.

12.5. A penalidade de declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será aplicada nos casos em que o CONTRATANTE, após análise dos fatos, constatar que a CONTRATADA praticou falta grave.

12.6. A punição definida no item anterior perdurará enquanto houver os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Contratante pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo não superior a 2 (dois) anos, previsto no inciso IV, do artigo 87, da Lei 8.666/1993.

12.7. Além das penalidades citadas, a(s) LICITANTE(S) e a(s) CONTRATADA(S) ficará(ão) sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua(s) inscrição(ões) no Cadastro de Fornecedores deste PJSC e, no que couber, às demais penalidades referidas no art. 87 da Lei n. 8.666/199.

12.8. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração deste PJSC, a licitante ou a CONTRATADA, conforme o caso, ficará isenta das penalidades mencionadas.

12.9. As penalidades poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, nos termos da lei.

12.10. Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

12.11. Em caso de subcontratação, a não apresentação do nome do estabelecimento que prestará o serviço, nos prazos previstos no item 10.5 do Projeto Básico, implicará em inexecução contratual, com aplicação das penalidades previstas no item 13 deste anexo.

13. DA INEXECUÇÃO, DA RESCISÃO E DO CANCELAMENTO DO CONTRATO:

A inexecução contratual ensejará a rescisão do instrumento contratual e o cancelamento do contrato, nos termos da Seção V, Capítulo III da Lei n. 8.666/1993, nos seguintes modos:

13.1. Por ato unilateral e escrito do PJSC, nos casos enumerados nos incisos I a XII, XVII e XVIII do art. 78 da Lei n. 8.666/1993;

13.2. Por acordo entre as partes, mediante formalização de aviso prévio, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para o PJSC;

13.3. Judicialmente, nos termos da legislação vigente;

13.4. Por interesse público devidamente justificado em processo administrativo.

13.5. O descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais assegura ao PJSC o direito de rescindir o instrumento contratual e de cancelar o contrato a qualquer tempo, independentemente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

13.6. A rescisão por ato unilateral do PJSC sujeitará ao CONTRATANTE à multa rescisória de até 10% (dez por cento) sobre o valor do saldo do contrato, incluído neste quantitativo os serviços não prestados referentes à Ordem de Serviço descumprida, independentemente de outras penalidades.

13.7. Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

13.8. Caso o valor do prejuízo do CONTRATANTE advindo da rescisão contratual por culpa da CONTRATADA exceder o valor da cláusula penal, esta valerá como mínimo de indenização, na forma do disposto no art. 416, parágrafo único, do Código Civil.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1 O PJSC exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução objeto contratado, a qualquer hora, por meio do gestor e fiscais abaixo indicados, nos termos dos arts. 7º, *caput*, e 9° da Resolução GP n. 11/2013.

14.1.1. Compete ao Fiscal Técnico:

1. zelar pelo efetivo cumprimento das obrigações contratuais assumidas e pela qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados ao PJSC;

2. verificar se a entrega de materiais ou a prestação de serviços (bem como seus preços e quantitativos) está sendo cumprida de acordo com o instrumento contratual e o instrumento convocatório;

3. acompanhar, fiscalizar e atestar as aquisições e a execução dos serviços, de acordo com o objeto contratado; e

4. indicar eventuais descumprimentos contratuais para que, mediante processo administrativo, sejam devidamente apurados.

14.2. A fiscalização do PJSC poderá exigir a substituição do preposto da CONTRATADA, mediante decisão motivada do gestor do contrato.

14.3. A fiscalização anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização dos descumprimentos observados.

14.4. A fiscalização exercida não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade cometida.

14.5. A responsabilidade pelo acompanhamento da emissão das Ordens de Serviço e pela verificação da prestação dos serviços em conformidade com a presente especificação será da Secretaria do Foro e da Seção de Controle de Custos, vinculada à Diretoria de Infraestrutura.

15. DAS CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

15.1. O PJSC pagará à CONTRATADA, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, com aceite do Chefe de Secretaria do Foro da comarca onde ocorrer a prestação de serviço, obedecidas as condições estabelecidas no item 6 – DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, a importância correspondente ao serviço prestado, de acordo com as condições estabelecidas no

edital.

15.2. Todas as Notas Fiscais Eletrônicas emitidas pela CONTRATADA deverão conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do CONTRATO e o número da Ordem de Serviço correspondente. Caso a Nota Fiscal Eletrônica não contemple esses dados, será devolvida para regularização.

15.3. A Nota Fiscal Eletrônica que não estiver de acordo com o estabelecido no subitem anterior, não será aprovada por este Poder Judiciário e será devolvida à CONTRATADA para as necessárias correções, oportunidade em que será sobrestado o processo de pagamento até que sejam corrigidos os problemas apontados.

15.4. A devolução da Nota Fiscal Eletrônica não aprovada por este Poder Judiciário em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda quaisquer prestações de serviços.

15.5. A CONTRATADA entregará a Nota Fiscal Eletrônica na Secretaria do Foro da comarca onde ocorrer a prestação de serviço.

15.6. Para facilitar o processo de pagamento, a CONTRATADA deverá entregar a Nota Fiscal Eletrônica acompanhada da comprovação da regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, a Dívida Ativa da União, a Seguridade Social (INSS), o FGTS e a Justiça do Trabalho, a teor do contido no art. 71, c/c o art. 55. XIII, da Lei n. 8.666/1993 e da Lei n. 12.440/2011; ou

15.7. Para facilitar o processo de pagamento, a CONTRATADA poderá cadastrar-se no Cadastro de Fornecedores deste Poder Judiciário, mantendo atualizadas as provas de regularidade jurídica e fiscal durante a vigência do contrato, observado que:

15.7.1. Após o aceite e liberação na Nota Fiscal Eletrônica, este Poder Judiciário consultará o Registro Cadastral da CONTRATADA e, estando regular quanto às provas de regularidade, encaminhará o processo para pagamento;

15.7.2. O controle dos prazos de validade das provas de regularidade será de responsabilidade da CONTRATADA.

15.8. No caso de isenção do ICMS (prevista no RICMS/SC Decreto Estadual n. 2870/2001 e alterações), a CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal com o valor bruto da operação. Deverá inserir, após, o valor do desconto, para que o valor líquido constante da nota fiscal corresponda ao valor de sua proposta, bem como do empenho.
O PJSC não estará sujeito à isenção quando:

a) O contribuinte estiver no Simples Nacional;

b) Na saída de mercadorias ou bens sujeitas ao regime de substituição tributária; ou

c) Da caracterização das demais hipóteses previstas no RICMS/SC.

15.9. Caso a CONTRATADA não comprove a regularidade fiscal e trabalhista:

15.9.1 – Será emitida notificação pelo CONTRATANTE para regularização, no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento do ofício e, caso não regularizada, será iniciado o processo de rescisão contratual, com aplicação da multa rescisória; e, concomitantemente;

15.9.2 – Será realizado o pagamento, procedendo-se as retenções tributárias, na forma da lei.

15.10. Verificando-se a existência de responsabilidade subsidiária ou solidária por parte do CONTRATANTE em relação a algum débito previdenciário ou trabalhista da CONTRATADA, o CONTRATANTE se reserva o direito de reter o valor correspondente quando da liberação do pagamento a fim de garantir o ressarcimento dos valores e indenizações devidos à Administração em decorrência da citada responsabilidade.

15.11. O PJSC compromete-se a efetuar o pagamento até o 10º (décimo) dia útil, depois de cumpridas as condições de pagamento supracitadas e observado o previsto no subitem 6.7 deste projeto básico.

15.12. Caso não ocorra o pagamento da Nota Fiscal Eletrônica até o 10º (décimo) dia útil por culpa exclusiva do CONTRATANTE, será efetuada a atualização monetária do 11º (décimo primeiro) dia útil até a data da efetiva quitação, atualizando-se o valor base nos mesmos critérios adotados para atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o art. 117 da Constituição Estadual e art. 40, XIV, "c", da Lei n. 8.666/1993.

15.13. Todos os documentos apresentados para os pagamentos deverão conter o mesmo CNPJ constante na proposta que originou este contrato.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

16.1. Código Tema: 14036

16.2. Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

17. EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO PROJETO BÁSICO:

UNIDADE	RESPONSÁVEL	CARGO	TELEFONE
DIE/DA/Seção de Controle de Custos	Susana Yumi Yoshida de Souza – Mat. 39248	TJA	(48) 3287-1941
DIE/DA/Seção de Controle de Custos	Maria Isabel Pacheco – Mat. 2257	Chefe de Seção	(48) 3287-1948
DIE/Divisão Administrativa	Viviane Guedes – Mat. 10777	Chefe de Divisão	(48) 3287-1997
Diretoria de Infraestrutura	Fernanda de Jesus	Diretora	(48) 3287-1920
DMP/DL/Seção de Gerenciamento de Licitações	Cristiane Barrozo de Freitas Ribeiro – Mat. 14933	TJA	(48) 3287-2004
GESTOR E FISCAIS OPERACIONAIS			
Gestor operacional		Diretora de Infraestrutura	

Fiscal operacional	Chefe da Divisão Administrativa
Fiscal operacional	Chefe da Seção de Controle de Custos
Fiscal Administrativo	Chefe da Divisão de Contratos, Convênios e Registro de Preços

18. NÚMERO DA VERSÃO: 1ª versão, em 19/02/2021

ANEXO I

LOCAIS DE ENTREGA

1. Comarca de Balneário Camboriú:

a) Lanches - Deverão ser entregues no local da sessão: Fórum da Comarca de Balneário Camboriú - Av. das Flores, s/n – Bairro dos Estados – Balneário Camboriú/SC, CEP 88339-900.

b) Refeições (Almoço/Jantar) - Deverão ser servidas nas dependências do estabelecimento comercial contratado.

2. Comarca da Capital:

a) Lanches - Deverão ser entregues no local da sessão: Fórum Des. Rid Silva, na Avenida Gustavo Richard, 434, Centro – Florianópolis/SC, CEP 88010-290.

3 - Comarca de Joinville:

a) Lanches - Deverão ser entregues no local da sessão: Fórum da Comarca de Joinville - Rua Hermann Augusto Lepper, n. 980 – Bairro Saguaçu – Joinville/SC, CEP 89.221-902.

b) Refeições (Almoço/Jantar) - Deverão ser servidas no local da sessão: Fórum da Comarca de Joinville - Rua Hermann Augusto Lepper, n. 980 – Bairro Saguaçu – Joinville/SC, CEP 89.221-902.

4 - Comarca de Laguna:

a) Lanches - Deverão ser entregues no local da sessão: Fórum da Comarca de Laguna, situado na Rua Arcângelo Bianchini, n. 69, bairro Progresso, Laguna/SC, CEP: 88-790.000.

OBSERVAÇÃO: Os lanches e refeições poderão ter definição de outro endereço de entrega ou fornecimento, podendo ocorrer no endereço do prédio do Fórum ou no estabelecimento comercial, com notificação prévia à CONTRATADA no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis, conforme disposto no item 6 deste Projeto Básico.

ANEXO II

CARDÁPIOS E DEMAIS CONDIÇÕES DOS SERVIÇOS

1. CARDÁPIO (MÍNIMO) PARA O BUFFET – REFEIÇÕES

Tipo	**Variedade**	**Descrição**
Salada	5	Deve conter, no mínimo, 5 variedades
Acompanhamento	4	Deve conter, no mínimo, 4 variedades
Carnes	2	Deve conter, no mínimo, 2 variedades
Sobremesa (150ml/pessoa)	1	Deve conter, no mínimo, 1 variedade
Bebida (350ml/pessoa)	2	Deve conter, no mínimo, 2 variedades

Descrição da Refeição:

Os tipos e as variações dos itens a compor o cardápio da refeição deverão basear-se conforme quadro abaixo:

Tipos	**Descrição detalhada**
Salada	Deve conter alface e tomate todos os dias.

	Deve conter 1 tipo de vegetal cru: agrião, acelga, escarola, rúcula, champignon, palmito, pepino, pimentão, rabanete, cenoura, beterraba, entre outros. Deve conter 2 tipos de vegetais cozidos ou refogados: batata, beterraba, cenoura, chuchu, abóbora, vagem, entre outros.
Acompanhamento	Deve conter arroz (branco ou parboilizado), feijão (preto ou vermelho), farofa todos os dias.
	Deve conter 1 tipo de massa e/ou prato quente (macarrão, ravióli, capeletti, lasanha, nhoque, rigatone, panqueca, entre outros, com molhos variados.
Carnes	1 tipo de carne vermelha: alcatra, maminha, contrafilé, fraldinha, coxão mole, patinho.
	1 tipo de frango: (sobrecoxa com e sem osso, peito, sassami), **ou** 1 tipo de peixe: merluza, abrótea, pescada, linguado, tilápia.
Sobremesa	Mousse, pudim, sagu de uva, gelatina.
Suco de frutas	Manga, uva, laranja, abacaxi, caju, maracujá, tangerina, pêssego, limão.
Refrigerante	Cola / guaraná / laranja / limão

1.1. As refeições deverão vir acompanhadas de temperos (azeite de oliva, vinagre e sal).

1.2. As bebidas deverão ser disponibilizadas, no mínimo, em dois sabores de cada bebida e deverão ser servidas geladas. A proporção das bebidas será de 50 % refrigerantes e 50 % sucos, sendo que deverá ser observado que no mínimo 30 % das bebidas deve ser do tipo sem açúcar. Deverá também ser oferecida água mineral em embalagens pet (até 2,5 litros) nas versões com gás e sem gás, ficando a critério de cada participante a escolha das opções.

1.3. O peso médio de cada refeição deverá ser de 600 gramas, aproximadamente.

1.4. Os alimentos e sobremesas do jantar deverão ser diferentes do almoço, caso ocorram no mesmo dia, e variados a cada sessão.

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

I - preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;

II - não reaproveitar as sobras de alimentos;

III - não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições;

IV - preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

V - utilizar somente utensílios em aço inoxidável na preparação das refeições;

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

VII - atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos nesta licitação;

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

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

X - garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo das refeições;

XI - garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

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

XIII - manter as refeições em temperatura ideal para consumo até o atendimento;

XIV – acondicionar e transportar as refeições em embalagens térmicas adequadas, dentro das condições estabelecidas pela vigilância sanitária;

XV - servir os produtos em perfeitas condições para serem consumidos e em embalagens intactas (não danificadas), quando for o caso;

XVI – disponibilizar pratos, copos, talheres, guardanapos e palitos de dente, todos em material descartável, no caso das refeições acondicionadas em marmitas/quentinhas;

XVII – disponibilizar utensílios domésticos (toalhas para mesas, pratos, copos, réchauds, travessas e talheres), preferencialmente em vidro, porcelana ou aço inox, podendo haver o fornecimento em material descartável ou outros, mediante prévio consentimento, por escrito, da Administração do Fórum;

XVIII – reservar, no caso das refeições servidas no(s) seu(s) próprio(s) estabelecimento(s), mesas e cadeiras, preferencialmente afastadas do público em geral, de forma a garantir a incomunicabilidade dos jurados;

XIX - responsabilizar-se pelo controle de qualidade das refeições produzidas e demais serviços;

XX - utilizar somente a entrada de serviço do Fórum para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas aos serviços;

XXI – disponibilizar durante o horário das refeições um funcionário para montagem, reposição de alimentos e retirada de buffet, que deverá estar trajado com uniforme de cor clara e com identificação da Contratada (aventais ou jalecos com mangas e calça comprida), assim como com proteção para cobrir totalmente os cabelos, não usar adornos nas mãos e pulsos, e demais acessórios imprescindíveis; e

XXII – adotar todas as medidas acima, inclusive, nos casos de Mutirão do Tribunal do Júri.

2. CARDÁPIO (MÍNIMO) PARA LANCHES

Tipo	**Quantidade/pessoa**	**Descrição**
Mini sanduiche	2	Dois mini sanduiches, com aproximadamente, 50 gramas cada.
Salgados assados	8	Tipo Salgados tipo festa, com aproximadamente 30 gramas cada.
Bolo sem recheio	1	Fatia contendo 75 gramas, aproximadamente
Bebida (350ml/pessoa)	1	Deve conter, no mínimo, 2 variedades

2.1. Descrição do LANCHE:

Os tipos e as variações dos itens a compor o cardápio do lanche devem basear-se conforme quadro abaixo:

Tipos	**Sabores/Recheios**
Sanduíche	Pães: francês, ciabata, integral, sírio, de forma, italiano, entre outros.
	Frios: salame, copa, presunto, peito de peru ou frango, queijo muçarela, prato, minas, ricota, patês de atum ou frango, entre outros.
	Complementos: alface, rúcula, milho, tomate, cenoura ralada, azeitona sem caroço, entre outros.

Salgados assados	Variados tipo festa (empadas, croissant, folhados, mini pizzas, pasteis, entre outros).
Bolo sem recheio	Chocolate, cenoura, fubá, laranja, formigueiro, milho.
Suco de frutas	Manga, uva, laranja, abacaxi, caju, maracujá, tangerina, pêssego, limão, entre outros sabores.
Refrigerante	Cola / guaraná / laranja / limão

2.2. As bebidas deverão ser disponibilizadas, no mínimo, em dois sabores de cada bebida e deverão ser servidas geladas. A proporção das bebidas será de 50 % refrigerantes e 50 % sucos, sendo que deverá ser observado que, no mínimo, 30 % das bebidas deve ser do tipo sem açúcar. Deverá também ser oferecida água mineral em embalagens pet (até 2,5 litros) nas versões com gás e sem gás, ficando a critério de cada participante a escolha das opções.

2.3. CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA O PREPARO, MANUSEIO e APRESENTAÇÃO DOS LANCHES.

I - preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;

II - não reaproveitar as sobras de alimentos;

III - não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações dos lanches;

IV - preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

V - utilizar somente utensílios em aço inoxidável na preparação dos lanches;

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

VII - atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos nesta licitação;

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

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

X - garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo dos lanches;

XI - garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

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

XIII - manter os lanches em temperatura ideal para consumo até o atendimento;

XIV – acondicionar e transportar os lanches em embalagens térmicas adequadas, dentro das condições estabelecidas pela vigilância sanitária;

XV - servir os produtos em perfeitas condições para serem consumidos e em embalagens intactas (não danificadas), quando for o caso;

XVI – poderá ser solicitado o fornecimento do lanche em embalagem descartável para acondicionar separadamente os itens do cardápio, tais como salgados, sanduiche e bolo;

XVII – disponibilizar pratos, copos, talheres, guardanapos e palitos de dente, todos em material descartável;

XVIII – disponibilizar utensílios domésticos (toalha de mesa, pratos, copos, réchauds, travessas e talheres), preferencialmente em vidro, porcelana ou aço inox, podendo haver o fornecimento em material descartável ou outros, mediante prévio consentimento, por escrito, da Administração do Fórum;

XIX – disponibilizar açúcar e adoçante artificial, bem como molhos (catchup, mostarda, pimenta etc.) e sachês individuais;

XX - responsabilizar-se pelo controle de qualidade dos lanches produzidos e demais serviços;

XXI - utilizar somente a entrada de serviço do Fórum para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas aos serviços;

XXII – disponibilizar durante o horário das refeições um funcionário para montagem, reposição de alimentos e retirada de buffet, que deverá estar trajado com uniforme (aventais ou jalecos com mangas e calça comprida), assim como com proteção para cobrir totalmente os cabelos, não usar adornos nas mãos e pulsos, e demais acessórios imprescindíveis; e

XXIII – adotar todas as medidas acima, inclusive, nos casos de Mutirão do Tribunal do Júri.

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

a) ÓLEOS

Utilizar somente os de origem vegetal. As sobras utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.

B) AZEITES

De boa qualidade (puro, extra virgem), sem qualquer mistura com outros óleos.

c) PÃES

Servidos sempre frescos. Os de forma e de hambúrguer (tamanho normal) poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.

d) QUEIJOS

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

e) SUCOS

Deverão ser industrializados de boa qualidade (registradas), em embalagem tetra pak, pet ou vidro. Deverá haver variação constante de sabores. Deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.

f) CARNES BOVINA E SUÍNA

De primeira qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

g) AVES

Tipo granja, fresca, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

h) PEIXES

Em postas ou filés frescos de boa qualidade, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

i) LINGÜIÇAS

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

j) PRESUNTO

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

k) REFRIGERANTES

Deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais, preferencialmente em embalagens pet (até 2 litros) em sabores variados, tais como guaraná, laranja, limão, cola, etc., nas opções: comum; zero ou light.

l) FRIOS E OUTROS EMBUTIDOS

De boa qualidade, embalados a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.

m) LEITE

O leite deverá ser pasteurizado UHT (longa vida – em embalagem tetra pak), integral ou semidesnatado, servido e consumido na data prevista pelo fornecedor.

n) ADOÇANTES

Versões em pó ou líquido, registrado no Ministério da Saúde.

o) SALGADOS E DOCES

De procedência conhecida, boa qualidade e controle da data de validade.

p) MAIONESE

Admitir-se-á somente a industrializada. Não será admitido o uso de maionese caseira.

q) MOLHOS

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

r) ITENS NÃO MENCIONADOS

Todos os produtos alimentares e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender ao presente contrato deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados neste Anexo.

ANEXO III

Preço de referência

A pesquisa de preços foi realizada com a observância do procedimento previsto na Instrução Normativa n. 73/2020, editada pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia e que é adotada no âmbito deste Tribunal de Justiça de Santa Catarina.

Nos termos do art. 5º da IN n. 73/2020, foram utilizados os seguintes parâmetros na elaboração da pesquisa e coleta de orçamentos:

- Fornecedores – empresas do ramo;
- Contratações de outros órgãos públicos.

A partir dos parâmetros mencionados acima foram obtidos os preços, os quais foram ordenados na tabela abaixo:

Itens	Comarca	Serviço	Sandra Momo dos Santos de Menezes - ME	Márcia Cristina Rossi ME(R$)	ST Gastronomia Ltda (R$)	Restaurante Carminatti (R$)	Jefferson Felippo Jankoski - Eireli - EPP (R$)	Justiça Federal SC	TJMT	TJSP	TJPR	TJRS	Garden Eventos	Média após retirada dos excessivamente elevados e inexequíveis(R$)	Mediana	Desvio Padrão	Coeficiente de Variação
1	Balneário Camboriú	Almoço/Janta	~~**53,00**~~	32,00	45,00	35,90	38,90	-	23,90	23,00	~~**19,37**~~	36,07	~~**60,00**~~	**33,54**	35,90	7,94	23,68%
2	Balneário Camboriú	Lanches	30,00	25,00	25,00	18,90	29,80	25,50	18,00	-	-	-	~~**40,00**~~	**24,60**	25,00	4,71	19,17%

Itens	Comarca	Serviço	Sandra Momo dos Santos de Menezes - ME	Márcia Cristina Rossi ME(R$)	ST Gastronomia Ltda (R$)	Restaurante Carminatti (R$)	Jefferson Felippo Jankoski - Eireli - EPP (R$)	Justiça Federal SC	TJMT	TJSP	TJPR	TJRS	Garden Eventos	Média após retirada dos excessivamente elevados e inexequíveis(R$)	Mediana	Desvio Padrão	Coeficiente de Variação
3	Capital	Lanches	30,00	-	22,82	-	29,90	25,50	~~**18,00**~~	-	-	-	~~**55,00**~~	**27,06**	27,70	3,52	13,00%
4	Joinville	Almoço/Janta	~~**48,00**~~	32,00	45,00	35,90	38,90	-	23,90	23,00	~~**19,37**~~	36,07	~~**60,00**~~	33,57	**35,90**	9,92	30,00%
5	Joinville	Lanches	29,00	25,00	25,00	18,90	29,80	25,50	18,00	-	-	-	~~**40,00**~~	**24,46**	25,00	4,54	18,55%
6	Laguna	Lanches	29,00	25,00	25,00	18,90	29,80	25,50	18,00	-	-		~~**60,00**~~	**24,46**	25,00	4,54	18,55%

Abaixo são indicadas as justificativas para a desconsideração dos preços considerados excessivamente elevados (vermelho negrito tachado) ou inexequíveis (azul negrito tachado), a saber:

No item 1 os preços desconsiderados representam os seguintes percentuais em relação à média dos demais:

- R$60,00 - 176% sendo excessivamente elevado;

- R$53,00 - 152% sendo excessivamente elevado;

- R$19,37 - 58% sendo inexequível.

No item 2 o preço desconsiderado representa o seguinte percentual da média dos demais:

- R$40,00 - 163% sendo excessivamente elevado.

No item 3 os preços desconsiderados representam os seguintes percentuais da média dos demais:

- R$55,00 - 218% sendo excessivamente elevado;

- R$18,00 - 67% sendo inexequível.

No item 4 os preços desconsiderados representam os seguintes percentuais da média dos demais:

- R$60,00 - 179% sendo excessivamente elevado;

- R$48,00 - 138% sendo excessivamente elevado;

- R$19,37 - 58% sendo inexequível.

No item 5 o preço desconsiderado representa o seguinte percentual da média dos demais:

- R$40,00 - 164% sendo excessivamente elevado;

No item 6 o preço desconsiderado representa o seguinte percentual da média dos demais:

- R$60,00 - 245% sendo excessivamente elevado.

Isso posto, os novos preços de referência baseados na metodologia oficial do Manual de Orientação de pesquisa de preços do STJ, ficariam assim sugeridos:

a) a MÉDIA como critério de definição do preço de referência para os itens: 1,2, 3, 5 e 6;

b) a MEDIANA como critério de definição do preço de referência para o item: 4.

Para futura negociação após a fase de lances, cabe apresentar os valores das contratações atuais do objeto pelo TJSC, a seguir:

Comarcas	Contrato	Vigência	Almoço/Janta (R$)	Lanche (R$)	Embalagem (R$)
Balneário Camboriú	110/2018	17/07/2021	31,26	17,66	1,12
Capital	001/2019	23/07/2021	-	20,00	1,12
Joinville	098/2017	06/07/2021	27,00	15,85	1,12
Laguna	111/2016	26/06/2021	-	18,02	1,12

Considerando a entrada em vigor do Decreto n. 10.024/2019, tornou-se necessário estabelecer no edital um intervalo mínimo de diferença entre lances. A orientação da Diretoria de Material e Patrimônio é no sentido da utilização de valor inteiro arredondado para múltiplo de 10 que seja equivalente a percentual do valor total de cada item, geralmente 0,1% do valor total do item, conforme doc. 5431808 do SEI n. 23380/2017, segue quadro resumo:

Itens	Comarca	Serviço	Quantidade	Preço de Referência (R$)	Preço de Referência Total (R$)	Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances (0,1% do valor total)
1	Balneário Camboriú	Almoço/Janta	500	**33,54**	16.770,00	20,00
2	Balneário Camboriú	Lanches	1200	**24,60**	29.520,00	30,00
3	Capital	Lanches	3500	**27,06**	94.710,00	90,00
4	Joinville	Almoço/Janta	3500	**35,90**	125.650,00	130,00
5	Joinville	Lanches	3000	**24,46**	73.380,00	70,00
6	Laguna	Lanches	1000	**24,46**	24.460,00	20,00

Documento assinado eletronicamente por **FERNANDA DE JESUS**, **DIRETORA**, em 20/04/2021, às 18:21, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **VIVIANE GUEDES**, **CHEFE DE DIVISÃO**, em 20/04/2021, às 18:23, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **MARIA ISABEL PACHECO**, **CHEFE DE SEÇÃO**, em 20/04/2021, às 18:32, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **SUSANA YUMI YOSHIDA DE SOUZA**, **TÉCNICA JUDICIÁRIA AUXILIAR**, em 20/04/2021, às 18:33, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.tjsc.jus.br/verificacao informando o código verificador **5483002** e o código CRC **33897706**.

ESTADO DE SANTA CATARINA
PODER JUDICIÁRIO

DECISÃO

Trata-se de processo administrativo em que é analisada a contratação direta do remanescente do item 3 do Contrato n. 57/2021, celebrado com a empresa B2 Hotéis Turismo & Eventos Ltda. EPP, cujo objeto é a prestação de serviços continuados de lanches para as sessões do Tribunal de Júri da Comarca da Capital, que foi rescindido por força da decisão proferida do processo administrativo n. 0022918-27.2021.8.24.0710.

Consoante destacado no parecer da Diretoria de Material e Patrimônio (5720466), o disposto no art. 24, XI, da Lei n. 8.666/1993, relativo à dispensa de licitação, foi integralmente cumprido, uma vez que atendida a ordem de classificação do certame anterior e aceitas as mesmas condições oferecidas pelo vencedor, inclusive quanto ao preço.

Além disso, está evidenciada a conveniência administrativa na adoção dessa providência, sobretudo diante do evidente prejuízo, tanto do ponto de vista financeiro e orçamentário, quanto do ponto de vista operacional, que a realização de um novo procedimento licitatório causaria.

Diante disso, ratifico o presente procedimento de dispensa de licitação e autorizo a contratação direta da licitante S.T Gastronomia Ltda. EPP. para executar o remanescente do Contrato n. 57/2021, nos moldes da minuta contida no doc. 5670528.

À Diretoria de Material e Patrimônio para providências.

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Granzotto Peron**, **DIRETOR-GERAL ADMINISTRATIVO**, em 27/08/2021, às 14:36, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.tjsc.jus.br/verificacao informando o código verificador **5752370** e o código CRC **BE7C8916**.