TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO MARANHÃO

AV. SENADOR VITORINO FREIRE - Bairro AREINHA - CEP 65010917 - São Luís - MA

TERMO DE REFERÊNCIA

REFEIÇÕES E LANCHES - ELEIÇÕES 2024

1. **OBJETO**

1. Contratação de **fornecimento de lanches e refeições ao TRE-MA,** durante o processo de preparação e realização das Eleições 2024, 1º e 2º turno (se houver), inclusive aos sábados, domingos e feriados.

DESCRIÇÃO DOS ITENS PARA CONTRATAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ELEIÇÕES 2024			
ITENS	**Discriminação dos itens**	**Unidade de Medida**	**Quantitativo**
ALIMENTAÇÃO			
1	**Café da manhã (Self-Service)**	**Unidade**	**2.000**
2	**Lanche (KIT)**	**Unidade**	**5.500**
3	**Refeição (Quentinha)**	**Unidade**	**5.500**
4	**Refeição (Self-service)**	**Unidade**	**2.000**
ITENS	**Discriminação dos itens**	**Unidade de Medida**	**Quantitativo**
BEBIDAS			

5	**Refrigerante LATA**	**350ml**	**3.500**
6	**Refrigerante PET**	**2L**	**200**
7	**Suco de fruta natural**	**300ml**	**2.300**
8	**Suco de fruta natural**	**1L**	**300**

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Para viabilizar a permanência de membros, servidores e colaboradores na execução das atividades relacionadas à preparação e realização das Eleições 2024 - atividades essas que se prolongam para além da jornada normal de trabalho da Secretaria do tribunal, da Central de Armazenamento de Urnas e dos Cartórios Eleitorais da região metropolitana - impõe-se a **necessidade de fornecimento de alimentação (lanche e refeições)** durante o 1º e - se houver - 2º turno, de modo a possibilitar o cumprimento ótimo de todo o acréscimo de serviços decorrente da realização do pleito, sem prejuízo da saúde e segurança alimentar das pessoas envolvidas.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

3.1.1. Durante a licitação, a critério da Administração, será exigida do licitante provisoriamente vencedor, amostra para degustação de produtos integrantes do **Item 3**, previamente comunicado às licitantes, para serem apresentadas no prazo e local a serem definidos pelo Pregoeiro, para que sejam verificadas e avaliadas as especificações de qualidade, conforme Roteiro de Amostra (Anexo II).

3.1.1.1. O cardápio que será objeto da amostra está indicado no Anexo I, deste Termo de Referência.

3.1.2. A amostra deverá estar em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, devidamente identificada com o nome da licitante e do alimento constante da amostra, devendo dispor na embalagem a data de fabricação e prazo de validade.

3.1.3. O licitante deverá fornecer os materiais acessórios para apresentação das amostras: pratos, talheres, copos, guardanapos, etc. A critério do licitante, poderá utilizar-se de materiais acessórios sendo descartáveis.

3.1.2. As amostras deverão ser avaliadas por uma equipe de 05 (cinco) servidores ligados aos setores habitualmente demandantes e demais designados para tal fim.

3.1.3. A equipe avaliadora responderá formulário padrão, conforme ANEXO III, em que serão avaliados os quatro itens a seguir elencados: 1- Sabor; 2- Aparência da embalagem; 3- Aparência do alimento e 4-Textura.

3.1.4. A cada item será atribuído um dos seguintes conceitos: "Aprovado" ou "Reprovado", cada item avaliado como "aprovado" concederá à licitante 01(um) ponto positivo e cada conceito "reprovado" lhe atribuirá zero pontos.

3.1.5. Cada item avaliado deverá ter pelo menos três avaliações positivas por avaliador, devendo a licitante necessariamente ser avaliada como "aprovado" no quesito SABOR e outros dois quaisquer, para fim de aprovação da proposta.

3.1.6 A amostra será considerada aprovada quando a metade mais um dos avaliadores a qualificarem positivamente na forma do item 3.1.4 e 3.1.5 deste Termo de Referência.

3.1.7. Em caso de serem indicados pelo avaliador alimentos em desconformidade no Formulário (Anexo III), o mesmo deverá indicar se aquela ocorrência enseja a reprovação da amostra.

3.1.8. Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Termo de Referência e Edital o proponente será declarado vencedor.

3.1.9. Será rejeitada a amostra que:

3.1.9.1. Não tiver sido aprovada nos termos do item 3.1.2 e seus subitens.

3.1.9.2. Apresentar qualidades inferiores e não se apresentar em embalagens de acordo com o previsto neste Termo de Referência.

3.1.9.3. Apresentar divergência nos alimentos apresentados em relação às especificações técnicas da proposta;

3.1.10. For de qualidade superior em relação às especificações constantes da proposta e estiver desacompanhada de declaração da licitante de que entregará os produtos de acordo com a amostra apresentada.

3.1.11. Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações no produto apresentado.

3.1.12. Caso a amostra do licitante primeiro colocado seja reprovada, a proposta será recusada e será convocado o segundo colocado, para, caso o seu preço esteja dentro do custo estimado pela Administração, apresentar suas amostras, estando sujeita às mesmas condições deste item, e assim sucessivamente.

3..1.13. Em se tratando de amostra perecível, fica a critério do licitante o seu recolhimento imediato. Não o fazendo, será a mesma imediata e devidamente descartada.

3.1.14. Mesmo com a aprovação da amostra, poderá ser solicitada, ao fornecedor, a substituição de produto/material usado no seu preparo, desde que mais adequado à saúde dos destinatários finais da alimentação, desde que, por produto de preço similar.

3.1.15. Será desclassificada o licitante que não apresentar a amostra no prazo estabelecido pelo Pregoeiro (a) ou que tenha suas amostras reprovadas, conforme previsto neste Termo de Referência, quando, então, serão convocadas as empresas remanescentes, obedecida a ordem de classificação, restando sujeita às mesmas condições desta Seção.

3.1.16. Será admitida tolerância de até 15 minutos de atraso dos horários previstos na convocação para cada licitante. Após esse prazo, caso não haja uma comunicação prévia do motivo, o licitante receberá a menção "REPROVADO", para todos quesitos.

3.1.17. Ocorrendo o término da apresentação da amostra de um determinado Item antes do horário previsto, poderá iniciar-se a apresentação da amostra seguinte após o intervalo de 15 minutos.

3.1.18. Ficará a cargo do Pregoeiro a aceitação de qualquer outro atraso, desde que por motivos de força maior devidamente e formalmente justificado.

3.1.19. É facultada à Comissão, Pregoeiro (a) ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

3.1.20. Se julgar necessário, a Comissão, Pregoeiro (a) ou autoridade superior, poderá proceder uma visita técnica na forma de diligência, para verificar as condições sanitárias, de funcionamento da proponente, assim como demais esclarecimentos que se fizerem necessários.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. A Assessoria de Cerimonial informará à Contratada, através de formulário padronizado, assinado pelo Fiscal do Contrato e enviado pessoalmente (mediante recibo) ou por e-mail, as **quantidades e tipos de refeições ou lanches** a serem fornecidos: até às 18:00 do dia útil anterior para as refeições e, com antecedência mínima de 4(quatro) horas para os lanches.

4.1.1. **O café da manhã deverá ser servido entre 07:00 e 09:00 da manhã, os lanches em horário nos intervalos dos turnos manhã, tarde e noite e o almoço entre 11:00 e 14:00, todos conforme ordem de serviço, sendo admitida uma tolerância de 20 (vinte) minutos no fornecimento.**

4.2. Os lanches e refeições deverão ser entregues acondicionados em embalagens impermeáveis, evitando assim, a contaminação com o ambiente externo. Os sanduíches deverão estar acondicionados em embalagens térmicas individualizadas, acompanhadas de maionese e ketchup em sachês de 10g, um de cada condimento por unidade de lanche ou refeição.

4.3. Os lanches e refeições serão entregues na região metropolitana de São Luís, que compreende os Municípios de São Luís, Paço do Lumiar, Raposa e São José de Ribamar, em endereço a ser informado na ordem de serviço, em datas e horários pré-definidos, não havendo necessidade de pessoal para servir os lanches, apenas as refeições. As despesas com transporte e descarregamento dos produtos ficarão a cargo da Contratada.

4.4. Para fins de recebimento provisório será aferido apenas o respeito à quantidade e prazo estipulados; para o recebimento definitivo, será realizada conferência do objeto fornecido quanto ao cumprimento das especificações deste Termo de Referência e da Ordem de Fornecimento e análise de qualidade, **no prazo de até 6h do recebimento provisório**.

4.5. Caso seja verificada qualquer incompatibilidade ou irregularidade, o material deverá ser substituído, por conta e ônus da Contratada, em no máximo **50 min**, não considerados como prorrogação do prazo de entrega, sob pena de glosa no pagamento e aplicação de penalidades.

4.6. As refeições deverão ser acondicionadas e entregues em embalagens térmicas com divisões internas, acompanhadas de um conjunto de talheres descartáveis de plástico resistente e guardanapos de folha dupla.

4.7. As refeições, lanches e bebidas serão servidos na sede do TRE-MA (Av. Senador Freire, s/n, Areinha), no Fórum Eleitoral da Capital (Av. Daniel de La Touche, Nº 150) e na Central de Armazenamento de Urnas (Rua Cleonice Lopes, 10, quadra 160, Jardim São Cristóvão), bem como no local, a ser definido nesta Capital, onde funcionara a Comissão de Auditoria da Votação Eletrônica. Os dias previstos para o serviço de refeições, lanches e bebidas serão nos dias da eleição, 1º turno (06/10/2024) e 2º turno (27/10/2024), bem como na véspera de cada um desses dias, respectivamente dias 05 e 26/10/2024, além dos dias em que ocorrerem sessões plenárias prolongadas, ficando a cargo do TRE-MA definir os horários e tipo de refeições, lanches e bebidas a servir.

4.8. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete e eventuais seguros, será de inteira responsabilidade da Contratada.

4.9. O período de **execução do objeto** é de 01 de agosto até 31 de dezembro de 2024.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Executar o fornecimento diretamente, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, utilizando produtos de boa qualidade e observando os padrões de higiene exigidos pelos órgãos competentes de fiscalização sanitária, de acordo com as composições definidas por esta Assessoria de Cerimonial;

5.2. Substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o fornecimento do lanche ou refeição, quando apresentar-se insalubre ou com vestígios de deterioração, conforme os prazos já estabelecidos;

5.3. Utilizar embalagens, tanto para o acondicionamento quanto para transporte, que garantam a manutenção da qualidade dos alimentos, sem alteração das suas características físicas, químicas ou microbiológicas;

5.3.1. Os sucos de frutas deverão ser fornecidos envasados em garrafas plásticas com tampa, de forma a evitar o derramamento do produto durante o transporte; os refrigerantes deverão ser fornecidos em latas de alumínio (embalagem original do fabricante);

5.4. Identificar os lanches e/ou refeições em etiquetas, afixadas nas embalagens de todos os alimentos, informando também a data de fabricação;

5.5. Manter as suas instalações físicas e o pessoal empregado na execução dos serviços objeto desta contratação em perfeitas condições de higiene, assegurando à Administração deste Tribunal, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária;

5.6. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas dos valores devidos aos seus empregados no cumprimento das obrigações desta licitação;

5.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do objeto de contratação, informando, quando da assinatura do contrato, o nome, telefone e e-mail da pessoa indicada. O preposto, sempre que necessário, deverá comparecer à Secretaria do Tribunal no prazo máximo de 2 (duas) horas;

5.8. Não subcontratar o objeto licitatório, salvo se houver anuência expressa do Contratante;

5.9. Manter durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação do certame;

5.10. Responsabilizar-se por possíveis indenizações relacionadas ao objeto desta execução contratual ou a atos de preposto ou funcionário seu, desde que relacionado ao presente contrato;

5.11. A CONTRATADA observará a RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

5.12. Os serviços devem atender plenamente à legislação sanitária e demais normas relativas ao serviço de buffet, bem como as normas expedidas pelo Conselho Regional de Nutricionistas e demais normas pertinentes expedidas pelos governos locais, tais como a Lei nº 3546, de 05 de agosto de 1996 - que dispõe sobre a vigilância sanitária no município de São Luís/MA - e a Lei Estadual Complementar nº 39, de 15 de dezembro de 1998 - que dispõe sobre o Código de Saúde no Estado do Maranhão.

5.13. Visando diminuir os impactos ambientais desta contratação, a empresa prestadora dos serviços deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha, caso haja sua utilização no preparo de alimentos fornecidos ao Tribunal, sendo vedado que este seja despejado na rede de esgoto do local destinado à realização do evento. Para embalagens e acondicionamento de produtos, deverão ser utilizados, preferencialmente, materiais recicláveis.

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1. Proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato;

6.2. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência;

6.3. Efetuar a conferência dos alimentos no momento da entrega pela Contratada, analisando a forma de acondicionamento e verificando se as quantidades e os tipos recebidos estão de acordo com o previsto na Ordem de Fornecimento;

6.4. Informar à Contratada as quantidades e os tipos de refeições e lanches;

6.4.1. Ocorrendo fato novo, superveniente à emissão da Ordem de Fornecimento, a Assessoria de Cerimonial poderá modificar o horário de entrega ou o pedido, informando à Contratada em tempo hábil;

6.5. O Fiscal do Contrato e a Comissão de Alimentação para Eleição deverão acompanhar e fiscalizar toda a execução do Contrato, bem como atestar as Notas Fiscais emitidas pela Contratada;

6.6. Notificar, por escrito, a Contratada na ocorrência de eventuais falhas no curso de execução do contrato, aplicando, se for o caso, as penalidades previstas neste Termo de Referência;

6.7. Emitir Nota de Empenho a crédito do fornecedor no valor total correspondente ao objeto da Ordem de Fornecimento.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. Atuarão na fiscalização da presente contratação os membros da Comissão de Alimentação para a Eleição, a serem nomeados por portaria da Diretoria Geral.

7.2. Um membro da referida comissão atuará como Fiscal do Contrato acompanhando e fiscalizando a entrega dos alimentos, anotando, quando for necessário, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.3. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas.

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será feito por meio de ordem bancária em conta corrente da Contratada, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do objeto de contratação, formalizado através do atesto das respectivas notas fiscais.

8.2. Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas neste termo de referência;

8.3. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE;

8.4. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

8.5. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, sem prejuízo da aplicação de penalidade;

8.6. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF;

8.7. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. Modalidade de licitação e adjudicação do objeto e do uso do Sistema de Registro de Preços

9.1.1. A licitação será realizada mediante Pregão Eletrônico, por se tratar de **objeto comum**, nos termos do art. 6, XIII da Lei n. 14.133/2021.

9.1.2. Será utilizado ainda o Sistema de Registro de Preços, com fundamento no art. 3°, incisos I e V do Dec. 11.462/2023, conforme justificativa constante nos Estudos Técnicos Preliminares.

9.1.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

9.1.3.1. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preço terão vigência de até 6 (seis) meses.

9.2. Critérios de julgamento e aceitabilidade da proposta

9.2.1. Será vencedora a licitante que apresentar o menor preço para o grupo (único), respeitados os valores máximos para cada item.

9.2.2. Os valores ofertados deverão incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes ao fornecimento dos bens, não sendo aceitos preços acima dos valores de referência estimados neste instrumento.

10. DOS REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1. Qualificação técnica:

a) **Licença da Vigilância Sanitária** atualizada da licitante, se dispuser de fabricação própria.

b) Declaração, emitida pela licitante, indicando a empresa fabricante dos produtos e **Licença da Vigilância Sanitária atualizada da empresa (s) fabricante dos produtos**, se a licitante for empresa organizadora de eventos, cujo ramo de atividade destine-se a serviços de alimentação para eventos, recepções, feiras, serviços de buffet, organização de feiras, congressos, exposições e similares

c) Um ou mais **Atestados de Capacidade Técnica**, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação pela licitante de fornecimento com características compatíveis em quantidade e qualidade com o objeto desta licitação. Considera-se como compatível o fornecimento de no mínimo 1000 unidades do item 1 (café da manhã) e 2000 unidades do item 3 (Refeição-Quentinha), ao longo de 1(um) dia.

d) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

10.2. Qualificação econômico-financeira:

a) Certidão Negativa de Falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da Licitante, com emissão de até 60 dias da abertura da licitação;

b) No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

11. DAS HIPÓTESES DE INEXECUÇÃO E PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas serão aplicadas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, em caso de inexecuções parciais de baixo potencial lesivo, assim entendidas como aquelas que não comprometam a execução do objeto.

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 3 anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 11.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 11.1, bem como pela prática de condutas sujeitas à sanção de impedimento de licitar e contratar (subitem 11.2.2.) que, pela extensão dos danos, justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Multa moratória, por cada hora ou fração de hora, incidente sobre o valor da ordem de fornecimento, nos casos de atrasos na execução do objeto, na eventual substituição de produtos rejeitados ou na restituição de produtos faltantes, nos seguintes termos:

11.2.4.1.1. Multa de até 2% (dois por cento) para atrasos limitados a 01 (uma) hora;

11.2.4.1.2. Multa de até 10% (dez por cento) depois de decorrida 1 (uma) hora de atraso, limitada a 03 (três) horas de atraso, após o que restará configurada a INEXECUÇÃO PARCIAL DO OBJETO.

11.2.4.1.2.1. Atrasos superiores a 04 (quatro) horas configuram INEXECUÇÃO TOTAL DO OBJETO.

11.2.4.2. Multa compensatória de 5% a 10% sobre o valor total do contrato, nos descumprimentos e inexecuções parciais que comprometam a execução do objeto, desde que não configurem a hipótese prevista na alínea “b” do subitem 11.1. São exemplos desse tipo de conduta típica:

a) a entrega do objeto em quantidade menor que o solicitado;

b) a entrega de objeto com defeitos, vícios ocultos ou fora das especificações contratadas;

b) a inobservância de requisitos de sustentabilidade;

d) a não entrega da documentação exigida para pagamento.

11.2.4.3. Multa compensatória de 11% a 30% sobre o valor total do contrato, nas hipóteses sujeitas às sanções de impedimento de licitar e contratar (subitem 11.2.2) e declaração de inidoneidade (subitem 11.2.3).

11.3. A critério da Administração, na hipótese de descumprimento parcial prevista na alínea "a" do subitem 11.2.4.2, o objeto entregue em quantidade menor que o solicitado poderá ser, justificadamente, recebido e aceito pelo fiscal do contrato, desde que atendidas as especificações exigidas e providenciada a glosa na fatura do valor correspondente à parcela não cumprida.

11.4. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

11.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou cobrada judicialmente.

11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante.

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

11.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste instrumento ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia .

11.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo máximo total estimado para contratação é de **R$ 495.271,00 (quatrocentos e noventa e cinco mil, duzentos e setenta e um reais).** As quantidades foram calculadas com base no histórico de demanda dos produtos, considerando-se a média de consumo obtida em pleitos passados, considerando ainda a redução do período eleitoral e quantidade estimada de trabalhadores envolvidos:

CUSTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO				
ITEM	**DESCRIÇÃO DO OBJETO**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**QUANTIDADE**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
1	**Café da manhã (Self-Service)**	**R$ 44,00**	**2.000**	**R$ 88.000,00**
2	**Lanche (KIT)**	**R$ 28,34**	**5.500**	**R$ 155.870,00**
3	**Refeição (Quentinha)**	**R$ 20,28**	**5.500**	**R$ 111.540,00**
4	**Refeição (Self-service)**	**R$ 49,24**	**2.000**	**R$ 98.480,00**
5	**Refrigerante LATA 350ml**	**R$ 4,47**	**3.500**	**R$ 15.645,00**
6	**Refrigerante PET 2L**	**R$ 9,24**	**200**	**R$ 1.848,00**
7	**Suco de fruta natural 300ml**	**R$ 8,32**	**2.300**	**R$ 19.136,00**
8	**Suco de fruta natural 1L**	**R$ 15,84**	**300**	**R$ 4.752,00**
CUSTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO				**R$ 495.271,00**

13. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES E MACRODESAFIO

13.1. A referida contratação está alinhada ao Objetivo Estratégico TRE-MA - 2021 a 2026 – Assegurar o atendimento de Excelência.

13.2. A despesa está prevista na proposta orçamentária eleitoral aprovada para 2024.

14. ANEXOS

ANEXO I – Especificação dos itens

ANEXO II – Roteiro da amostra

ANEXO III – Formulário de avaliação de amostras

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS

Kit – Lanhe:

01 Sanduíche (pão baguete de 15cm com pasta de frango, queijo e cenoura ralada) ou

01 Cachorro-quente (pão de hot-dog 15 cm, salsicha, carne moída, batata palha, maionese, ketchup e mostarda em sachês)

01 Refrigerante lata (normal ou sem açúcar: Coca-cola, guaraná Antártica ou Jesus e Fanta laranja) ou Suco 300ml.

Refeições (Quentinhas)

- Componentes principais (obrigatórios em todas as refeições):

Arroz agulhinha tipo 1 (branco, com cenoura ou à grega);

Feijão (carioquinha, mulata gorda ou preto);

Macarrão

Purê de batata

Farofa em saquinho ou paçoca

- Opções de Carne Bovina (filé, chã de dentro, alcatra, paulista, com aproximadamente 150g):

Bife à parmegiana;

Bife frito com molho acebolado;

- Opções de frango (filé de peito de frango, com aproximadamente 150g):

Frango grelhado;

Frango assado:

Frango ao molho;

- Opções de peixe:

Filé de peixe grelhado (pescada);

Peixe a escabeche (pescada em posta);

Refeição (Self-service)

Arroz branco, arroz Maria Isabel, feijão, farofa, paçoca, massa (espaguete com molho a bolonhesa), proteínas variadas (boi, frango, peixe e marisco), pelo menos dois tipos por refeição, legumes refogados, saladas diversas de legumes e grãos (mínimo 03 opções), saladas cruas diversas (mínimo por dia de 02 opções) e molhos diversos para saladas isentos de maionese.

Café da manhã (Self-service)

Café preto (com açúcar e adoçante em sachê, chocolate quente, leite quente e frio, dois tipos de suco de fruta natural, bolo de tapioca, bolo de milho, bolo de macaxeira, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, pão de queijo, mini sanduíche, pão francês, pão de forma, frios (queijo, presunto e peito de peru), manteiga, três tipos de frutas.

Bebidas:

Refrigerante em lata (comum e sem açúcar): coca-cola normal, coca sem açúcar, guaraná Antarctica normal e guaraná Antarctica sem açúcar, guaraná Jesus e Fanta laranja;

Refrigerante de 2L (comum e sem açúcar): coca-cola normal, coca sem açúcar, guaraná Antártica normal, guaraná Antártica sem açúcar, guaraná Jesus e Fanta laranja;

Suco de fruta natural - 300 ml (laranja, uva, acerola, cupuaçu, abacaxi, caju, bacuri, etc.);

Suco de frutas- 1Litro (acerola, cupuaçu, cajá, bacuri, goiaba ou uva).

ANEXO II - ROTEIRO DA AMOSTRA

1. OBJETIVO

1.1. Fornecer os insumos necessários à realização da análise de amostras das soluções apresentadas pelas licitantes melhores classificadas no Pregão Eletrônico, quanto ao atendimento dos requisitos contidos no Termo de Referência;

1.2. O trabalho concretiza-se formalmente com a realização da prova dos insumos, bem como todas as atividades a ela inerentes.

1.3. A comissão de avaliação foi designada pela Secretaria Geral através da Portaria nº /2024.

2. REFERÊNCIAS

2.1. Lote 3 do Termo de Referência, Edital e respectivos anexos do Pregão Eletrônico nº. /2024, destinado a formação de preços para contratação de empresa especializada no fornecimento do serviço de alimentação dentro e fora do ambiente hoteleiro necessário a realização de eventos e desenvolvimento dos projetos institucionais do Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão

3. ATRIBUIÇÕES DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO

3.1. Cabe à Comissão de Avaliação garantir a plena execução de todas as atividades relativas à prova dos insumos, e preencher os formulários de avaliação das amostras (Anexo III).

4. CRONOGRAMA

Etapa	Data
Notificação da licitante para apresentação da amostra	
Apresentação da amostra	

5. AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

5.1. O local de apresentação das amostras será o Auditório Irtes Cavaignac do Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão, no 5º andar do seu prédio anexo.

5.2. A apresentação das amostras se dará conforme quadro abaixo:

Data	
Horário	Item

5.3. Será admitida tolerância de 15 minutos de atraso dos horários acima informados.

5.4. Ocorrendo o término da apresentação da amostra de um determinado grupo antes do horário previsto, poderá iniciar-se a apresentação da amostra seguinte após o intervalo de 15 minutos.

5.5. Ficará a cargo do Pregoeiro(a) a aceitação de qualquer outro atraso desde que por motivos de força maior devidamente e formalmente justificado.

6. DOS REQUISITOS DAS AMOSTRAS

6.1. A amostra deverá estar em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, devidamente identificada com o nome da licitante e do alimento constante da amostra, devendo dispor na embalagem a data de fabricação e prazo de validade.

6.1.1. As Licitantes deverão fornecer os materiais acessórios para apresentação das amostras: Pratos, talheres, copos, guardanapo, etc.

6.1.2. Á critério do licitante poderá utilizar-se de materiais acessórios sendo descartáveis.

6.2. A licitante deverá encaminhar amostra em quantidade suficiente para todos os 05 (cinco) avaliadores.

6.3. Para cada item as amostras deverão ser fornecidas na quantidade de 05 (cinco) e montadas de forma igual, de modo que cada avaliador tenha a mesma amostra para avaliar.

6.4. Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, a licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações no produto apresentado.

6.5. Será desclassificada a licitante que não apresentar a amostra no prazo estabelecido.

6.6. Cada um dos 05 (cinco) avaliadores receberá um formulário contendo 04 (quatro) quesitos, conforme modelo constante no Anexo III do Termo de Referência:

I- Sabor; II- Aparência da Embalagem; III- Aparência do Alimento; IV- Textura;

6.7. Cada quesito deverá ser classificado como "Aprovado" ou "Reprovado".

6.7.1. A classificação como "Aprovado" valerá 01 (um) ponto e a classificação como "Reprovado" valerá 0 (zero) ponto;

6.8. O formulário terá avaliação considerada POSITIVA se atingir o mínimo de 03 (três) pontos dos 04 (quatro) possíveis.

6.9. A Amostra do item avaliado será aprovada se receber avaliação positiva de, no mínimo, 03 (três) formulários.

6.10. Será considerado aprovado o alimento que tiver 75% (setenta e cinco por cento) dos seus itens aprovados na avaliação.

6.11. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Termo de Referência e Edital a licitante será declarada vencedora.

6.12. Será reprovada a amostra que:

6.12.1. Não tiver sido aprovada na avaliação, conforme os itens 6.6 a 6.10.

6.12.2. Apresentar qualidades inferiores e não se apresentar em embalagens de acordo com o previsto no Termo de Referência.

6.12.3. Apresentar divergência nos alimentos apresentados em relação às especificações técnicas da proposta;

6.12.4. For de qualidade superior em relação às especificações constantes da proposta e estiver desacompanhada de declaração da licitante de que entregará os produtos de acordo com a amostra apresentada.

6.13. Os licitantes deverão atentar-se a apresentar a amostra nos mesmos tipos de recipiente e embalagens que serão entregues os alimentos quando das contratações.

6.14. Os licitantes deverão atentar-se quanto à qualidade das amostras, visto que não se admitirá que quando do fornecimento oriundo das futuras contratações seja entregue de qualidade inferior.

7- DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. Caso a amostra ofertada seja reprovada, será convocada a próxima licitante, respeitada a ordem de classificação, para análise quanto ao valor da proposta, documentos de habilitação e amostras, estando sujeitas às mesmas condições previamente estabelecidas no Termo de Referência.

7.2. Em se tratando de amostra perecível, fica a critério do licitante o seu recolhimento imediato. Não o fazendo, ficará a cargo do Pregoeiro (a) a destinação adequada.

7.3. Mesmo com a aprovação da amostra, poderá ser solicitada ao fornecedor a substituição de produto/material usado no seu preparo por outro de preço similar, desde que mais adequado à saúde dos destinatários finais da alimentação.

ANEXO III - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS – LOTE 3

Alimento: (descrição dos itens selecionados)

Quantidade para 05 pessoas:

SABOR: ( ) APROVADO ( ) REPROVADO

APARÊNCIA DA EMBALAGEM: ( ) APROVADO ( ) REPROVADO

APARÊNCIA DO ALIMENTO: ( ) APROVADO ( ) REPROVADO

TEXTURA: ( ) APROVADO ( ) REPROVADO

Alimentos em desconformidade: _____

_____

Avaliador: _____

Documento datado e assinado eletronicamente.

Documento assinado eletronicamente por **SAMIRA TERESA DUAILIBE MURAD**, **Assessor(a)**, em 30/04/2024, às 12:35, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tre-ma.jus.br/autenticar informando o código verificador **2132935** e o código CRC **F1E2B9DA**.

0006861-62.2024.6.27.8000	2132935v2