

Alterações realizadas no documento				
Item alterado	Cor	Observações	Data	Responsável pela alteração

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES - SERVIÇOS

Atenção: todos os itens são de preenchimento obrigatório

Data:	19/04/22
Número do PROAD aberto	8105/2022
Área Demandante:	Assessoria da Escola Judicial
Área Requisitante:	Assessoria da Escola Judicial

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

- Integrante Demandante:	Lara de Paula Jorge			
- Integrante Técnico:	Fernanda dos Reis Lisboa			
- Integrante Administrativo:	Titular:	Douglas Suetsugo Mitsuse	Suplente	Christiano Carneiro Ferreira

Contratação urgente?	<input type="checkbox"/>	Contrato/ata vence nos próximos 4 meses		
	<input type="checkbox"/>	Contratada está com certidão irregular		
	<input type="checkbox"/>	Houve rescisão do contrato		
	<input checked="" type="checkbox"/>	Outra justificativa:	Não temos ata de coffee break vigente	

CONTRATAÇÃO É URGENTE

Data para início dos serviços:	setembro/2022
--------------------------------	---------------

Catálogo (CATMAT/CATSER) (Para preenchimento deste item, os integrantes administrativos irão auxiliar)	https://catalogo.compras.gov.br/cnbs-web/busca
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces	

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO (Detalhamento da necessidade)

1.1 Descrição resumida do Objeto:

Registro de preços para fornecimento eventual de pequenos lanches salgados variados, pequenos doces variados, saladas de frutas, frutas, petit fours, água, café, cappuccino, chocolate quente, chás, refrigerantes e sucos de frutas industrializados, conforme indicação do TRT, destinados a coffeebreaks servidos em eventos realizados por este E. Tribunal.

1.2 Descrição Detalhada do Objeto, devendo conter metodologia do trabalho (rotina, ordem de execução), local e periodicidade dos serviços (dias, horários e frequência, rotina de execução dos serviços, prazo, cronograma), relação entre a quantidade e a demanda de serviço a ser contratado (inclusive critérios de medição utilizados), quantitativo ou metragem a ser atendida com a prestação dos serviços com detalhamento dos equipamentos (por exemplo: limpeza de 30 condicionadores de ar sendo 10 da marca XWZ, modelo ABC, com 30.000BTU's) e apontar necessidade de profissional responsável.

ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO AO FORNECIMENTO DE COFFEE BREAKS EM EVENTOS DA ESCOLA JUDICIAL NO EXERCÍCIO DE 2022

1. Objeto

Fornecimento eventual de pequenos lanches salgados variados, pequenos doces variados, saladas de frutas, frutas, petit fours, água, café, cappuccino, chocolate quente, chás, refrigerantes e sucos de frutas industrializados, conforme indicação do TRT, destinados a coffee breaks servidos em eventos realizados por este E. Tribunal, na cidade de Campinas. A contratação deverá prever as seguintes modalidades de fornecimento, necessariamente com valores diferenciados:

TIPO 1: Fornecimento de coffee break sem infraestrutura, montagem ou serviço de buffet, contendo os seguintes itens e quantidades por pessoa:

- a) 1 (um) salgado assado vegetariano (identificado por placa);
- b) 1 (um) pedaço de lanche de metro (já fatiado) ou 1 (um) minisanduíche;
- c) 1 (um) pedaço de bolo doce (já cortado) ou 150ml de fruta cortada em cubos;
- d) 150ml de refrigerante ou suco industrializado ou chá industrializado, sempre gelados.

Quantidade: 800un

TIPO 2:

Fornecimento de coffee break com infraestrutura, montagem e serviço de buffet, contendo os seguintes itens e quantidades por pessoa:

- a) 2 (dois) salgados assados, sendo pelo menos 1 (um) vegetariano (identificado por placa);
- b) 1 (um) pedaço de lanche de metro (já fatiado) ou 1 (um) minisanduíche;
- c) 1 (um) pedaço de bolo doce (já cortado) ou 1 (um) doce;
- d) 1 (uma) porção em pote individual de 150ml de salada de frutas ou fruta cortada em cubos;
- e) 150ml de refrigerante ou suco industrializado (servido em suqueira de vidro) ou chá industrializado (servido em suqueira de vidro), sempre gelados;
- f) 200ml de água mineral industrializada, sem gás, acondicionada em copos, servida diretamente na embalagem, nas opções gelada e em temperatura ambiente;
- g) 50ml de café não adoçado;
- h) 100ml de chocolate quente ou capuccino.

Quantidade: 3.200un

1.1. Os pequenos salgados e pequenos doces devem ser feitos em tamanho reduzido, com 4 cm de altura ou diâmetro, próprios para serem servidos em reuniões sociais ou de trabalho, comumente denominados salgados e doces para festa.

1.2. Quando se tratar de pequenos doces, bolos ou salgados com consistência possível de esfarelar, deverão ser entregues já cortados e acondicionados individualmente em formas de papel.

1.3.. Lista de salgados assados aceitos:
Croissant de frango
Croissant de presunto e queijo
Croissant de peito de peru e queijo
Croissant de provolone
Empada de frango/palmito/queijo
Enrolado de presunto e queijo
Esfiha de carne/ frango/ricota temperada com ervas
Esfiha de escarola e ricota temperada com erva
Folhado de frango
Folhado de palmito
Folhado de queijo branco
Folhado de ricota temperada com erva
Pão de batata recheado com escarola /frango/requeijão/cheddar
Pastel assado de frango com milho e requeijão
Pastel assado de ricota com alho poró
Pastel de integral com recheio de peru/ricota/
Pizza de queijo
Quibe assado
Quiche Napolitano/alho poró/ frango/ peito de peru/ lorraine/queijo
Trança de presunto e queijo
Trança de calabresa
Travesseiro de requeijão com milho
Troxinha de frango
Troxinha de queijo branco
Saltenha de carne moída / queijo / frango

1.4. Os bolos devem ser entregues em caixas de papelão, já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e em formas de papel individuais, protegidos por papel manteiga ou equivalente, de modo que a cobertura não grude na tampa da caixa, e ter o sabor identificado.
Lista de bolos aceitos:
Banana
Banana c/ cob. de chocolate
Bolo bomba
Café
Caipira (bolo de fubá com goiabada)
Caipirinha (bolo de limão e iogurte)
Cenoura c/ cob. de chocolate
Cenoura formigueiro
Coco Queimado
Cuka de banana/maçã/goiabada
Formigueiro

Fubá cremoso
Fubá com erva doce e limão
Fubá com goiabada
Gelado
Iogurte
Laranja
Maça e canela
Maracujá
Mámore
Mel e laranja
Mesclado (laranja e chocolate)
Milho verde
Morango
Mulatinho (chocolate com cobertura de ganache)
Nega Maluca
Ninho
Pingo de goiabada
Queijo com goiabada
Romeu e Julieta
Toalha felpuda

1.5. Os doces devem ser entregues em caixas de papelão e protegidos por papel manteiga ou equivalente (de modo que eventual cobertura do doce não grude na embalagem), já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e servidos em formas de papel / potes individuais, com tipo e sabor identificados.

1.6. Quando se tratar de item que necessite de colher para consumo (por exemplo: arroz doce, cheese cake etc.), esta também deverá ser fornecida, acompanhando cada pote de doce.

1.7. Lista de doces aceitos:
Arroz doce
Bombas de chocolate / baunilha
Brownie com cobertura de creme de limão
Canjica
Canudo recheado com doce de leite ou creme
Carolina recheada com creme ou doce de leite
Cheese cake
Croissant doce
Folhado doce
Gelado de abacaxi
Lua de mel
Manjar com calda de ameixa
Merengue
Mosaico
Mousse de chocolate
Mousse de maracujá
Mousse de limão
Pastel de Belém
Palha italiana de chocolate/de ninho/bicho de pé
Pavê

Pudim de leite condensado Pudim de pão Pudim suíço Queijadinha Quindim Rabanada Rocambole de doce de leite/goiabada/prestigio Sonho Torta de abacaxi/banana Torteleta de maçã Tortinha de limão/maracujá/chocolate	
<p>1.8. Os minisanduíches e lanches de metro devem ter, além do pão, no mínimo uma fatia inteira de queijo e uma de "frio" ou patê em cada unidade, além de verdura e/ou cenoura ralada e/ou tomate fatiado.</p> <p>O pão do minisanduíche deve possuir no mínimo 7cm de diâmetro e/ou comprimento e ser entregue em embalagens plásticas transparentes individuais e lacradas, etiquetadas com indicação do tipo de pão e recheios, fabricante, data de fabricação, validade e lote.</p> <p>1.9. O lanche de metro deve ser entregue já fatiado e cada fatia ter no mínimo 3cm de largura e 10cm de comprimento, com identificação do tipo de pão e dos recheios, sendo cada fatia presa por palito afixado transversalmente (de cima para baixo), com uma sobra de 3cm na ponta superior, de modo a facilitar às pessoas servirem-se, bem como manter estáveis os recheios, acompanhados de guardanapos de papel.</p> <p>1.10 Pães aceitos: australiano, baguete francesa, ciabata, croissant, de batata, de cenoura, de ervas, de leite, de forma, de forma integral, folha (wrap) e sírio.</p> <p>1.11 Recheios aceitos: Queijos: fresco, mussarela, prato, provolone, requeijão tipo Catupiry. Frios: presunto, lombinho canadense, salame, peito de peru, rosbife e mortadela. Patês: cream cheese, patê de atum, patê de azeitonas, patê de berinjela, patê de ervas, patê de frango, patê de ricota temperada e patê de tomate seco.</p> <p>1.12. Lista de itens da salada de frutas aceitos: abacaxi, ameixa chilena, kiwi, laranja, mamão, manga, melão, morango, nectarina, pêssego, tangerina e uva sem semente.</p> <p>1.13. A salada de frutas deverá conter pelo menos três tipos de frutas, dentre as relacionadas na lista acima, cortadas em cubos de 2 cm, imersas em suco natural de laranja, sem açúcar.</p> <p>1.14 O preparo da salada de frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3(três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.</p> <p>1.15. Deve ser entregue em potes individuais, gelados, e acompanhados de colher.</p> <p>1.16. Lista de frutas aceitas: mamão, melão, morango, nectarina e uva sem semente.</p> <p>1.17 Cada porção deverá conter apenas um tipo de fruta, dentre as relacionadas na lista sugestiva acima, cortada em cubos de 2 cm.</p> <p>1.18 O preparo das frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3 (três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.</p> <p>1.19 Deve ser entregue em potes individuais, gelada, e acompanhados de colher.</p>	
<p>1.20 . Lista de refrigerantes aceitos: cola, guaraná, laranja e soda limonada.</p> <p>1.21 Os refrigerantes a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, também na opção sem açúcar, tendo como referência a marca Coca-Cola ou Antártica. A embalagem deverá ser em garrafa pet de até 2 (dois) litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver variedade de tipos em cada evento.</p> <p>1.22 . Lista de sabores aceitos para os sucos de frutas: abacaxi, caju, laranja, laranja com acerola, manga, pêssego, tangerina e uva.</p> <p>1.23 Os sucos a serem fornecidos deverão ser industrializados, acondicionados pelo fabricante em embalagens longa vida — exceto no fornecimento do Tipo 2, em que devem ser servidos em suqueiras — e de primeira qualidade. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Del Valle. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1 (um) litro e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver pelo menos dois sabores diferentes em cada fornecimento.</p> <p>1.24. Lista de sabores aceitos para os chás: abacaxi, limão, mate e pêssego.</p> <p>1.25 Os chás a serem fornecidos deverão ser industrializados, sem adição de açúcar, na embalagem original do fabricante — exceto no fornecimento do Tipo 2, em que devem ser servidos em suqueiras — e gelados. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Leão. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1,5 litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante.</p> <p>1.26. O café, o chocolate quente e o capuccino a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, sem adição de açúcar, preparados com antecedência máxima de 30 minutos do horário do evento a que se destinarem, armazenados em garrafas térmicas devidamente identificadas ou fornecidos em máquina do tipo "expresso", acompanhados de colheres descartáveis e sachês de açúcar orgânico e adoçante. As referências dessas bebidas para o Tribunal são as marcas Melitta, Dois Frades e 3 Corações.</p> <p>2. A participação no certame está limitada a empresas da região metropolitana de Campinas. Essa medida visa garantir a qualidade dos itens a serem fornecidos (como frescor, prazo de validade etc.), respeito ao tempo máximo de antecedência de preparo dos alimentos e horário limite para montagem da infraestrutura e entrega dos produtos.</p> <p>Quantidades a serem registradas</p> <p>Tipo Quantidade 1 800 2 3.200</p>	

1.3 Prazo de vigência do contrato a ser firmado (p. ex., 12 meses, 30 meses), e se poderá ser prorrogado OU prazo de execução do serviço.	
Outro	Ata de Registro de Preços com validade de 6 meses

1.4 Local e horário da prestação dos serviços			
Endereço	Horário	Dias da semana/Outro	Agendamento, indicar nome, telefone/ramal
Rua Barão de Jaguará 901, 5º andar	manhã (aprox. 10h30 e tarde, aprox 15h30)	Conforme evento, todos em dias úteis	Diego Dotto Moraes. F: 3236-2100, ramal 1070
Outros:	sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas - SP); Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)		

2. ANÁLISE de VIABILIDADE	
2.1 Análise e comparação entre soluções/contratações identificadas:	
Para que a Escola ofereça coffee-break durante seus cursos, a contratação de empresa especializada é a solução única encontrada. Contratar os alimentos separadamente é inviável, pois não há como armazená-los e prepará-los, tampouco pessoal especializado para tal serviço, como cozinheiros e nutricionistas.	
Justificativa	São serviços necessários a serem oferecidos durante eventos, seminários e cursos promovidos pela Ejud15, que estão direta e concretamente vinculados aos objetivos institucionais deste E. Tribunal, visando atender às necessidades de formação e aperfeiçoamento de magistrados, servidores e estagiários.

Pode ser utilizada a planilha abaixo para especificar as soluções identificadas:			
Solução	Solução 1	Solução 2	Solução 3

Descrição	Fornecimento de coffee breaks		
Vantagens	Desnecessidade de aquisição de produtos alimentícios perecíveis e contratação de mão de obra para o preparo.		
Desvantagens	Não há		
Atende (Sim/Não)	Sim		

2.2 Escolha e justificativa da contratação (necessidade/motivação da contratação)			
Solução escolhida	Contratação de empresa especializada em fornecimento de coffee-breaks		
Justificativa	São serviços necessários a serem oferecidos durante eventos, seminários e cursos promovidos pela Ejud15, que estão direta e concretamente vinculados aos objetivos institucionais deste E. Tribunal, visando atender às necessidades de formação e aperfeiçoamento de magistrados, servidores e estagiários.		
Valor estimado	R\$ 149.104,00		
Outros			

2.2.1 Alinhamento Estratégico	http://portal.trt15.jus.br/plano-2021-2026	Selecione abaixo:
Assegurar o tratamento adequado dos conflitos trabalhistas		

2.2.2 Benefícios esperados (resultados a serem alcançados)			
<input type="checkbox"/>	Adequação das instalações físicas		
<input type="checkbox"/>	Preservação das instalações		
<input type="checkbox"/>	Manutenção da segurança dos usuários		
<input checked="" type="checkbox"/>	Adequação de eventos promovidos por este Tribunal		
<input type="checkbox"/>	Outro benefício:		

2.2.3 Relação entre demanda prevista e quantidade de serviço a ser contratado			
Valor total projetado: R\$ 191.120,00. Os quantitativos foram mensurados conforme os públicos a que se destinam os cursos, contemplando o número de vagas, bem como pessoal de apoio e os docentes presentes.			
Os números estão bem detalhados, conforme cursos que receberão os coffees, no item 6.3 deste documento.			

2.2.4 Necessidade de adequação do ambiente do Tribunal para viabilizar execução do serviço			
<input checked="" type="checkbox"/>	Não há adequação a ser feita		
<input type="checkbox"/>	Alteração de layout		
<input type="checkbox"/>	Instalação elétrica		
<input type="checkbox"/>	Instalação lógica		
<input type="checkbox"/>	Instalação de divisória		
<input type="checkbox"/>	Outra adequação:		

2.2.5. Há algum impacto ambiental na contratação deste serviço			
Não			

3. SUSTENTAÇÃO do CONTRATO			
3.1 Selecione as opções abaixo para análise quanto à existência ou não de contrato:			
<input type="checkbox"/>	Entrega integral ACIMA de 30 dias		
<input type="checkbox"/>	Obrigação futura, como, por exemplo, assistência técnica (EXCETO garantia do serviço ou fornecimento) ou por ser praxe de mercado a existência de contrato.		
Caso nenhum dos itens seja selecionado, CONTRATO DISPENSÁVEL e NÃO é necessário preenchimento deste item 3			
Nos termos do artigo 62, § 4º da Lei 8.666/1993 é DISPENSÁVEL o termo de contrato independentemente de seu valor, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras.			
3.1.1 Caso nenhum dos itens seja selecionado, NÃO há a exigência de contrato. Porém, caso, mesmo assim, o Demandante queira a confecção de contrato, justificar abaixo:			

3.2 Recursos materiais e humanos necessários à continuidade do objeto contratado	Não se aplica
---	---------------

3.3 Forma de continuidade serviço em eventual interrupção contratual			
<input checked="" type="checkbox"/>	Em caso de serviço não contínuo, realização de nova contratação		
<input type="checkbox"/>	Em caso de serviço contínuo, análise quanto à viabilidade de realização de contratação emergencial com abertura de PROAD com as devidas justificativas		
<input type="checkbox"/>	Prorrogação excepcional do contrato por mais 12 meses ou até que se conclua nova licitação, caso possível		
Outra opção:			

3.4 Ações de transição contratual e de encerramento contratual	Não se aplica
---	---------------

É necessário sobreposição contratual?	Não se aplica
--	---------------

3.4.1. Entrega de versões finais dos produtos alvos da contratação e/ou Transferência final de conhecimentos sobre a execução e a manutenção da contratação	Não se aplica
--	---------------

3.4.2. Devolução de recursos materiais	Não se aplica
---	---------------

4. ESTRATÉGIA para a CONTRATAÇÃO			
4.1 Natureza do objeto	Serviço não contínuo (escopo ou tempo limitado)		

4.2 Parcelamento do objeto com demonstração da viabilidade ou não da divisão em grupos (agrupamento de itens em grupos)			
<input type="checkbox"/>	Adjudicação por item, para maior competitividade e economicidade		
<input type="checkbox"/>	Grupos com vários itens	Justificativa:	
<input type="checkbox"/>	Grupo único, tendo em vista a padronização	Justificativa:	

<input checked="" type="checkbox"/>	Grupo único para que não afete o resultado ou a qualidade final do produto ou serviço	Justificativa:	Contratação de um única empresa para o fornecimento de todos os tipos de coffee break, para garantir o cumprimento das entregas no prazo e com a uniformização dos serviços, bem como para a futura responsabilização da contratada em caso de inexecução ou descumprimentos.
<input type="checkbox"/>	Outro:	Justificativa:	

4.3 Classificação do bem comum ou não: É possível especificar o serviço/objeto usando parâmetros usuais de mercado?

Sim	
Justificativa:	Bem comum, tendo em vista que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado

4.4 Modalidade e o tipo de licitação com a indicação e a justificativa para as escolhas

Pregão eletrônico

4.4.1 Forma de julgamento:

Menor preço

4.4.2 Forma de adjudicação (com a indicação e justificativa da forma escolhida, demonstrando se o objeto pode ser adjudicado a uma ou a várias empresas, se por itens ou por grupo de itens)

Por grupo. Critério de seleção em que a proposta mais vantajosa para a Administração Pública é a de menor preço

4.4.3. Especificação da legislação a ser utilizada nesta contratação, conforme artigo 191 da Lei 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações).

Conforme Despacho da Secretaria da Administração nos autos do PROAD nº 603/2021, serão utilizadas as Leis nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e nº 10.520, de 17 de julho de 2002 até o decurso de 2 (dois) anos da publicação oficial da Nova Lei de Licitações, Lei nº 14.133/2021.

Art. 191. Até o decurso do prazo de que trata o inciso II do caput do art. 193, a Administração poderá optar por licitar ou contratar diretamente de acordo com esta Lei ou de acordo com as leis citadas no referido inciso, e a opção escolhida deverá ser indicada expressamente no edital ou no aviso ou instrumento de contratação direta, vedada a aplicação combinada desta Lei com as citadas no referido inciso. Parágrafo único. Na hipótese do caput deste artigo, se a Administração optar por licitar de acordo com as leis citadas no inciso II do caput do art. 193 desta Lei, o contrato respectivo será regido pelas regras nelas previstas durante toda a sua vigência.

4.5 Classificação orçamentária com indicação da fonte de recurso

A ser oportunamente preenchida pela Secretaria de Orçamento e Finanças.

4.6 Equipe de Gestão da Contratação com indicação dos integrantes

Gestor do Contrato:	Não se aplica
Fiscal Demandante do Contrato (Fiscal):	Não se aplica
Fiscal Técnico do Contrato:	Não se aplica
Fiscal Administrativo	Não se aplica

5. PREVISÃO DE CUSTOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

ORÇAMENTO RECEBIDO:
VALOR UNITÁRIO COFFEE TIPO 1: R\$ 27,94
VALOR UNITÁRIO COFFEE TIPO 2: R\$ 39,61

800 x 26,10 = R\$ 22.352,00
3200 x 53,20 = R\$ 126.752,00

VALOR TOTAL: R\$ 149.104,00

6. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

É SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)?

Sim	
Justificativa: Caso seja registro de preços é necessário fundamentar a opção e apresentar métodos de cálculo utilizados para estimativa das quantidades bem como apresentar estimativa de periodicidade de entrega e consumo.	Em conformidade com o art. 3º do Decreto 7892/13, justifica-se a adoção do Registro de Preços em vista da necessidade de contratações frequentes, com previsão de entregas parceladas. As quantidades indicadas se basearam no histórico de consumo e na previsão de eventos futuros da Escola Judicial.

6.1 Fundamentação para a opção por SRP:

Em conformidade com o art. 3º do Decreto 7892/13, justifica-se a adoção do Registro de Preços em vista da necessidade de contratações frequentes, com previsão de entregas parceladas. As quantidades indicadas se basearam no histórico de consumo e na previsão de eventos futuros da Escola Judicial.

6.2 Histórico de consumo:

Histórico de consumo da Ata nº 37/2019 (PROAD 18652/2019) — período de ago/19 a mar/20:
Sem infraestrutura (tipo 1 e antigo Tipo 4, ora descontinuado): 4.830 unidades / Média mensal: 604 unidades.
Com infraestrutura (tipo 2 - Não solicitado nesta Ata): 1.220 unidades / Média mensal: 153 unidades.
Com infraestrutura (tipo 3 - atual Tipo 2 desta Ata): 1.830 / Média mensal: 229 unidades.

6.3 Estimativa de consumo:

1 - PRA - Curso de Formação e Aprimoramento para Agentes de Segurança

2 turmas de 40 agentes cada e 10 coffees a mais para instrutores

COFFEE TIPO: 1

Distribuição dos coffees:

1º, 2º e 4º dia: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (50 un) e à tarde (50un).

3º dia : Nesse dia os coffees deverão ser entregues como KITS (acondicionados em embalagens)

MANHÃ:

25 Coffes entregues na sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas - SP)

25 Coffees entregues no Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)

TARDE:

25 Coffes entregues na sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas – SP)

25 Coffees entregues no Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)

TOTAL COFFEES TIPO 1, POR TURMA:

1-100

2-100

3-100

4-100

TOTAL COFFEES TIPO 1, PARA AS DUAS TURMAS: 800un

2 – ENCONTRO DE JUÍZES

DIAS 28, 29 e 30/9

400 magistradois cada dia

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

1º, 2º e 3º dia: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (400 un) e à tarde (400un).

TOTAL COFFEES TIPO 2, POR DIA:

1-800

2-800

3-800

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 2400un

3 – 1º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

Capacidade: 200 pessoas

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

Dia único: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (200 un) e à tarde (200un).

TOTAL COFFEES TIPO 2, NO DIA:

1-400

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 400un

4 – 2º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

Capacidade: 200 pessoas

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

Dia único: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (200 un) e à tarde (200un).

COFFEE TIPO: 2

TOTAL COFFEES TIPO 2, NO DIA:

1-400

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 400un

QUANTITATIVO DA ATA TOTAL:

EVENTO

- Curso de Formação e Aprimoramento para Agentes de Segurança

TIPO COFFEE: 1

QUANTIDADE 800

- ENCONTRO DE JUÍZES

QUANTIDADE: 2400

TIPO COFFEE: 2

- 1º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

QUANTIDADE: 400

TIPO COFFEE: 2

- 2º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

QUANTIDADE: 400

TIPO COFFEE: 2

6.4 Quantidade para Consumo Imediato:

Para o período de SETEMBRO a DEZEMBRO de 2022 (sujeito a alterações):

Tipo 1: 800 unidades

Tipo 2: 3200 unidades

6.5 Estimativa de periodicidade de aquisição:

Semanal

6.6 Quantidade mínima a ser solicitada em cada pedido:

Cada pedido de coffee break nunca será inferior a 20 (vinte) pessoas
6.7 TRT-15 É GERENCIADOR OU PARTICIPANTE DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS ? Gerenciador
6.8. Se houver grupos com vários itens, o edital deverá prever a possibilidade de se solicitar itens isoladamente ? Se sim, justifique Sim. Temos dois tipos de coffee-breaks a serem solicitados. Conforme item 6.3, cada evento demanda um tipo específico de coffee.

7. SUSTENTABILIDADE			
Há critérios de sustentabilidade a serem observados?			
Sim. Se sim, É necessária a indicação individualizada dos critérios pertinentes a cada objeto de forma discriminada:			
Se há critério no Guia, preencher a tabela abaixo com os dados:			
grupo (caso para um mesmo grupo seja necessário mais de um critério, colocar mais de uma linha para o grupo)	Objeto/Item	Critério	Descrição (NOVO GUIA - é necessário copiar e colar aqui)
1	Itens 1 e 2	1.1.4. Gêneros alimentícios	produtos orgânicos, café, água
1	Itens 1 e 2	1.1.3. Material de copa e cozinha 2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	copos e xícaras de material durável como vidro, cerâmica ou aço
1	Itens 1 e 2	2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	As embalagens térmicas devem ser retornáveis.
1	Itens 1 e 2	1.1.3. Material de copa e cozinha 2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	Os copos, se descartáveis, deverão ser biodegradáveis. As embalagens térmicas devem ser retornáveis.
Há especificação de ROHs?		Não se aplica	
Se há critério no Guia e NÃO vai ser colocado, justificar:			
Atentar para critérios de sustentabilidade ambiental estabelecidos no Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho – 3ª edição do CSJT: Guia de Contratações Sustentáveis 3ª edição			

8. ARQUIVOS	
Há arquivos como fotos projetos, croquis que podem ou devem ser disponibilizados aos interessados?	
Não se aplica	
Indicar anexo ou local em que pode ser baixado	
No caso de arquivos como croquis, plantas, desenhos deve-se indicar, no caso de incongruências entre os arquivos disponibilizados e a descrição contida no Termo de Referência ou Projeto Básico, qual deve prevalecer:	

9. VISTORIA / VISITA TÉCNICA	
Há previsão de vistoria/visita técnica?	
Não se aplica	
Se sim. Justificar:	Não se aplica
OBS: Fundamentação legal: de acordo com jurisprudência do TCU a vistoria ao local somente deve ser exigida quando for imprescindível o que deve ser justificado e demonstrado pela Administração no processo de licitação (Acórdão 234/2015-Plenário)	
9.1 Contato para agendamento (nome, telefone/ramal, horário):	
Não se aplica	

10. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA (conforme Acórdão TCU 891/2018-Plenário)	
A exigência de documentos que comprovem a qualificação técnica não é apenas uma faculdade, mas um dever da Administração, devendo ser essa exigência a mínima capaz de assegurar que a empresa contratada estará apta a fornecer os bens ou serviços pactuados). Lembrando que é irregular a exigência de atestado de capacidade técnica com quantitativo mínimo superior a 50% do quantitativo de bens e serviços que se pretende contratar, exceto se houver justificativa técnica plausível.	
<input checked="" type="checkbox"/>	Operacional: Registro da empresa no respectivo conselho profissional:
<input type="checkbox"/>	Profissional - documentos que comprovam a experiência do profissional registrado perante o respectivo Conselho Profissional como responsável técnico da empresa, como CAT (Certidão de Acervo Técnico).
<input checked="" type="checkbox"/>	Há necessidade de comprovação de profissional específico? No caso de haver normativo do respectivo Conselho específico para a execução do serviço. Como médico do trabalho para laudo de insalubridade.
Para fins de quantitativo mínimo, o(s) atestado(s) apresentado(s) deverá(ão) abarcar 01 (um) serviço de buffet para, no mínimo, 300 pessoas, com o fornecimento de café e, pelo menos, 02 (dois) sabores de comidas salgadas e 02 (dois) sabores de doces (ou bolos) por pessoa. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, em consonância com a IN 05/2017, ANEXO VII-A DIRETRIZES GERAIS PARA ELABORAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO"	
"Comprovação de que a empresa possui, em seu quadro permanente, na data da licitação, nutricionista (ou outro profissional competente) com registro no respectivo conselho. Referida comprovação será feita conforme requisitos abaixo: 1) Empregado: cópia da ficha ou livro de registro de empregado registrada na DRT ou ainda, cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social; 2) Sócio: Contrato Social/Estatuto Social devidamente registrado em órgão competente; 3) Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; 4) Prestador de serviço: Contrato em regime de prestação de serviços firmado com o licitante, vigente na data da contratação ou declaração de compromisso de vinculação contratual futura."	

11. HÁ PREVISÃO DE ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA?	
Sim	
Se sim. Indicar norma técnica a ser observada (certificação compulsória INMETRO, NR, ABNT, Anvisa, Registro CREA/CAU, ANTT etc - EXCETO disposição do Guia de Sustentabilidade):	Alvará sanitário expedido pela Secretaria de Saúde/Vigilância Sanitária Municipal da sede da empresa e/ou de todos os locais onde sejam preparados os alimentos a serem servidos.

12. GARANTIA	
12.1 Garantia do objeto	
Especificar o objeto, grupo a qual se refere e as especificações:	
Não se aplica	
Especificar prazos, características (on-site ou não), abrangências, discriminar responsabilidade(s) (fornecedor/fabricante), necessidade de colocar aparelho substituindo enquanto promove manutenção. Verificar praxes de mercado.	
12.2 Garantia do Contrato (para cumprimento das obrigações contratuais)	
Não se aplica	

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA	
<p>As obrigações a serem explicitadas devem ser em <u>relação ao objeto da contratação</u>, como, por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para execução dos serviços, a empresa deverá fornecer todos materiais e equipamentos necessários a seus funcionários - Os funcionários deverão estar uniformizados e identificados por meio de crachá - A empresa deverá agendar, com mínimo de 24 horas, a data de início dos serviços - A empresa deverá fornecer nomes e dados documentais dos funcionários que executarão os serviços - Ao final dos serviços, a empresa deverá fornecer relatório especificando serviços prestados com identificação do responsável e prazo de garantia - Caso se verifique algum defeito ou falha no serviço prestado a empresa deverá providenciar o devido saneamento no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da comunicação da contratante. 	
Especificações:	
13.1. Obrigações da Contratante (TRT)	
<p>1. O Tribunal firma o compromisso de que cada pedido de coffee break nunca será inferior a 20 (vinte) pessoas, sendo realizado por mensagem eletrônica ao fornecedor com até 3 (três) dias de antecedência.</p> <p>2. A cada solicitação de fornecimento o Tribunal poderá definir o cardápio, até 03 (três) dias antes do evento, indicando alimentos e bebidas dentre os mencionados nas listas dos itens definidos na Descrição Detalhada do Objeto.</p> <p>3. O Tribunal se compromete a comunicar à empresa fornecedora, por mensagem eletrônica, pelo menos 24 horas antes do horário de intervalo do evento a que se referir o fornecimento, os aumentos ou diminuições nas quantidades, ou o cancelamento do pedido.</p>	
13.2. Obrigações da Contratada	
<p>PAGAMENTO DOS FORNECIMENTOS E SERVIÇOS - CADASTRO OBRIGATÓRIO</p> <p>O Conselho Superior da Justiça do Trabalho (CSJT), por meio da resolução nº 245/2019, instituiu o Sistema Integrado de Gestão Orçamentária e Financeira da Justiça do Trabalho (SIGEO). A finalidade do SIGEO é o processamento de informações relacionadas ao planejamento, à execução e ao acompanhamento orçamentário e financeiro da Justiça do Trabalho. Assim, o envio das notas fiscais e certidões deverá ocorrer pelo sistema SIGEO e, com isso, os prestadores de serviço e fornecedores do TRT-15 deverão realizar o cadastro obrigatório no sistema, inserindo os documentos solicitados no sistema. ATENÇÃO: Reforçamos a informação de que o pagamento somente ocorrerá após o devido preenchimento do cadastro no sistema SIGEO e a inserção dos documentos solicitados, por parte da empresa contratada.</p> <p>A contratada deverá observar e atender às disposições editadas por este Tribunal, bem como nos Decretos Estaduais sobre o tema e na resolução CNJ nº 322, além de outras editadas posteriormente, que dispõem sobre o uso de equipamentos de proteção contra a disseminação do COVID-19, para trabalhos nas dependências sob responsabilidade deste TRT 15ª Região."</p>	

1. Os pequenos salgados e pequenos doces devem ser feitos em tamanho reduzido, com 4 cm de altura ou diâmetro, próprios para serem servidos em reuniões sociais ou de trabalho, comumente denominados salgados e doces para festa.
2. Quando se tratar de pequenos doces, bolos ou salgados com consistência possível de esfarelar, deverão ser entregues já cortados e acondicionados individualmente em formas de papel.
3. No preparo de todos os itens deverão ser utilizados produtos rigorosamente dentro do prazo de validade.
4. Os bolos devem ser entregues em caixas de papelão, já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e em formas de papel individuais, protegidos por papel manteiga ou equivalente, de modo que a cobertura não grude na tampa da caixa, e ter o sabor identificado.
5. Os doces devem ser entregues em caixas de papelão e protegidos por papel manteiga ou equivalente (de modo que eventual cobertura do doce não grude na embalagem), já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e servidos em formas de papel / potes individuais, com tipo e sabor identificados.
6. Quando se tratar de item que necessite de colher para consumo (por exemplo: arroz doce, cheese cake etc.), esta também deverá ser fornecida, acompanhando cada pote de doce.
7. Os minisanduíches e lanches de metro devem ter, além do pão, no mínimo uma fatia inteira de queijo e uma de "frio" ou patê em cada unidade, além de verdura e/ou cenoura ralada e/ou tomate fatiado.
8. O pão do minisanduíche deve possuir no mínimo 7cm de diâmetro e/ou comprimento e ser entregue em embalagens plásticas transparentes individuais e lacradas, etiquetadas com indicação do tipo de pão e recheios, fabricante, data de fabricação, validade e lote.
9. O lanche de metro deve ser entregue já fatiado e cada fatia ter no mínimo 3cm de largura e 10cm de comprimento, com identificação do tipo de pão e dos recheios, sendo cada fatia presa por palito afixado transversalmente (de cima para baixo), com uma sobra de 3cm na ponta superior, de modo a facilitar às pessoas servirem-se, bem como manter estáveis os recheios, acompanhados de guardanapos de papel.
10. O preparo da salada de frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3(três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT. Devem ser entregues em potes individuais, gelados, e acompanhados de colher.
11. No pote de frutas, cada porção deverá conter apenas um tipo de fruta, dentre as relacionadas na lista descrita na Descrição Detalhada do Objeto, cortada em cubos de 2 cm.
12. O preparo das frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3 (três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT. Deve ser entregue em potes individuais, gelada, e acompanhados de colher.
13. Os refrigerantes a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, também na opção sem açúcar, tendo como referência a marca Coca-Cola ou Antártica. A embalagem deverá ser em garrafa pet de até 2 (dois) litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver variedade de tipos em cada evento.
14. Os sucos a serem fornecidos deverão ser industrializados, acondicionados pelo fabricante em embalagens longa vida — exceto no fornecimento do Tipo 3, em que devem ser servidos em suqueiras — e de primeira qualidade. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Del Valle. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1 (um) litro e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver pelo menos dois sabores diferentes em cada fornecimento.
15. Os chás a serem fornecidos deverão ser industrializados, sem adição de açúcar, na embalagem original do fabricante — exceto no fornecimento do Tipo 3, em que devem ser servidos em suqueiras — e gelados. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Leão. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1,5 litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante.
16. O café, o chocolate quente e o capuccino a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, sem adição de açúcar, preparados com antecedência máxima de 30 minutos do horário do evento a que se destinarem, armazenados em garrafas térmicas devidamente identificadas ou fornecidos em máquina do tipo "expresso", acompanhados de colheres descartáveis e sachês de açúcar orgânico e adoçante. As referências dessas bebidas para o Tribunal são as marcas Melitta, Dois Frades e 3 Corações.
17. Qualquer alimento diferente dos tipos, sabores e recheios elencados na Descrição Detalhada do Objeto deverá ser sujeito à prévia aprovação pelo TRT com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência em relação à data de fornecimento.
18. Fica vedada a repetição de itens comestíveis em um mesmo evento, quando não definido o cardápio previamente pelo TRT.
19. O preparo dos lanches, salgados e doces deverá ocorrer com antecedência máxima de 12 (doze) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos endurecidos, estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.
20. Quando solicitado fornecimento SEM infraestrutura, montagem e serviço de buffet, o prestador de serviço obrigará-se a fornecer copos descartáveis biodegradáveis (dois por pessoa, de 200ml de capacidade), guardanapos de papel (três por pessoa, brancos, com folha dupla, medindo aproximadamente 25cm x 25cm) e efetuar a entrega dos alimentos do coffee break devidamente dispostos em pratos descartáveis de papelão, forrados com toalha de papel ou plástico-filme.
21. Quando contratado fornecimento COM infraestrutura, montagem e serviço de buffet, todo material necessário à execução do serviço, assim como transporte, equipe de montagem e desmontagem da infraestrutura, manutenção e serviço de apoio para o atendimento ficará a cargo da empresa fornecedora, em local a ser informado pelo TRT. Nesta hipótese, a infraestrutura deverá estar totalmente pronta até 30 minutos antes do horário do coffee break e ser composta de materiais e utensílios para servir os alimentos, tais como: mesas, toalhas de mesa de tecido de cor neutra e limpas, bandejas de inox ou travessas de vidro, guardanapos de papel, talheres de inox, garrafas térmicas, xícaras de cerâmica ou vidro, jarras e copos de vidro. Não será admitido serviço em bandejas e talheres descartáveis ou de plásticos, podendo, contudo, ser utilizados copos, potes e xícaras descartáveis de papelão biodegradáveis.
22. Toda a infraestrutura deverá ser desmontada e retirada do local pela empresa contratada até 1 (uma) hora após o término do evento.
23. No fornecimento com infraestrutura, montagem e serviço de buffet, todos os espaços deverão ser supridos de lixeiras com serviço permanente de substituição do lixo, observando sua separação e respectivo destino para reciclagem.
24. O fornecedor obrigará-se a entregar os alimentos e bebidas no local indicado pela Escola Judicial do TRT, rigorosamente nos dias definidos na nota de empenho ou mensagem eletrônica, com a antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto para o evento, garantindo que tudo esteja pronto para consumo conforme programado pelo contratante.
25. Os alimentos e bebidas, quentes e frios, devem ser entregues em embalagens térmicas que conservem a temperatura até o momento de serem servidos.
26. Todos os itens fornecidos devem conter indicação dos sabores e recheios (bebidas e alimentos).
27. As pessoas da equipe de montagem e desmontagem do coffee break devem se apresentar devidamente trajadas, com roupas limpas, cabelos presos e cuidados com a higiene pessoal.
28. Na manipulação dos alimentos devem utilizar luvas descartáveis ou pinças e espátulas.
29. Deverão ser utilizados copos e xícaras de material durável como vidro, cerâmica ou aço, em substituição ao plástico descartável. Os copos, se descartáveis, deverão ser biodegradáveis. As embalagens térmicas devem ser retornáveis.

14. MODELO DE EXECUÇÃO E DE GESTÃO DO CONTRATO

14.1 Indicação dos membros para papel de Gestor e Fiscal Demandante do contrato:

Gestor do Contrato:	Não se aplica
Fiscal Demandante do Contrato (Fiscal):	Não se aplica

14.2 Definição de etapas da execução, com logística de implantação, cronograma, no que couber

Já descrito no item 1.2

14.3 Indicação dos instrumentos formais de solicitação de fornecimento e/ou prestação de serviços

Email da Escola Judicial escolajudicial@trt15.jus.br

14.4 Forma de acompanhamento dos prazos de garantia

não se aplica

14.5 Forma de comunicação e acompanhamento da execução do serviço entre órgão e contratada

Tipo	Forma	Periodicidade	Emissor
<input type="checkbox"/>	Encaminhamento de Ordem de Serviço	Conforme especificações da descrição	
<input checked="" type="checkbox"/>	E-mail	Quando necessário	Escola Judicial escolajudicial@trt15.jus.br
<input type="checkbox"/>	Abertura de chamado	Conforme especificações da descrição	
<input type="checkbox"/>	Reunião Presencial	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Reunião Videoconferência	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Telefone	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Outra		

14.6 Forma de recebimento provisório e definitivo

Por ateste em nota fiscal emitida pelo contratado e contendo o nome do evento, o tipo de coffee break fornecido, o valor total devido e a nota de empenho respectiva (esta a ser indicada previamente ao Fornecedor pela Demandante a cada pedido de fornecimento)

14.7 Forma de pagamento

O pagamento será efetuado pela Coordenadoria de Execução Orçamentária e Financeira deste TRT, no prazo de 10 (dez) dias após o recebimento definitivo do objeto, conforme dispõe o artigo 73 da Lei 8.666/1993.

***Atentar-se para a necessidade de cadastramento no SIGEO, prevista nas obrigações da contratada.**

14.8 Instrumento de Medição de Resultado (IMR) e sua forma de acompanhamento (VER EXEMPLO NA ABA IMR - EXEMPLO)	
Indicador 1	Presença de empregado não trajado conforme previsto no edital
Finalidade	Evitar a presença de empregado não trajado conforme previsto no edital
Meta a cumprir	Reconhecimento de vínculo com a empresa
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 2	Não retirar todos os objetos e equipamentos utilizados após o evento, no prazo estabelecido no edital
Finalidade	Retirada de objetos e equipamentos no prazo
Meta a cumprir	Limpeza e organização
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 3	Não manter pelo menos uma pessoa da equipe de montagem durante todo o evento (fornecimento do Tipo 2)
Finalidade	Manter um responsável durante os eventos com coffee break com infraestrutura
Meta a cumprir	Acompanhamento de responsável em eventos com coffee break com infraestrutura
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 1(uma) ocorrência durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 4	Não recolher corretamente os resíduos (fornecimento do Tipo 2).
Finalidade	Recolher corretamente os resíduos
Meta a cumprir	Resíduos todos recolhidos corretamente
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 5	Substituir, sem autorização prévia, algum item especificado para a infraestrutura, quando contratado coffee break do Tipo 2
Finalidade	Evitar substituição de itens da infraestrutura, sem conhecimento e autorização da Escola Judicial
Meta a cumprir	Entrega correta de todos os itens da infraestrutura conforme contratado
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 6	Entregar produto diferente do cardápio especificado, sem autorização prévia da contratante
Finalidade	Evitar substituição de produto do cardápio especificado, sem autorização prévia da contratante
Meta a cumprir	Entrega de produtos conforme o cardápio especificado, autorizado pelo contratante
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 7	Entregar produto comestível produzido em discordância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da apresentação do produto (por exemplo: pães e bolos ressecados, frutas fermentadas etc.)
Finalidade	Evitar entrega de produtos comestíveis com qualidade e produzido em discordância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da apresentação do produto (por exemplo: pães e bolos ressecados, frutas fermentadas etc.)
Meta a cumprir	Produtos comestíveis entregues com qualidade e produzidos em consonância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto

Indicador 8	Não substituir imediatamente qualquer alimento ou utensílio que desatenda ao especificado no edital.
Finalidade	Substituição imediata de qualquer alimento ou utensílio que desatenda ao especificado no edital.
Meta a cumprir	Receber somente alimentos ou utensílios que atendam ao especificado no edital.
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 9	Entregar produto em formato e tamanho diferentes (menores) que os estabelecidos no edital
Finalidade	Evitar entrega de produtos em formato e tamanho diferentes (menores) que os estabelecidos no edital
Meta a cumprir	Entregar produto em formato e tamanho iguais aos estabelecidos no edital
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 10	Não entregar a quantidade mínima de produtos especificada no pedido
Finalidade	Evitar o recebimento de quantidade menor que a mínima de produtos especificada no pedido
Meta a cumprir	Recebimento da quantidade exata de produtos especificada no pedido
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 11	Não disponibilizar o coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Finalidade	Evitar a não disponibilização do coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Meta a cumprir	Disponibilização do coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 12	Não utilizar, na manipulação dos alimentos, luvas descartáveis ou pinças e espátulas.
Finalidade	
Meta a cumprir	
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
14.9 Sanções	
1. O descumprimento injustificado de quaisquer condições, especificações e/ou quantitativos estabelecidos no tópico I deste Termo de Referência, implicará multa de 5% (cinco por cento), por ocorrência, calculada sobre o valor total do evento contratado. 1.1. Na reincidência, as multas serão cobradas em dobro. 2. As multas eventualmente aplicadas, seja por inexecução, seja por cancelamento do ajuste por culpa do PRESTADOR DE SERVIÇOS, serão pagas por meio de cheque nominal ao TRT. 2.1. Na ausência do pagamento das multas, o TRT poderá descontar o respectivo valor dos eventuais créditos do PRESTADOR. Inexistindo crédito em favor do PRESTADOR, os valores deverão ser por ele recolhidos no prazo de até 30 (trinta) dias após o recebimento da notificação por "Aviso de Recebimento – AR", sob pena de inscrição do débito na Dívida Ativa da União, observados os procedimentos legais. 3. A aplicação das multas estabelecidas neste item, nos termos do artigo 86 da Lei n. 8.666/93, não impede que o TRT cancele unilateralmente o ajuste e/ou aplique as demais sanções previstas no artigo 7º da Lei no 10.520/2002 e subsidiariamente, no que couber, as sanções assinaladas nos artigos 87 e 88 da Lei n.º 8.666/1993. 4. Na aplicação de quaisquer sanções previstas na legislação, serão garantidos ao PRESTADOR DE SERVIÇOS o contraditório e a prévia defesa. 5. O cancelamento do ajustado por culpa do PRESTADOR DE SERVIÇOS por inexecução do ajustado ou pela não entrega dos materiais, implicará pagamento de multa de 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor total adjudicado ou do material não entregue.	

14.10 Forma de apresentação da proposta (montar planilha/tabela que especifica de que forma o objeto deve ser precificado pelo mercado)					
Indicar o valor por Tipo de coffee break, (unitário e total), sendo que, necessariamente, cada tipo deverá possuir valor diferente dos demais; se a proposta prever fornecimento de bebida diferente das marcas de referência que constam no edital, deverá indicar quais marcas são ofertadas, que serão sujeitadas à análise pela Demandante, de modo a verificar se atendem aos requisitos de qualidade esperados. A ausência de menção a marcas na proposta obrigará o proponente ao fornecido das marcas de referência que constam no edital.					
Tipo	Qtde	Valor Unitário	Valor Total		

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

16. ANÁLISE de RISCOS (deverão ser preenchidos os Riscos do Serviço - Item 15.2)

16.1 Riscos do Processo de Contratação:

Risco 1	Impugnação durante o processo de licitação		
Probabilidade	Média	Impacto	Alto
Dano	Atrasos na contratação		
Ação Preventiva			Responsável
Definição criteriosa do objeto, considerando as soluções disponíveis no mercado e as necessidades do Tribunal, evitando-se direcionamentos à marca/fabricante/solução vedados por lei.			Gestor
Ação de Contingência			Responsável
Alteração do edital se pertinente e/ou caso haja contrato, renovação excepcional deste.			Gestor e Coord. Licitações e Contratos.

Risco 2	Falta de orçamento para concluir a contratação		
Probabilidade	Média	Impacto	Alto
Dano	Indisponibilidade do serviço		
Ação Preventiva			Responsável
Previsão no Plano de Contratações		Gestor	
Ação de Contingência			Responsável
Manutenção do atual modelo de aquisições dos itens envolvidos ou verificação de outra dotação que possa ser deslocado o valor para esta contratação.		Gestor	

Risco 3	Licitação fracassada ou deserta		
Probabilidade	Média	Impacto	Alto
Dano	Inviabilizar a contratação		
Ação Preventiva		Responsável	
Definição criteriosa do objeto, considerando as soluções disponíveis no mercado e as necessidades do Tribunal, evitando-se direcionamentos à marca/fabricante/solução vedados por lei. Consulta aos fornecedores qualificados para adequação das características técnicas de forma a ampliar a concorrência.		Gestor	
Ação de Contingência		Responsável	
Manutenção do atual modelo de aquisições dos itens envolvidos ou reedição de nova licitação		Gestor	

Risco 4	Atraso na licitação		
Probabilidade	Baixa	Impacto	Alto
Dano	Indisponibilidade do serviço		
Ação Preventiva		Responsável	
Início do DOD com antecedência		Equipe de planejamento da contratação	
Ação de Contingência		Responsável	
Manutenção do atual modelo de aquisições dos itens envolvidos		Gestor	

16.2 Riscos do Objeto:

Risco 1	Atraso na entrega		
Probabilidade	Baixa	Impacto	Alto
Dano	Fracasso na prestação do serviço		
Ação Preventiva		Responsável	
Avisos reiterados sobre a data, local e horários. Determinação do horário de entrega com antecipação calculada		Escola Judicial	
Ação de Contingência		Responsável	
Atrasar o horário de intervalo do evento.		Escola Judicial	

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Contratação é viável?	
<input checked="" type="checkbox"/>	Sim
<input type="checkbox"/>	Não

Data:	19/04/22		
Integrante Demandante:	Lara de Paula Jorge		
Integrante Técnico:	Fernanda dos Reis Lisboa		
- Integrante Administrativo:	Titular:	Douglas Suetsugo Mitsuse	Suplente: Christiano Carneiro Ferreira

ANEXO

TERMO DE REFERÊNCIA / PROJETO BÁSICO– Parte 1

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO (Detalhamento da necessidade)

1.1 Descrição resumida do Objeto:
Registro de preços para fornecimento eventual de pequenos lanches salgados variados, pequenos doces variados, saladas de frutas, frutas, petit fours, água, café,cappuccino, chocolate quente, chás, refrigerantes e sucos de frutas industrializados, conforme indicação do TRT, destinados a coffeebreaks servidos em eventos realizados por este E. Tribunal.
1.2 Descrição Detalhada do Objeto, devendo conter metodologia do trabalho (rotina, ordem de execução), local e periodicidade dos serviços (dias, horários e frequência, rotina de execução dos serviços, prazo, cronograma), relação entre a quantidade e a demanda de serviço a ser contratado (inclusive critérios de medição utilizados), quantitativo ou metragem a ser atendida com a prestação dos serviços com detalhamento dos equipamentos (por exemplo: limpeza de 30 condicionadores de ar sendo 10 da marca XWZ, modelo ABC, com 30.000BTU's) e apontar necessidade de técnico responsável.

ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO AO FORNECIMENTO DE COFFEE BREAKS EM EVENTOS DA ESCOLA JUDICIAL NO EXERCÍCIO DE 2022

1.Objeto

Fornecimento eventual de pequenos lanches salgados variados, pequenos doces variados, saladas de frutas, frutas, petit fours, água, café, cappuccino, chocolate quente, chás, refrigerantes e sucos de frutas industrializados, conforme indicação do TRT, destinados a coffee breaks servidos em eventos realizados por este E. Tribunal, na cidade de Campinas.
A contratação deverá prever as seguintes modalidades de fornecimento, necessariamente com valores diferenciados:

TIPO 1: Fornecimento de coffee break sem infraestrutura, montagem ou serviço de buffet, contendo os seguintes itens e quantidades por pessoa:

- a) 1 (um) salgado assado vegetariano (identificado por placa);
- b) 1 (um) pedaço de lanche de metro (já fatiado) ou 1 (um) minisanduíche;
- c) 1 (um) pedaço de bolo doce (já cortado) ou 150ml de fruta cortada em cubos;
- d) 150ml de refrigerante ou suco industrializado ou chá industrializado, sempre gelados.

Quantidade: 800un

TIPO 2:

Fornecimento de coffee break com infraestrutura, montagem e serviço de buffet, contendo os seguintes itens e quantidades por pessoa:

- a) 2 (dois) salgados assados, sendo pelo menos 1 (um) vegetariano (identificado por placa);
- b) 1 (um) pedaço de lanche de metro (já fatiado) ou 1 (um) minisanduíche;
- c) 1 (um) pedaço de bolo doce (já cortado) ou 1 (um) doce;
- d) 1 (uma) porção em pote individual de 150ml de salada de frutas ou fruta cortada em cubos;
- e) 150ml de refrigerante ou suco industrializado (servido em suqueira de vidro) ou chá industrializado (servido em suqueira de vidro), sempre gelados;
- f) 200ml de água mineral industrializada, sem gás, acondicionada em copos, servida diretamente na embalagem, nas opções gelada e em temperatura ambiente;
- g) 50ml de café não adoçado;
- h) 100ml de chocolate quente ou capuccino.

Quantidade: 3.200un

1.1. Os pequenos salgados e pequenos doces devem ser feitos em tamanho reduzido, com 4 cm de altura ou diâmetro, próprios para serem servidos em reuniões sociais ou de trabalho, comumente denominados salgados e doces para festa.

1.2. Quando se tratar de pequenos doces, bolos ou salgados com consistência possível de esfarelar, deverão ser entregues já cortados e acondicionados individualmente em formas de papel.

1.3.. Lista de salgados assados aceitos:

Croissant de frango
Croissant de presunto e queijo
Croissant de peito de peru e queijo
Croissant de provolone
Empada de frango/palmito/queijo
Enrolado de presunto e queijo
Esfiha de carne/ frango/ricota temperada com ervas
Esfiha de escarola e ricota temperada com erva
Folhado de frango
Folhado de palmito
Folhado de queijo branco
Folhado de ricota temperada com erva
Pão de batata recheado com escarola /frango/requeijão/cheddar
Pastel assado de frango com milho e requeijão
Pastel assado de ricota com alho poró
Pastel de integral com recheio de peru/ricota/
Pizza de queijo
Quibe assado
Quiche Napolitano/alho poró/ frango/ peito de peru/ lorraine/queijo
Trança de presunto e queijo
Trança de calabresa
Travesseiro de requeijão com milho
Trouxinha de frango
Trouxinha de queijo branco
Saltinha de carne moída / queijo / frango

1.4. Os bolos devem ser entregues em caixas de papelão, já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e em formas de papel individuais, protegidos por papel manteiga ou equivalente, de modo que a cobertura não grude na tampa da caixa, e ter o sabor identificado.

Lista de bolos aceitos:

Banana
Banana c/ cob. de chocolate
Bolo bomba
Café
Caipira (bolo de fubá com goiabada)
Caipirinha (bolo de limão e iogurte)
Cenoura c/ cob. de chocolate
Cenoura formigueiro
Coco Queimado
Cuka de banana/maçã/goiabada
Formigueiro

Fubá cremoso
Fubá com erva doce e limão
Fubá com goiabada
Gelado
Iogurte
Laranja
Maça e canela
Maracujá
Mámore
Mel e laranja
Mesclado (laranja e chocolate)
Milho verde
Morango
Mulatinho (chocolate com cobertura de ganache)
Nega Maluca
Ninho
Pingo de goiabada
Queijo com goiabada
Romeu e Julieta
Toalha felpuda

1.5. Os doces devem ser entregues em caixas de papelão e protegidos por papel manteiga ou equivalente (de modo que eventual cobertura do doce não grude na embalagem), já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e servidos em formas de papel / potes individuais, com tipo e sabor identificados.

1.6. Quando se tratar de item que necessite de colher para consumo (por exemplo: arroz doce, cheese cake etc.), esta também deverá ser fornecida, acompanhando cada pote de doce.	
1.7. Lista de doces aceitos: Arroz doce Bombas de chocolate / baunilha Brownie com cobertura de creme de limão Canjica Canudo recheado com doce de leite ou creme Carolina recheada com creme ou doce de leite Cheese cake Croissant doce Folhado doce Gelado de abacaxi Lua de mel Manjar com calda de ameixa Merengue Mosaico Mousse de chocolate Mousse de maracujá Mousse de limão Pastel de Belém Palha italiana de chocolate/de ninho/bicho de pé Pavê Pudim de leite condensado Pudim de pão Pudim suíço Queijadinha Quindim Rabanada Rocambole de doce de leite/goiabada/prestigio Sonho Torta de abacaxi/banana Torteleta de maçã Tortinha de limão/maracujá/chocolate	
1.8. Os minisanduíches e lanches de metro devem ter, além do pão, no mínimo uma fatia inteira de queijo e uma de “frio” ou patê em cada unidade, além de verdura e/ou cenoura ralada e/ou tomate fatiado. O pão do minisanduíche deve possuir no mínimo 7cm de diâmetro e/ou comprimento e ser entregue em embalagens plásticas transparentes individuais e lacradas, etiquetadas com indicação do tipo de pão e recheios, fabricante, data de fabricação, validade e lote.	
1.9. O lanche de metro deve ser entregue já fatiado e cada fatia ter no mínimo 3cm de largura e 10cm de comprimento, com identificação do tipo de pão e dos recheios, sendo cada fatia presa por palito afixado transversalmente (de cima para baixo), com uma sobra de 3cm na ponta superior, de modo a facilitar às pessoas servirem-se, bem como manter estáveis os recheios, acompanhados de guardanapos de papel.	
1.10 Pães aceitos: australiano, baguete francesa, ciabata, croissant, de batata, de cenoura, de ervas, de leite, de forma, de forma integral, folha (wrap) e sírio.	
1.11 Recheios aceitos: Queijos: fresco, mussarela, prato, provolone, requeijão tipo Catupiry. Frios: presunto, lombinho canadense, salame, peito de peru, rosbife e mortadela. Patês: cream cheese, patê de atum, patê de azeitonas, patê de berinjela, patê de ervas, patê de frango, patê de ricota temperada e patê de tomate seco.	
1.12. Lista de itens da salada de frutas aceitos: abacaxi, ameixa chilena, kiwi, laranja, mamão, manga, melão, morango, nectarina, pêssego, tangerina e uva sem semente.	
1.13. A salada de frutas deverá conter pelo menos três tipos de frutas, dentre as relacionadas na lista acima, cortadas em cubos de 2 cm, imersas em suco natural de laranja, sem açúcar.	
1.14 O preparo da salada de frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3(três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.	
1.15. Deve ser entregue em potes individuais, gelados, e acompanhados de colher.	
1.16. Lista de frutas aceitas: mamão, melão, morango, nectarina e uva sem semente.	
1.17 Cada porção deverá conter apenas um tipo de fruta, dentre as relacionadas na lista sugestiva acima, cortada em cubos de 2 cm.	
1.18 O preparo das frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3 (três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.	
1.19 Deve ser entregue em potes individuais, gelada, e acompanhados de colher.	
1.20 . Lista de refrigerantes aceitos: cola, guaraná, laranja e soda limonada.	
1.21 Os refrigerantes a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, também na opção sem açúcar, tendo como referência a marca Coca-Cola ou Antártica. A embalagem deverá ser em garrafa pet de até 2 (dois) litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver variedade de tipos em cada evento.	
1.22 . Lista de sabores aceitos para os sucos de frutas: abacaxi, caju, laranja, laranja com acerola, manga, pêssego, tangerina e uva.	
1.23 Os sucos a serem fornecidos deverão ser industrializados, acondicionados pelo fabricante em embalagens longa vida — exceto no fornecimento do Tipo 2, em que devem ser servidos em suqueiras — e de primeira qualidade. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Del Valle. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1 (um) litro e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver pelo menos dois sabores diferentes em cada fornecimento.	
1.24. Lista de sabores aceitos para os chás: abacaxi, limão, mate e pêssego.	
1.25 Os chás a serem fornecidos deverão ser industrializados, sem adição de açúcar, na embalagem original do fabricante — exceto no fornecimento do Tipo 2, em que devem ser servidos em suqueiras — e gelados. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Leão. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1,5 litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante.	
1.26. O café, o chocolate quente e o capuccino a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, sem adição de açúcar, preparados com antecedência máxima de 30 minutos do horário do evento a que se destinarem, armazenados em garrafas térmicas devidamente identificadas ou fornecidos em máquina do tipo “expresso”, acompanhados de colheres descartáveis e sachês de açúcar orgânico e adoçante. As referências dessas bebidas para o Tribunal são as marcas Melitta, Dois Frades e 3 Corações.	
2. A participação no certame está limitada a empresas da região metropolitana de Campinas. Essa medida visa garantir a qualidade dos itens a serem fornecidos (como frescor, prazo de validade etc.), respeito ao tempo máximo de antecedência de preparo dos alimentos e horário limite para montagem da infraestrutura e entrega dos produtos. Quantidades a serem registradas	
Tipo	Quantidade
1 800	
2 3.200	

1.3 Prazo de vigência do contrato a ser firmado (p. ex., 12 meses, 30 meses), e se poderá ser prorrogado.

Outro Ata de Registro de Preços com validade de 6 meses

1.4 Local e horário da prestação dos serviços			
Endereço	Horário	Dias da semana/Outro	Agendamento, indicar nome, telefone/ramal
Rua Barão de Jaguará 901, 5º andar	manhã (aprox. 10h30 e tarde, aprox 15h30)	Conforme evento, todos em dias úteis	Diego Dotto Moraes. F: 3236-2100, ramal 1070
Outros: sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas - SP); Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)			

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO	
2.1 Motivação	
Escolha e justificativa da contratação (necessidade/motivação da contratação)	
Solução escolhida	Contratação de empresa especializada em fornecimento de coffee-breaks
Justificativa	São serviços necessários a serem oferecidos durante eventos, seminários e cursos promovidos pela Ejud15, que estão direta e concretamente vinculados aos objetivos institucionais deste E. Tribunal, visando atender às necessidades de formação e aperfeiçoamento de magistrados, servidores e estagiários.
Valor estimado	R\$ 149.104,00
Outros	

2.2 Objetivos a serem alcançados, incluindo benefícios diretos e indiretos esperados	
Benefícios esperados (resultados a serem alcançados)	
<input type="checkbox"/>	Adequação das instalações físicas
<input type="checkbox"/>	Preservação das instalações
<input type="checkbox"/>	Manutenção da segurança dos usuários
<input checked="" type="checkbox"/>	Adequação de eventos promovidos por este Tribunal
<input type="checkbox"/>	Outro benefício:

2.3 Alinhamento Estratégico	http://portal.trt15.jus.br/plano-2015-2020
Assegurar o tratamento adequado dos conflitos trabalhistas	

2.4 Referência aos Estudos Preliminares
8105/2022

2.5 Relação entre demanda prevista e quantidade de serviço a ser contratado
Valor total projetado: R\$ 191.120,00. Os quantitativos foram mensurados confme os públicos a que se destinam os cursos, contemplando o número de vagas, bem como pessoal de apoio e os docentes presentes.
Os números estão bem detalhados, conforme cursos que receberão os coffees, no item 6.3 deste documento.

2.6 Natureza do objeto
Serviço não contínuo (escopo ou tempo limitado)

2.7 Parcelamento do objeto com demonstração da viabilidade ou não da divisão em grupos (agrupamento de itens em grupos)			
<input type="checkbox"/>	Adjudicação por item, para maior competitividade e economicidade		
<input type="checkbox"/>	Grupo com vários itens	Justificativa:	
<input type="checkbox"/>	Grupo único, tendo em vista a padronização	Justificativa:	
<input checked="" type="checkbox"/>	Grupo único para que não afete o resultado ou a qualidade final do produto ou serviço	Justificativa:	
<input type="checkbox"/>	Outro:	Justificativa:	

2.8 Impacto ambiental
Não

3. GESTÃO DO CONTRATO	
3.1 Indicação dos membros para papel de Gestor e Fiscal Demandante do contrato:	
Gestor do Contrato:	Não se aplica
Fiscal Demandante do Contrato (Fiscal):	Não se aplica

TERMO DE REFERÊNCIA – VERSÃO MERCADO

Catálogo (CATMAT/CATSER)
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO (Detalhamento da necessidade)
1.1 Descrição resumida do Objeto:
Registro de preços para fornecimento eventual de pequenos lanches salgados variados, pequenos doces variados, saladas de frutas, frutas, petit fours, água, café,cappuccino, chocolate quente, chás, refrigerantes e sucos de frutas industrializados, conforme indicação do TRT, destinados a coffeebreaks servidos em eventos realizados por este E. Tribunal.
1.2 Descrição Detalhada do Objeto

ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO AO FORNECIMENTO DE COFFEE BREAKS EM EVENTOS DA ESCOLA JUDICIAL NO EXERCÍCIO DE 2022

1.Objeto

Fornecimento eventual de pequenos lanches salgados variados, pequenos doces variados, saladas de frutas, frutas, petit fours, água, café, cappuccino, chocolate quente, chás, refrigerantes e sucos de frutas industrializados, conforme indicação do TRT, destinados a coffee breaks servidos em eventos realizados por este E. Tribunal, na cidade de Campinas.
A contratação deverá prever as seguintes modalidades de fornecimento, necessariamente com valores diferenciados:

TIPO 1: Fornecimento de coffee break sem infraestrutura, montagem ou serviço de buffet, contendo os seguintes itens e quantidades por pessoa:

- a) 1 (um) salgado assado vegetariano (identificado por placa);
- b) 1 (um) pedaço de lanche de metro (já fatiado) ou 1 (um) minisanduíche;
- c) 1 (um) pedaço de bolo doce (já cortado) ou 150ml de fruta cortada em cubos;
- d) 150ml de refrigerante ou suco industrializado ou chá industrializado, sempre gelados.

Quantidade: 800un

TIPO 2:

Fornecimento de coffee break com infraestrutura, montagem e serviço de buffet, contendo os seguintes itens e quantidades por pessoa:

- a) 2 (dois) salgados assados, sendo pelo menos 1 (um) vegetariano (identificado por placa);
- b) 1 (um) pedaço de lanche de metro (já fatiado) ou 1 (um) minisanduíche;
- c) 1 (um) pedaço de bolo doce (já cortado) ou 1 (um) doce;
- d) 1 (uma) porção em pote individual de 150ml de salada de frutas ou fruta cortada em cubos;
- e) 150ml de refrigerante ou suco industrializado (servido em suqueira de vidro) ou chá industrializado (servido em suqueira de vidro), sempre gelados;
- f) 200ml de água mineral industrializada, sem gás, acondicionada em copos, servida diretamente na embalagem, nas opções gelada e em temperatura ambiente;
- g) 50ml de café não adoçado;
- h) 100ml de chocolate quente ou capuccino.

Quantidade: 3.200un

1.1. Os pequenos salgados e pequenos doces devem ser feitos em tamanho reduzido, com 4 cm de altura ou diâmetro, próprios para serem servidos em reuniões sociais ou de trabalho, comumente denominados salgados e doces para festa.

1.2. Quando se tratar de pequenos doces, bolos ou salgados com consistência possível de esfarelar, deverão ser entregues já cortados e acondicionados individualmente em formas de papel.

1.3.. Lista de salgados assados aceitos:

Croissant de frango
Croissant de presunto e queijo
Croissant de peito de peru e queijo
Croissant de provolone
Empada de frango/palmito/queijo
Enrolado de presunto e queijo
Esfiha de carne/ frango/ricota temperada com ervas
Esfiha de escarola e ricota temperada com erva
Folhado de frango
Folhado de palmito
Folhado de queijo branco
Folhado de ricota temperada com erva
Pão de batata recheado com escarola /frango/requeijão/cheddar
Pastel assado de frango com milho e requeijão
Pastel assado de ricota com alho poró
Pastel de integral com recheio de peru/ricota/
Pizza de queijo
Quibe assado
Quiche Napolitano/alho poró/ frango/ peito de peru/ lorraine/queijo
Trança de presunto e queijo
Trança de calabresa
Travesseiro de requeijão com milho
Troxinha de frango
Troxinha de queijo branco
Saltinha de carne moída / queijo / frango

1.4. Os bolos devem ser entregues em caixas de papelão, já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e em formas de papel individuais, protegidos por papel manteiga ou equivalente, de modo que a cobertura não grude na tampa da caixa, e ter o sabor identificado.

Lista de bolos aceitos:

Banana
Banana c/ cob. de chocolate
Bolo bomba
Café
Caipira (bolo de fubá com goiabada)
Caipirinha (bolo de limão e iogurte)
Cenoura c/ cob. de chocolate
Cenoura formigueiro
Coco Queimado
Cuka de banana/maçã/goiabada
Formigueiro

Fubá cremoso
Fubá com erva doce e limão
Fubá com goiabada
Gelado
Iogurte
Laranja
Maça e canela
Maracujá
Mármore
Mel e laranja
Mesclado (laranja e chocolate)
Milho verde
Morango
Mulatinho (chocolate com cobertura de ganache)
Nega Maluca
Ninho
Pingo de goiabada
Queijo com goiabada
Romeu e Julieta
Toalha felpuda

1.5. Os doces devem ser entregues em caixas de papelão e protegidos por papel manteiga ou equivalente (de modo que eventual cobertura do doce não grude na embalagem), já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e servidos em formas de papel / potes individuais, com tipo e sabor identificados.

1.6. Quando se tratar de item que necessite de colher para consumo (por exemplo: arroz doce, cheese cake etc.), esta também deverá ser fornecida, acompanhando cada pote de doce.	
1.7. Lista de doces aceitos: Arroz doce Bombas de chocolate / baunilha Brownie com cobertura de creme de limão Canjica Canudo recheado com doce de leite ou creme Carolina recheada com creme ou doce de leite Cheese cake Croissant doce Folhado doce Gelado de abacaxi Lua de mel Manjar com calda de ameixa Merengue Mosaico Mousse de chocolate Mousse de maracujá Mousse de limão Pastel de Belém Palha italiana de chocolate/de ninho/bicho de pé Pavê Pudim de leite condensado Pudim de pão Pudim suíço Queijadinha Quindim Rabanada Rocambole de doce de leite/goiabada/prestigio Sonho Torta de abacaxi/banana Torteleta de maçã Tortinha de limão/maracujá/chocolate	
1.8. Os minisanduíches e lanches de metro devem ter, além do pão, no mínimo uma fatia inteira de queijo e uma de “frio” ou patê em cada unidade, além de verdura e/ou cenoura ralada e/ou tomate fatiado. O pão do minisanduíche deve possuir no mínimo 7cm de diâmetro e/ou comprimento e ser entregue em embalagens plásticas transparentes individuais e lacradas, etiquetadas com indicação do tipo de pão e recheios, fabricante, data de fabricação, validade e lote.	
1.9. O lanche de metro deve ser entregue já fatiado e cada fatia ter no mínimo 3cm de largura e 10cm de comprimento, com identificação do tipo de pão e dos recheios, sendo cada fatia presa por palito afixado transversalmente (de cima para baixo), com uma sobra de 3cm na ponta superior, de modo a facilitar às pessoas servirem-se, bem como manter estáveis os recheios, acompanhados de guardanapos de papel.	
1.10 Pães aceitos: australiano, baguete francesa, ciabata, croissant, de batata, de cenoura, de ervas, de leite, de forma, de forma integral, folha (wrap) e sírio.	
1.11 Recheios aceitos: Queijos: fresco, mussarela, prato, provolone, requeijão tipo Catupiry. Frios: presunto, lombinho canadense, salame, peito de peru, rosbife e mortadela. Patês: cream cheese, patê de atum, patê de azeitonas, patê de berinjela, patê de ervas, patê de frango, patê de ricota temperada e patê de tomate seco.	
1.12. Lista de itens da salada de frutas aceitos: abacaxi, ameixa chilena, kiwi, laranja, mamão, manga, melão, morango, nectarina, pêssego, tangerina e uva sem semente.	
1.13. A salada de frutas deverá conter pelo menos três tipos de frutas, dentre as relacionadas na lista acima, cortadas em cubos de 2 cm, imersas em suco natural de laranja, sem açúcar.	
1.14 O preparo da salada de frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3(três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.	
1.15. Deve ser entregue em potes individuais, gelados, e acompanhados de colher.	
1.16. Lista de frutas aceitas: mamão, melão, morango, nectarina e uva sem semente.	
1.17 Cada porção deverá conter apenas um tipo de fruta, dentre as relacionadas na lista sugestiva acima, cortada em cubos de 2 cm.	
1.18 O preparo das frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3 (três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.	
1.19 Deve ser entregue em potes individuais, gelada, e acompanhados de colher.	
1.20 . Lista de refrigerantes aceitos: cola, guaraná, laranja e soda limonada.	
1.21 Os refrigerantes a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, também na opção sem açúcar, tendo como referência a marca Coca-Cola ou Antártica. A embalagem deverá ser em garrafa pet de até 2 (dois) litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver variedade de tipos em cada evento.	
1.22 . Lista de sabores aceitos para os sucos de frutas: abacaxi, caju, laranja, laranja com acerola, manga, pêssego, tangerina e uva.	
1.23 Os sucos a serem fornecidos deverão ser industrializados, acondicionados pelo fabricante em embalagens longa vida — exceto no fornecimento do Tipo 2, em que devem ser servidos em suqueiras — e de primeira qualidade. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Del Valle. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1 (um) litro e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver pelo menos dois sabores diferentes em cada fornecimento.	
1.24. Lista de sabores aceitos para os chás: abacaxi, limão, mate e pêssego.	
1.25 Os chás a serem fornecidos deverão ser industrializados, sem adição de açúcar, na embalagem original do fabricante — exceto no fornecimento do Tipo 2, em que devem ser servidos em suqueiras — e gelados. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Leão. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1,5 litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante.	
1.26. O café, o chocolate quente e o capuccino a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, sem adição de açúcar, preparados com antecedência máxima de 30 minutos do horário do evento a que se destinarem, armazenados em garrafas térmicas devidamente identificadas ou fornecidos em máquina do tipo “expresso”, acompanhados de colheres descartáveis e sachês de açúcar orgânico e adoçante. As referências dessas bebidas para o Tribunal são as marcas Melitta, Dois Frades e 3 Corações.	
2. A participação no certame está limitada a empresas da região metropolitana de Campinas. Essa medida visa garantir a qualidade dos itens a serem fornecidos (como frescor, prazo de validade etc.), respeito ao tempo máximo de antecedência de preparo dos alimentos e horário limite para montagem da infraestrutura e entrega dos produtos. Quantidades a serem registradas	
Tipo Quantidade 1 800 2 3.200	

1.3 Prazo de vigência do contrato a ser firmado e se poderá ser prorrogado.

Outro Ata de Registro de Preços com validade de 6 meses

2. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO PRESTADOR DE SERVIÇO

2.1 Modalidade e o tipo de licitação com a indicação e a justificativa para as escolhas

Pregão eletrônico

2.2 Forma de julgamento:

Menor preço

2.3 Forma de adjudicação (com a indicação e justificativa da forma escolhida, demonstrando se o objeto pode ser adjudicado a uma ou a várias empresas, se por itens ou por grupo de itens)

Por grupo. Critério de seleção em que a proposta mais vantajosa para a Administração Pública é a de menor preço

2.4. Especificação da legislação a ser utilizada nesta contratação, conforme artigo 191 da Lei 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações).

Conforme Despacho da Secretaria da Administração nos autos do PROAD nº 603/2021, serão utilizadas as Leis nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e nº 10.520, de 17 de julho de 2002 até o decurso de 2 (dois) anos da publicação oficial da Nova Lei de Licitações, Lei nº 14.133/2021.

Art. 191. Até o decurso do prazo de que trata o inciso II do caput do art. 193, a Administração poderá optar por licitar ou contratar diretamente de acordo com esta Lei ou de acordo com as leis citadas no referido inciso, e a opção escolhida deverá ser indicada expressamente no edital ou no aviso ou instrumento de contratação direta, vedada a aplicação combinada desta Lei com as citadas no referido inciso.

Parágrafo único. Na hipótese do caput deste artigo, se a Administração optar por licitar de acordo com as leis citadas no inciso II do caput do art. 193 desta Lei, o contrato respectivo será regido pelas regras nelas previstas durante toda a sua vigência.

2.4 É SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)?

Sim

Justificativa: Caso seja registro de preços é necessário fundamentar a opção e apresentar métodos de cálculo utilizados para estimativa das quantidades bem como apresentar estimativa de periodicidade de entrega e consumo.

Em conformidade com o art. 3º do Decreto 7892/13, justifica-se a adoção do Registro de Preços em vista da necessidade de contratações frequentes, com previsão de entregas parceladas. As quantidades indicadas se basearam no histórico de consumo e na previsão de eventos futuros da Escola Judicial.

2.4.1 Fundamentação para a opção por SRP:

Em conformidade com o art. 3º do Decreto 7892/13, justifica-se a adoção do Registro de Preços em vista da necessidade de contratações frequentes, com previsão de entregas parceladas. As quantidades indicadas se basearam no histórico de consumo e na previsão de eventos futuros da Escola Judicial.

2.4.2 Histórico de consumo:

Histórico de consumo da Ata nº 37/2019 (PROAD 18652/2019) — período de ago/19 a mar/20:
Sem infraestrutura (tipo 1 e antigo Tipo 4, ora descontinuado): 4.830 unidades / Média mensal: 604 unidades.
Com infraestrutura (tipo 2 - Não solicitado nesta Ata): 1.220 unidades / Média mensal: 153 unidades.
Com infraestrutura (tipo 3 - atual Tipo 2 desta Ata): 1.830 / Média mensal: 229 unidades.

2.4.3 Estimativa de consumo:

1 - PRA - Curso de Formação e Aprimoramento para Agentes de Segurança

2 turmas de 40 agentes cada e 10 coffees a mais para instrutores

COFFEE TIPO: 1

Distribuição dos coffees:

1º, 2º e 4º dia: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (50 un) e à tarde (50un).

3º dia : Nesse dia os coffees deverão ser entregues como KITS (acondicionados em embalagens)

MANHÃ:

25 Coffes entregues na sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas - SP)

25 Coffees entregues no Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)

TARDE:

25 Coffes entregues na sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas – SP)

25 Coffees entregues no Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)

TOTAL COFFEES TIPO 1, POR TURMA:

1-100

2-100

3-100

4-100

TOTAL COFFEES TIPO 1, PARA AS DUAS TURMAS: 800un

2 – ENCONTRO DE JUÍZES

DIAS 28, 29 e 30/9

400 magistrados cada dia

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

1º, 2º e 3º dia: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (400 un) e à tarde (400un).

TOTAL COFFEES TIPO 2, POR DIA:

1-800

2-800

3-800

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 2400un

3 – 1º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

Capacidade: 200 pessoas

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

Dia único: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (200 un) e à tarde (200un).

TOTAL COFFEES TIPO 2, NO DIA:

1-400

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 400un

4 – 2º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

Capacidade: 200 pessoas

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

Dia único: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (200 un) e à tarde (200un).

COFFEE TIPO: 2

TOTAL COFFEES TIPO 2, NO DIA:

1-400

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 400un

QUANTITATIVO DA ATA TOTAL:

EVENTO

- Curso de Formação e Aprimoramento para Agentes de Segurança

TIPO COFFEE: 1

QUANTIDADE 800

- ENCONTRO DE JUÍZES

QUANTIDADE: 2400

TIPO COFFEE: 2

- 1º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

QUANTIDADE: 400

TIPO COFFEE: 2

- 2º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

QUANTIDADE: 400

TIPO COFFEE: 2

2.4.4 Quantidade para Consumo Imediato:

Para o período de SETEMBRO a DEZEMBRO de 2022 (sujeito a alterações):

Tipo 1: 800 unidades

Tipo 2: 3200 unidades

2.4.5 Estimativa de periodicidade de aquisição:

Semanal

2.4.6 Quantidade mínima a ser solicitada em cada pedido:

Cada pedido de coffee break nunca será inferior a 20 (vinte) pessoas
2.4.7 TRT-15 É GERENCIADOR OU PARTICIPANTE DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS ? Gerenciador
2.4.8 Se houver grupos com vários itens, o edital deverá prever a possibilidade de se solicitar itens isoladamente ? Se sim, justifique Sim. Temos dois tipos de coffee-breaks a serem solicitados. Conforme item 6.3, cada evento demanda um tipo específico de coffee.

3. REQUISITOS TÉCNICO-LEGAIS DA CONTRATAÇÃO									
3.1. Há critérios de sustentabilidade a serem observados?									
Sim. Se sim, É necessária a indicação individualizada dos critérios pertinentes a cada objeto de forma discriminada:									
Se há critério no Guia, preencher a tabela abaixo com os dados:									
grupo (caso para um mesmo grupo seja necessário mais de um critério, colocar mais de uma linha para o grupo)	Objeto/Item	Critério (somente é possível selecionar um item por linha)	Documento (esta coluna é preenchida automaticamente, conforme o item selecionado no Critério)						
1	Itens 1 e 2	1.1.4. Gêneros alimentícios	produtos orgânicos, café, água						
1	Itens 1 e 2	1.1.3. Material de copa e cozinha 2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	copos e xícaras de material durável como vidro, cerâmica ou aço						
1	Itens 1 e 2	2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	As embalagens térmicas devem ser retornáveis.						
1	Itens 1 e 2	1.1.3. Material de copa e cozinha 2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	Os copos, se descartáveis, deverão ser biodegradáveis. As embalagens térmicas devem ser retornáveis.						
<table border="1"> <tr> <td>Há especificação de ROHs?</td> <td>Não se aplica</td> </tr> <tr> <td>Se há critério no Guia e NÃO vai ser colocado, justificar:</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Atentar para critérios de sustentabilidade ambiental estabelecidos no Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho – 3ª edição do CSJT. Guia de Contratações Sustentáveis 3ª edição</td> </tr> </table>				Há especificação de ROHs?	Não se aplica	Se há critério no Guia e NÃO vai ser colocado, justificar:		Atentar para critérios de sustentabilidade ambiental estabelecidos no Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho – 3ª edição do CSJT. Guia de Contratações Sustentáveis 3ª edição	
Há especificação de ROHs?	Não se aplica								
Se há critério no Guia e NÃO vai ser colocado, justificar:									
Atentar para critérios de sustentabilidade ambiental estabelecidos no Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho – 3ª edição do CSJT. Guia de Contratações Sustentáveis 3ª edição									

3.2 ARQUIVOS
Há arquivos como fotos projetos, croquis que podem ou devem ser disponibilizados aos interessados?
Não se aplica
Indicar anexo ou local em que pode ser baixado
No caso de arquivos como croquis, plantas, desenhos deve-se indicar, no caso de incongruências entre os arquivos disponibilizados e a descrição contida no Termo de Referência ou Projeto Básico, qual deve prevalecer:

3.3 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA (conforme Acórdão TCU 891/2018-Plenário)	
A exigência de documentos que comprovem a qualificação técnica não é apenas uma faculdade, mas um dever da Administração, devendo ser essa exigência a mínima capaz de assegurar que a empresa contratada estará apta a fornecer os bens ou serviços pactuados). Lembrando que é irregular a exigência de atestado de capacidade técnica com quantitativo mínimo superior a 50% do quantitativo de bens e serviços que se pretende contratar, exceto se houver justificativa técnica plausível.	
<input checked="" type="checkbox"/> Operacional:	Para fins de quantitativo mínimo, o(s) atestado(s) apresentado(s) deverá(ão) abarcar 01 (um) serviço de buffet para, no mínimo, 300 pessoas, com o fornecimento de café e, pelo menos, 02 (dois) sabores de comidas salgadas e 02 (dois) sabores de doces (ou bolos) por pessoa. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, em consonância com a IN 05/2017, ANEXO VII-A DIRETRIZES GERAIS PARA ELABORAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO"
<input type="checkbox"/> Registro da empresa no respectivo conselho profissional:	
<input type="checkbox"/> Profissional - documentos que comprovam a experiência do profissional registrado perante o respectivo Conselho Profissional como responsável técnico da empresa, como CAT (Certidão de Acervo Técnico).	
<input checked="" type="checkbox"/> Há necessidade de comprovação de profissional específico? No caso de haver normativo do respectivo Conselho específico para a execução do serviço. Como médico do trabalho para laudo de insalubridade.	"Comprovação de que a empresa possui, em seu quadro permanente, na data da licitação, nutricionista (ou outro profissional competente) com registro no respectivo conselho. Referida comprovação será feita conforme requisitos abaixo: 1) Empregado: cópia da ficha ou livro de registro de empregado registrada na DRT ou ainda, cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social; 2) Sócio: Contrato Social/Estatuto Social devidamente registrado em órgão competente; 3) Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; 4) Prestador de serviço: Contrato em regime de prestação de serviços firmado com o licitante, vigente na data da contratação ou declaração de compromisso de vinculação contratual futura."

3.4 HÁ PREVISÃO DE ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA?	
Sim	
Se sim. Indicar norma técnica a ser observada (certificação compulsória INMETRO, NR, ABNT, Anvisa, Registro CREA/CAU, ANTT etc - EXCETO disposição do Guia de Sustentabilidade):	Alvará sanitário expedido pela Secretaria de Saúde/Vigilância Sanitária Municipal da sede da empresa e/ou de todos os locais onde sejam preparados os alimentos a serem servidos.

4. VISTORIA / VISITA TÉCNICA	
Há previsão de vistoria/visita técnica?	
Não se aplica	

Se sim. Justificar:	Não se aplica
OBS: Fundamentação legal: de acordo com jurisprudência do TCU a vistoria ao local somente deve ser exigida quando for imprescindível o que deve ser justificado e demonstrado pela Administração no processo de licitação (Acórdão 234/2015-Plenário)	
4.1 Contato para agendamento (nome, telefone/ramal, horário):	
Não se aplica	

5. PRAZO PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS
setembro/2022

6. LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS			
Endereço	Horário	Dias da semana/Outro	Agendamento, indicar nome, telefone/ramal
Rua Barão de Jaguará 901, 5º andar	manhã (aprox. 10h30 e tarde, aprox 15h30)	Conforme evento, todos em dias úteis	Diego Dotto Moraes. F: 3236-2100, ramal 1070
Outros: sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas - SP); Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)			

7. GARANTIA	
7.1 Garantia do objeto	
Especificar o objeto e a qual grupo se refere:	
Não se aplica	
Especificar prazos, características (on-site ou não), abrangências, discriminar responsabilidade(s) (fornecedor/fabricante), necessidade de colocar aparelho substituindo enquanto promove manutenção. Verificar praxes de mercado.	
7.2 Garantia do Contrato (para cumprimento das obrigações contratuais)	
Não se aplica	

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA	
Especificações:	
8.1. Obrigações da Contratante (TRT)	
1. O Tribunal firma o compromisso de que cada pedido de coffee break nunca será inferior a 20 (vinte) pessoas, sendo realizado por mensagem eletrônica ao fornecedor com até 3 (três) dias de antecedência. 2. A cada solicitação de fornecimento o Tribunal poderá definir o cardápio, até 03 (três) dias antes do evento, indicando alimentos e bebidas dentre os mencionados nas listas dos itens definidos na Descrição Detalhada do Objeto. 3. O Tribunal se compromete a comunicar à empresa fornecedora, por mensagem eletrônica, pelo menos 24 horas antes do horário de intervalo do evento a que se referir o fornecimento, os aumentos ou diminuições nas quantidades, ou o cancelamento do pedido.	

8.2. Obrigações da Contratada
PAGAMENTO DOS FORNECIMENTOS E SERVIÇOS - CADASTRO OBRIGATÓRIO
<p>O Conselho Superior da Justiça do Trabalho (CSJT), por meio da resolução nº 245/2019, instituiu o Sistema Integrado de Gestão Orçamentária e Financeira da Justiça do Trabalho (SIGEO). A finalidade do SIGEO é o processamento de informações relacionadas ao planejamento, à execução e ao acompanhamento orçamentário e financeiro da Justiça do Trabalho. Assim, o envio das notas fiscais e certidões deverá ocorrer pelo sistema SIGEO e, com isso, os prestadores de serviço e fornecedores do TRT-15 deverão realizar o cadastro obrigatório no sistema, inserindo os documentos solicitados no sistema. ATENÇÃO: Reforçamos a informação de que o pagamento somente ocorrerá após o devido preenchimento do cadastro no sistema SIGEO e a inserção dos documentos solicitados, por parte da empresa contratada.</p> <p>A contratada deverá observar e atender às disposições editadas por este Tribunal, bem como nos Decretos Estaduais sobre o tema e na resolução CNJ nº 322, além de outras editadas posteriormente, que dispõem sobre o uso de equipamentos de proteção contra a disseminação do COVID-19, para trabalhos nas dependências sob responsabilidade deste TRT 15ª Região."</p>

1. Os pequenos salgados e pequenos doces devem ser feitos em tamanho reduzido, com 4 cm de altura ou diâmetro, próprios para serem servidos em reuniões sociais ou de trabalho, comumente denominados salgados e doces para festa.
2. Quando se tratar de pequenos doces, bolos ou salgados com consistência possível de esfarelar, deverão ser entregues já cortados e acondicionados individualmente em formas de papel.
3. No preparo de todos os itens deverão ser utilizados produtos rigorosamente dentro do prazo de validade.
4. Os bolos devem ser entregues em caixas de papelão, já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e em formas de papel individuais, protegidos por papel manteiga ou equivalente, de modo que a cobertura não grude na tampa da caixa, e ter o sabor identificado.
5. Os doces devem ser entregues em caixas de papelão e protegidos por papel manteiga ou equivalente (de modo que eventual cobertura do doce não grude na embalagem), já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e servidos em formas de papel / potes individuais, com tipo e sabor identificados.
6. Quando se tratar de item que necessite de colher para consumo (por exemplo: arroz doce, cheese cake etc.), esta também deverá ser fornecida, acompanhando cada pote de doce.
7. Os minisanduíches e lanches de metro devem ter, além do pão, no mínimo uma fatia inteira de queijo e uma de "frio" ou patê em cada unidade, além de verdura e/ou cenoura ralada e/ou tomate fatiado.
8. O pão do minisanduíche deve possuir no mínimo 7cm de diâmetro e/ou comprimento e ser entregue em embalagens plásticas transparentes individuais e lacradas, etiquetadas com indicação do tipo de pão e recheios, fabricante, data de fabricação, validade e lote.
9. O lanche de metro deve ser entregue já fatiado e cada fatia ter no mínimo 3cm de largura e 10cm de comprimento, com identificação do tipo de pão e dos recheios, sendo cada fatia presa por palito afixado transversalmente (de cima para baixo), com uma sobra de 3cm na ponta superior, de modo a facilitar às pessoas servirem-se, bem como manter estáveis os recheios, acompanhados de guardanapos de papel.
10. O preparo da salada de frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3(três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT. Devem ser entregues em potes individuais, gelados, e acompanhados de colher.
11. No pote de frutas, cada porção deverá conter apenas um tipo de fruta, dentre as relacionadas na lista descrita na Descrição Detalhada do Objeto, cortada em cubos de 2 cm.
12. O preparo das frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3 (três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT. Deve ser entregue em potes individuais, gelada, e acompanhados de colher.
13. Os refrigerantes a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, também na opção sem açúcar, tendo como referência a marca Coca-Cola ou Antártica. A embalagem deverá ser em garrafa pet de até 2 (dois) litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver variedade de tipos em cada evento.
14. Os sucos a serem fornecidos deverão ser industrializados, acondicionados pelo fabricante em embalagens longa vida — exceto no fornecimento do Tipo 3, em que devem ser servidos em suqueiras — e de primeira qualidade. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Del Valle. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1 (um) litro e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver pelo menos dois sabores diferentes em cada fornecimento.
15. Os chás a serem fornecidos deverão ser industrializados, sem adição de açúcar, na embalagem original do fabricante — exceto no fornecimento do Tipo 3, em que devem ser servidos em suqueiras — e gelados. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Leão. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1,5 litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante.
16. O café, o chocolate quente e o capuccino a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, sem adição de açúcar, preparados com antecedência máxima de 30 minutos do horário do evento a que se destinarem, armazenados em garrafas térmicas devidamente identificadas ou fornecidos em máquina do tipo "expresso", acompanhados de colheres descartáveis e sachês de açúcar orgânico e adoçante. As referências dessas bebidas para o Tribunal são as marcas Melitta, Dois Frades e 3 Corações.
17. Qualquer alimento diferente dos tipos, sabores e recheios elencados na Descrição Detalhada do Objeto deverá ser sujeito à prévia aprovação pelo TRT com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência em relação à data de fornecimento.
18. Fica vedada a repetição de itens comestíveis em um mesmo evento, quando não definido o cardápio previamente pelo TRT.
19. O preparo dos lanches, salgados e doces deverá ocorrer com antecedência máxima de 12 (doze) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos endurecidos, estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.
20. Quando solicitado fornecimento SEM infraestrutura, montagem e serviço de buffet, o prestador de serviço obrigará-se a fornecer copos descartáveis biodegradáveis (dois por pessoa, de 200ml de capacidade), guardanapos de papel (três por pessoa, brancos, com folha dupla, medindo aproximadamente 25cm x 25cm) e efetuar a entrega dos alimentos do coffee break devidamente dispostos em pratos descartáveis de papelão, forrados com toalha de papel ou plástico-filme.
21. Quando contratado fornecimento COM infraestrutura, montagem e serviço de buffet, todo material necessário à execução do serviço, assim como transporte, equipe de montagem e desmontagem da infraestrutura, manutenção e serviço de apoio para o atendimento ficará a cargo da empresa fornecedora, em local a ser informado pelo TRT. Nesta hipótese, a infraestrutura deverá estar totalmente pronta até 30 minutos antes do horário do coffee break e ser composta de materiais e utensílios para servir os alimentos, tais como: mesas, toalhas de mesa de tecido de cor neutra e limpas, bandejas de inox ou travessas de vidro, guardanapos de papel, talheres de inox, garrafas térmicas, xícaras de cerâmica ou vidro, jarras e copos de vidro. Não será admitido serviço em bandejas e talheres descartáveis ou de plásticos, podendo, contudo, ser utilizados copos, potes e xícaras descartáveis de papelão biodegradáveis.
22. Toda a infraestrutura deverá ser desmontada e retirada do local pela empresa contratada até 1 (uma) hora após o término do evento.
23. No fornecimento com infraestrutura, montagem e serviço de buffet, todos os espaços deverão ser supridos de lixeiras com serviço permanente de substituição do lixo, observando sua separação e respectivo destino para reciclagem.
24. O fornecedor obrigará-se a entregar os alimentos e bebidas no local indicado pela Escola Judicial do TRT, rigorosamente nos dias definidos na nota de empenho ou mensagem eletrônica, com a antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto para o evento, garantindo que tudo esteja pronto para consumo conforme programado pelo contratante.
25. Os alimentos e bebidas, quentes e frios, devem ser entregues em embalagens térmicas que conservem a temperatura até o momento de serem servidos.
26. Todos os itens fornecidos devem conter indicação dos sabores e recheios (bebidas e alimentos).
27. As pessoas da equipe de montagem e desmontagem do coffee break devem se apresentar devidamente trajadas, com roupas limpas, cabelos presos e cuidados com a higiene pessoal.
28. Na manipulação dos alimentos devem utilizar luvas descartáveis ou pinças e espátulas.
29. Deverão ser utilizados copos e xícaras de material durável como vidro, cerâmica ou aço, em substituição ao plástico descartável. Os copos, se descartáveis, deverão ser biodegradáveis. As embalagens térmicas devem ser retornáveis.

9. MODELO DE EXECUÇÃO E DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1 Indicação dos membros para papel de Gestor e Fiscal Demandante do contrato:

Gestor do Contrato:	Não se aplica
Fiscal Demandante do Contrato (Fiscal):	Não se aplica

9.2 Definição de etapas da execução, com logística de implantação, cronograma, no que couber

Já descrito no item 1.2

9.3 Indicação dos instrumentos formais de solicitação de fornecimento e/ou prestação de serviços

Email da Escola Judicial escolajudicial@trt15.jus.br

9.4 Forma de acompanhamento dos prazos de garantia

não se aplica

9.5 Forma de comunicação e acompanhamento da execução do serviço entre órgão e contratada

Tipo	Forma	Periodicidade	Emissor
<input type="checkbox"/>	Encaminhamento de Ordem de Serviço	Conforme especificações da descrição	
<input checked="" type="checkbox"/>	E-mail	Quando necessário	Escola Judicial escolajudicial@trt15.jus.br
<input type="checkbox"/>	Abertura de chamado	Conforme especificações da descrição	
<input type="checkbox"/>	Reunião Presencial	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Reunião Videoconferência	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Telefone	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Outra		

9.6 Forma de recebimento provisório e definitivo

Por ateste em nota fiscal emitida pelo contratado e contendo o nome do evento, o tipo de coffee break fornecido, o valor total devido e a nota de empenho respectiva (esta a ser indicada previamente ao Fornecedor pela Demandante a cada pedido de fornecimento)

9.7 Forma de pagamento

O pagamento será efetuado pela Coordenadoria de Execução Orçamentária e Financeira deste TRT, no prazo de 10 (dez) dias após o recebimento definitivo do objeto, conforme dispõe o artigo 73 da Lei 8.666/1993.

*Atentar-se para a necessidade de cadastramento no SIGEO, prevista nas obrigações da contratada.

9.8 Instrumento de Medição de Resultado (IMR) e sua forma de acompanhamento

Indicador 1	Presença de empregado não trajado conforme previsto no edital
Finalidade	Evitar a presença de empregado não trajado conforme previsto no edital
Meta a cumprir	Reconhecimento de vínculo com a empresa
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 2	Não retirar todos os objetos e equipamentos utilizados após o evento, no prazo estabelecido no edital
Finalidade	Retirada de objetos e equipamentos no prazo
Meta a cumprir	Limpeza e organização
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 3	Não manter pelo menos uma pessoa da equipe de montagem durante todo o evento (fornecimento do Tipo 2)
Finalidade	Manter um responsável durante os eventos com coffee break com infraestrutura
Meta a cumprir	Acompanhamento de responsável em eventos com coffee break com infraestrutura
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 1(uma) ocorrência durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 2ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 4	Não recolher corretamente os resíduos (fornecimento do Tipo 2).
Finalidade	Recolher corretamente os resíduos
Meta a cumprir	Resíduos todos recolhidos corretamente
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 5	Substituir, sem autorização prévia, algum item especificado para a infraestrutura, quando contratado coffee break do Tipo 2
Finalidade	Evitar substituição de itens da infraestrutura, sem conhecimento e autorização da Escola Judicial
Meta a cumprir	Entrega correta de todos os itens da infraestrutura conforme contratado
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 6	Entregar produto diferente do cardápio especificado, sem autorização prévia da contratante
Finalidade	Evitar substituição de produto do cardápio especificado, sem autorização prévia da contratante
Meta a cumprir	Entrega de produtos conforme o cardápio especificado, autorizado pelo contratante
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 7	Entregar produto comestível produzido em discordância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da apresentação do produto (por exemplo: pães e bolos ressecados, frutas fermentadas etc.)
Finalidade	Evitar entrega de produtos comestíveis com qualidade e produzido em discordância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da apresentação do produto (por exemplo: pães e bolos ressecados, frutas fermentadas etc.)
Meta a cumprir	Produtos comestíveis entregues com qualidade e produzidos em consonância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da apresentação do produto
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 8	Não substituir imediatamente qualquer alimento ou utensílio que desatenda ao especificado no edital.
Finalidade	Substituição imediata de qualquer alimento ou utensílio que desatenda ao especificado no edital.
Meta a cumprir	Receber somente alimentos ou utensílios que atendam ao especificado no edital.
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 9	Entregar produto em formato e tamanho diferentes (menores) que os estabelecidos no edital
Finalidade	Evitar entrega de produtos em formato e tamanho diferentes (menores) que os estabelecidos no edital
Meta a cumprir	Entregar produto em formato e tamanho iguais aos estabelecidos no edital
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 10	Não entregar a quantidade mínima de produtos especificada no pedido
Finalidade	Evitar o recebimento de quantidade menor que a mínima de produtos especificada no pedido
Meta a cumprir	Recebimento da quantidade exata de produtos especificada no pedido
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 11	Não disponibilizar o coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Finalidade	Evitar a não disponibilização do coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Meta a cumprir	Disponibilização do coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 12	Não utilizar, na manipulação dos alimentos, luvas descartáveis ou pinças e espátulas.
Finalidade	
Meta a cumprir	
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto

9.9 Sanções

- O descumprimento injustificado de quaisquer condições, especificações e/ou quantitativos estabelecidos no tópico I deste Termo de Referência, implicará multa de 5% (cinco por cento), por ocorrência, calculada sobre o valor total do evento contratado.
 - Na reincidência, as multas serão cobradas em dobro.
- As multas eventualmente aplicadas, seja por inexecução, seja por cancelamento do ajuste por culpa do PRESTADOR DE SERVIÇOS, serão pagas por meio de cheque nominal ao TRT.
 - Na ausência do pagamento das multas, o TRT poderá descontar o respectivo valor dos eventuais créditos do PRESTADOR. Inexistindo crédito em favor do PRESTADOR, os valores deverão ser por ele recolhidos no prazo de até 30 (trinta) dias após o recebimento da notificação por "Aviso de Recebimento – AR", sob pena de inscrição do débito na Dívida Ativa da União, observados os procedimentos legais.
- A aplicação das multas estabelecidas neste item, nos termos do artigo 86 da Lei n. 8.666/93, não impede que o TRT cancele unilateralmente o ajuste e/ou aplique as demais sanções previstas no artigo 7o da Lei no 10.520/2002 e subsidiariamente, no que couber, as sanções assinaladas nos artigos 87 e 88 da Lei n.o 8.666/1993.
- Na aplicação de quaisquer sanções previstas na legislação, serão garantidos ao PRESTADOR DE SERVIÇOS o contraditório e a prévia defesa.
- O cancelamento do ajustado por culpa do PRESTADOR DE SERVIÇOS por inexecução do ajustado ou pela não entrega dos materiais, implicará pagamento de multa de 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor total adjudicado ou do material não entregue.

10. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Indicar o valor por Tipo de coffee break, (unitário e total), sendo que, necessariamente, cada tipo deverá possuir valor diferente dos demais; se a proposta prever fornecimento de bebida diferente das marcas de referência que constam no edital, deverá indicar quais marcas são ofertadas, que serão sujeitadas à análise pela Demandante, de modo a verificar se atendem aos requisitos de qualidade esperados. A ausência de menção a marcas na proposta obrigará o proponente ao fornecido das marcas de referência que constam no edital.

Tipo	Qtde	Valor Unitário	Valor Total		

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

TERMO DE REFERÊNCIA – VERSÃO CONTRATOS

Data:	19/04/22
Número do PROAD aberto	8105/2022
Área Demandante:	Assessoria da Escola Judicial
Área Requisitante:	Assessoria da Escola Judicial

Contratação urgente?	<input type="checkbox"/>	Contrato/ata vence nos próximos 4 meses	
	<input type="checkbox"/>	Contratada está com certidão irregular	
	<input type="checkbox"/>	Houve rescisão do contrato	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Outra justificativa:	Não temos ata de coffee break vigente
CONTRATAÇÃO É URGENTE			

Catálogo (CATMAT/CATSER)
3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

1. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)	
É SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)?	
Sim	
Justificativa: Caso seja registro de preços é necessário fundamentar a opção e apresentar métodos de cálculo utilizados para estimativa das quantidades bem como apresentar estimativa de periodicidade de entrega e consumo.	Em conformidade com o art. 3º do Decreto 7892/13, justifica-se a adoção do Registro de Preços em vista da necessidade de contratações frequentes, com previsão de entregas parceladas. As quantidades indicadas se basearam no histórico de consumo e na previsão de eventos futuros da Escola Judicial.
1.1 Fundamentação para a opção por SRP: Em conformidade com o art. 3º do Decreto 7892/13, justifica-se a adoção do Registro de Preços em vista da necessidade de contratações frequentes, com previsão de entregas parceladas. As quantidades indicadas se basearam no histórico de consumo e na previsão de eventos futuros da Escola Judicial.	
1.2 Histórico de consumo: Histórico de consumo da Ata nº 37/2019 (PROAD 18652/2019) — período de ago/19 a mar/20: Sem infraestrutura (tipo 1 e antigo Tipo 4, ora descontinuado): 4.830 unidades / Média mensal: 604 unidades. Com infraestrutura (tipo 2 - Não solicitado nesta Ata): 1.220 unidades / Média mensal: 153 unidades. Com infraestrutura (tipo 3 - atual Tipo 2 desta Ata): 1.830 / Média mensal: 229 unidades.	
1.3 Estimativa de consumo:	

1 - PRA - Curso de Formação e Aprimoramento para Agentes de Segurança

2 turmas de 40 agentes cada e 10 coffees a mais para instrutores

COFFEE TIPO: 1

Distribuição dos coffees:

1º, 2º e 4º dia: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (50 un) e à tarde (50un).

3º dia : Nesse dia os coffees deverão ser entregues como KITS (acondicionados em embalagens)

MANHÃ:

25 Coffes entregues na sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas - SP)

25 Coffees entregues no Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)

TARDE:

25 Coffes entregues na sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas – SP)

25 Coffees entregues no Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)

TOTAL COFFEES TIPO 1, POR TURMA:

1-100

2-100

3-100

4-100

TOTAL COFFEES TIPO 1, PARA AS DUAS TURMAS: 800un

2 – ENCONTRO DE JUÍZES

DIAS 28, 29 e 30/9

400 magistrados cada dia

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

1º, 2º e 3º dia: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (400 un) e à tarde (400un).

TOTAL COFFEES TIPO 2, POR DIA:

1-800

2-800

3-800

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 2400un

3 – 1º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

Capacidade: 200 pessoas

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

Dia único: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (200 un) e à tarde (200un).

TOTAL COFFEES TIPO 2, NO DIA:

1-400

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 400un

4 – 2º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

Capacidade: 200 pessoas

COFFEE TIPO: 2

Distribuição dos coffees:

Dia único: Coffees entregues no TRT sede, duas vezes por dia, de manhã (200 un) e à tarde (200un).

COFFEE TIPO: 2

TOTAL COFFEES TIPO 2, NO DIA:

1-400

TOTAL COFFEES TIPO 2, TOTAL: 400un

QUANTITATIVO DA ATA TOTAL:

EVENTO

- Curso de Formação e Aprimoramento para Agentes de Segurança

TIPO COFFEE: 1

QUANTIDADE 800

- ENCONTRO DE JUÍZES

QUANTIDADE: 2400

TIPO COFFEE: 2

- 1º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

QUANTIDADE: 400

TIPO COFFEE: 2

- 2º SEMINÁRIO NO PLENÁRIO

QUANTIDADE: 400

TIPO COFFEE: 2

1.4 Quantidade para Consumo Imediato:

Para o período de SETEMBRO a DEZEMBRO de 2022 (sujeito a alterações):

Tipo 1: 800 unidades

Tipo 2: 3200 unidades

1.5 Estimativa de periodicidade de aquisição:

Semanal

1.6 Quantidade mínima a ser solicitada em cada pedido:

Cada pedido de coffee break nunca será inferior a 20 (vinte) pessoas

1.7 TRT-15 É GERENCIADOR OU PARTICIPANTE DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS ?

Gerenciador

1.8 Se houver grupos com vários itens, o edital deverá prever a possibilidade de se solicitar itens isoladamente ? Se sim, justifique

Sim. Temos dois tipos de coffee-breaks a serem solicitados. Conforme item 6.3, cada evento demanda um tipo específico de coffee.

2. HÁ PREVISÃO DE ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA?

Sim

Se sim. Indicar norma técnica a ser observada (certificação compulsória INMETRO, NR, ABNT, Anvisa, Registro CREA/CAU, ANTT etc - EXCETO disposição do Guia de Sustentabilidade):

Alvará sanitário expedido pela Secretaria de Saúde/Vigilância Sanitária Municipal da sede da empresa e/ou de todos os locais onde sejam preparados os alimentos a serem servidos.

3. OBJETO

3.1 Descrição Detalhada do Objeto

ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO AO FORNECIMENTO DE COFFEE BREAKS EM EVENTOS DA ESCOLA JUDICIAL NO EXERCÍCIO DE 2022

1.Objeto

Fornecimento eventual de pequenos lanches salgados variados, pequenos doces variados, saladas de frutas, frutas, petit fours, água, café, cappuccino, chocolate quente, chás, refrigerantes e sucos de frutas industrializados, conforme indicação do TRT, destinados a coffee breaks servidos em eventos realizados por este E. Tribunal, na cidade de Campinas. A contratação deverá prever as seguintes modalidades de fornecimento, necessariamente com valores diferenciados:

TIPO 1: Fornecimento de coffee break sem infraestrutura, montagem ou serviço de buffet, contendo os seguintes itens e quantidades por pessoa:

- a) 1 (um) salgado assado vegetariano (identificado por placa);
 - b) 1 (um) pedaço de lanche de metro (já fatiado) ou 1 (um) minisanduíche;
 - c) 1 (um) pedaço de bolo doce (já cortado) ou 150ml de fruta cortada em cubos;
 - d) 150ml de refrigerante ou suco industrializado ou chá industrializado, sempre gelados.
- Quantidade: 800un

TIPO 2:

Fornecimento de coffee break com infraestrutura, montagem e serviço de buffet, contendo os seguintes itens e quantidades por pessoa:

- a) 2 (dois) salgados assados, sendo pelo menos 1 (um) vegetariano (identificado por placa);
 - b) 1 (um) pedaço de lanche de metro (já fatiado) ou 1 (um) minisanduíche;
 - c) 1 (um) pedaço de bolo doce (já cortado) ou 1 (um) doce;
 - d) 1 (uma) porção em pote individual de 150ml de salada de frutas ou fruta cortada em cubos;
 - e) 150ml de refrigerante ou suco industrializado (servido em suqueira de vidro) ou chá industrializado (servido em suqueira de vidro), sempre gelados;
 - f) 200ml de água mineral industrializada, sem gás, acondicionada em copos, servida diretamente na embalagem, nas opções gelada e em temperatura ambiente;
 - g) 50ml de café não adoçado;
 - h) 100ml de chocolate quente ou capuccino.
- Quantidade: 3.200un

1.1. Os pequenos salgados e pequenos doces devem ser feitos em tamanho reduzido, com 4 cm de altura ou diâmetro, próprios para serem servidos em reuniões sociais ou de trabalho, comumente denominados salgados e doces para festa.

1.2. Quando se tratar de pequenos doces, bolos ou salgados com consistência possível de esfarelar, deverão ser entregues já cortados e acondicionados individualmente em formas de papel.

1.3.. Lista de salgados assados aceitos:

Croissant de frango
Croissant de presunto e queijo
Croissant de peito de peru e queijo
Croissant de provolone
Empada de frango/palmito/queijo
Enrolado de presunto e queijo
Esfiha de carne/ frango/ricota temperada com ervas
Esfiha de escarola e ricota temperada com erva
Folhado de frango
Folhado de palmito
Folhado de queijo branco
Folhado de ricota temperada com erva
Pão de batata recheado com escarola /frango/requeijão/cheddar
Pastel assado de frango com milho e requeijão
Pastel assado de ricota com alho poró
Pastel de integral com recheio de peru/ricota/
Pizza de queijo
Quibe assado
Quiche Napolitano/alho poró/ frango/ peito de peru/ lorraine/queijo
Trança de presunto e queijo
Trança de calabresa
Travesseiro de requeijão com milho
Troxinha de frango
Troxinha de queijo branco
Saltinha de carne moída / queijo / frango

1.4. Os bolos devem ser entregues em caixas de papelão, já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e em formas de papel individuais, protegidos por papel manteiga ou equivalente, de modo que a cobertura não grude na tampa da caixa, e ter o sabor identificado.

Lista de bolos aceitos:

Banana
Banana c/ cob. de chocolate
Bolo bomba
Café
Caipira (bolo de fubá com goiabada)
Caipirinha (bolo de limão e iogurte)
Cenoura c/ cob. de chocolate
Cenoura formigueiro
Coco Queimado
Cuka de banana/maçã/goiabada
Formigueiro

Fubá cremoso
Fubá com erva doce e limão
Fubá com goiabada
Gelado
Iogurte
Laranja
Maça e canela
Maracujá
Mámore
Mel e laranja
Mesclado (laranja e chocolate)
Milho verde
Morango
Mulatinho (chocolate com cobertura de ganache)
Nega Maluca
Ninho
Pingo de goiabada
Queijo com goiabada
Romeu e Julieta
Toalha felpuda

1.5. Os doces devem ser entregues em caixas de papelão e protegidos por papel manteiga ou equivalente (de modo que eventual cobertura do doce não grude na embalagem), já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e servidos em formas de papel / potes individuais, com tipo e sabor identificados.

1.6. Quando se tratar de item que necessite de colher para consumo (por exemplo: arroz doce, cheese cake etc.), esta também deverá ser fornecida, acompanhando cada pote de doce.

1.7. Lista de doces aceitos:

Arroz doce
Bombas de chocolate / baunilha
Brownie com cobertura de creme de limão
Canjica
Canudo recheado com doce de leite ou creme
Carolina recheada com creme ou doce de leite
Cheese cake
Croissant doce
Folhado doce
Gelado de abacaxi
Lua de mel
Manjar com calda de ameixa
Merengue
Mosaico
Mousse de chocolate
Mousse de maracujá
Mousse de limão
Pastel de Belém
Palha italiana de chocolate/de ninho/bicho de pé
Pavê
Pudim de leite condensado
Pudim de pão
Pudim suíço
Queijadinha
Quindim
Rabanada
Rocambole de doce de leite/goiabada/prestigio
Sonho
Torta de abacaxi/banana
Torteleta de maçã
Tortinha de limão/maracujá/chocolate

1.8. Os minisanduíches e lanches de metro devem ter, além do pão, no mínimo uma fatia inteira de queijo e uma de "frio" ou patê em cada unidade, além de verdura e/ou cenoura ralada e/ou tomate fatiado.
O pão do minisanduíche deve possuir no mínimo 7cm de diâmetro e/ou comprimento e ser entregue em embalagens plásticas transparentes individuais e lacradas, etiquetadas com indicação do tipo de pão e recheios, fabricante, data de fabricação, validade e lote.

1.9. O lanche de metro deve ser entregue já fatiado e cada fatia ter no mínimo 3cm de largura e 10cm de comprimento, com identificação do tipo de pão e dos recheios, sendo cada fatia presa por palito afixado transversalmente (de cima para baixo), com uma sobra de 3cm na ponta superior, de modo a facilitar às pessoas servirem-se, bem como manter estáveis os recheios, acompanhados de guardanapos de papel.

1.10 Pães aceitos: australiano, baguete francesa, ciabata, croissant, de batata, de cenoura, de ervas, de leite, de forma, de forma integral, folha (wrap) e sírio.

1.11 Recheios aceitos:

Queijos: fresco, mussarela, prato, provolone, requeijão tipo Catupiry.
Frios: presunto, lombinho canadense, salame, peito de peru, rosbife e mortadela.
Patês: cream cheese, patê de atum, patê de azeitonas, patê de berinjela, patê de ervas, patê de frango, patê de ricota temperada e patê de tomate seco.

1.12. Lista de itens da salada de frutas aceitos: abacaxi, ameixa chilena, kiwi, laranja, mamão, manga, melão, morango, nectarina, pêssego, tangerina e uva sem semente.

1.13. A salada de frutas deverá conter pelo menos três tipos de frutas, dentre as relacionadas na lista acima, cortadas em cubos de 2 cm, imersas em suco natural de laranja, sem açúcar.

1.14 O preparo da salada de frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3(três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.

1.15. Deve ser entregue em potes individuais, gelados, e acompanhados de colher.

1.16. Lista de frutas aceitas: mamão, melão, morango, nectarina e uva sem semente.

1.17 Cada porção deverá conter apenas um tipo de fruta, dentre as relacionadas na lista sugestiva acima, cortada em cubos de 2 cm.

1.18 O preparo das frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3 (três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.

1.19 Deve ser entregue em potes individuais, gelada, e acompanhados de colher.

1.20 . Lista de refrigerantes aceitos: cola, guaraná, laranja e soda limonada.

1.21 Os refrigerantes a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, também na opção sem açúcar, tendo como referência a marca Coca-Cola ou Antártica. A embalagem deverá ser em garrafa pet de até 2 (dois) litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver variedade de tipos em cada evento.

1.22 . Lista de sabores aceitos para os sucos de frutas: abacaxi, caju, laranja, laranja com acerola, manga, pêssego, tangerina e uva.

1.23 Os sucos a serem fornecidos deverão ser industrializados, acondicionados pelo fabricante em embalagens longa vida — exceto no fornecimento do Tipo 2, em que devem ser servidos em suqueiras — e de primeira qualidade. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Del Valle. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1 (um) litro e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver pelo menos dois sabores diferentes em cada fornecimento.

1.24. Lista de sabores aceitos para os chás: abacaxi, limão, mate e pêssego.

1.25 Os chás a serem fornecidos deverão ser industrializados, sem adição de açúcar, na embalagem original do fabricante — exceto no fornecimento do Tipo 2, em que devem ser servidos em suqueiras — e gelados. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Leão. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1,5 litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante.

1.26. O café, o chocolate quente e o capuccino a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, sem adição de açúcar, preparados com antecedência máxima de 30 minutos do horário do evento a que se destinarem, armazenados em garrafas térmicas devidamente identificadas ou fornecidos em máquina do tipo “expresso”, acompanhados de colheres descartáveis e sachês de açúcar orgânico e adoçante. As referências dessas bebidas para o Tribunal são as marcas Melitta, Dois Frades e 3 Corações.

2. A participação no certame está limitada a empresas da região metropolitana de Campinas. Essa medida visa garantir a qualidade dos itens a serem fornecidos (como frescor, prazo de validade etc.), respeito ao tempo máximo de antecedência de preparo dos alimentos e horário limite para montagem da infraestrutura e entrega dos produtos. Quantidades a serem registradas

Tipo Quantidade

1 800

2 3.200

4. EXECUÇÃO DO CONTRATO

4.1 Local e horário da prestação dos serviços

Endereço	Horário	Dias da semana/Outro	Agendamento, indicar nome, telefone/ramal
Rua Barão de Jaguará 901, 5º andar	manhã (aprox. 10h30 e tarde, aprox 15h30)	Conforme evento, todos em dias úteis	Diego Dotto Moraes. F: 3236-2100, ramal 1070
Outros: sede do SINDIQUINZE (R. Dr. Quirino, 594 - Centro, Campinas - SP); Sambódromo de Paulínia (Parque Brasil 500, Paulínia – SP)			

4.2 Definição de etapas da execução, com logística de implantação, cronograma, no que couber

Já descrito no item 1.2

4.3 Indicação dos instrumentos formais de solicitação de fornecimento e/ou prestação de serviços

Email da Escola Judicial escolajudicial@trt15.jus.br

4.4 Forma de comunicação e acompanhamento da execução do serviço entre órgão e contratada

Tipo	Forma	Periodicidade	Emissor
<input type="checkbox"/>	Encaminhamento de Ordem de Serviço	Conforme especificações da descrição	
<input checked="" type="checkbox"/>	E-mail	Quando necessário	Escola Judicial escolajudicial@trt15.jus.br
<input type="checkbox"/>	Abertura de chamado	Conforme especificações da descrição	
<input type="checkbox"/>	Reunião Presencial	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Reunião Videoconferência	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Telefone	Quando necessário	
<input type="checkbox"/>	Outra		

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. SUSTENTABILIDADE

Há critérios de sustentabilidade a serem observados?

Sim. Se sim, É necessária a indicação individualizada dos critérios pertinentes a cada objeto de forma discriminada:

Se há critério no Guia, preencher a tabela abaixo com os dados:

grupo (caso para um mesmo grupo seja necessário mais de um critério, colocar mais de uma linha para o grupo)	Objeto/Item	Critério (somente é possível selecionar um item por linha)	Documento (esta coluna é preenchida automaticamente, conforme o item selecionado no Critério)
1	Itens 1 e 2	1.1.4. Gêneros alimentícios	produtos orgânicos, café, água
1	Itens 1 e 2	1.1.3. Material de copa e cozinha 2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	copos e xícaras de material durável como vidro, cerâmica ou aço
1	Itens 1 e 2	2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	As embalagens térmicas devem ser retornáveis.
1	Itens 1 e 2	1.1.3. Material de copa e cozinha 2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos	Os copos, se descartáveis, deverão ser biodegradáveis. As embalagens térmicas devem ser retornáveis.

Há especificação de ROHs?

Não se aplica

Se há critério no Guia e NÃO vai ser colocado, justificar:

Atentar para critérios de sustentabilidade ambiental estabelecidos no Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho – 3ª edição do CSJT:

[Guia de Contratações Sustentáveis 3ª edição](#)

5.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

PAGAMENTO DOS FORNECIMENTOS E SERVIÇOS - CADASTRO OBRIGATÓRIO

O Conselho Superior da Justiça do Trabalho (CSJT), por meio da resolução nº 245/2019, instituiu o Sistema Integrado de Gestão Orçamentária e Financeira da Justiça do Trabalho (SIGEO). A finalidade do SIGEO é o processamento de informações relacionadas ao planejamento, à execução e ao acompanhamento orçamentário e financeiro da Justiça do Trabalho. Assim, o envio das notas fiscais e certidões deverá ocorrer pelo sistema SIGEO e, com isso, os prestadores de serviço e fornecedores do TRT-15 deverão realizar o cadastro obrigatório no sistema, inserindo os documentos solicitados no sistema. ATENÇÃO: Reforçamos a informação de que o pagamento somente ocorrerá após o devido preenchimento do cadastro no sistema SIGEO e a inserção dos documentos solicitados, por parte da empresa contratada.

A contratada deverá observar e atender às disposições editadas por este Tribunal, bem como nos Decretos Estaduais sobre o tema e na resolução CNJ nº 322, além de outras editadas posteriormente, que dispõem sobre o uso de equipamentos de proteção contra a disseminação do COVID-19, para trabalhos nas dependências sob responsabilidade deste TRT 15ª Região."

1. Os pequenos salgados e pequenos doces devem ser feitos em tamanho reduzido, com 4 cm de altura ou diâmetro, próprios para serem servidos em reuniões sociais ou de trabalho, comumente denominados salgados e doces para festa.
2. Quando se tratar de pequenos doces, bolos ou salgados com consistência possível de esfarelar, deverão ser entregues já cortados e acondicionados individualmente em formas de papel.
3. No preparo de todos os itens deverão ser utilizados produtos rigorosamente dentro do prazo de validade.
4. Os bolos devem ser entregues em caixas de papelão, já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e em formas de papel individuais, protegidos por papel manteiga ou equivalente, de modo que a cobertura não grude na tampa da caixa, e ter o sabor identificado.
5. Os doces devem ser entregues em caixas de papelão e protegidos por papel manteiga ou equivalente (de modo que eventual cobertura do doce não grude na embalagem), já cortados em pedaços de 4cm (altura, largura e profundidade) e servidos em formas de papel / potes individuais, com tipo e sabor identificados.
6. Quando se tratar de item que necessite de colher para consumo (por exemplo: arroz doce, cheese cake etc.), esta também deverá ser fornecida, acompanhando cada pote de doce.
7. Os minissanduíches e lanches de metro devem ter, além do pão, no mínimo uma fatia inteira de queijo e uma de "frio" ou patê em cada unidade, além de verdura e/ou cenoura ralada e/ou tomate fatiado.
8. O pão do minissanduíche deve possuir no mínimo 7cm de diâmetro e/ou comprimento e ser entregue em embalagens plásticas transparentes individuais e lacradas, etiquetadas com indicação do tipo de pão e recheios, fabricante, data de fabricação, validade e lote.
9. O lanche de metro deve ser entregue já fatiado e cada fatia ter no mínimo 3cm de largura e 10cm de comprimento, com identificação do tipo de pão e dos recheios, sendo cada fatia presa por palito afixado transversalmente (de cima para baixo), com uma sobra de 3cm na ponta superior, de modo a facilitar às pessoas servirem-se, bem como manter estáveis os recheios, acompanhados de guardanapos de papel.
10. O preparo da salada de frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3(três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT. Devem ser entregues em potes individuais, gelados, e acompanhados de colher.
11. No pote de frutas, cada porção deverá conter apenas um tipo de fruta, dentre as relacionadas na lista descrita na Descrição Detalhada do Objeto, cortada em cubos de 2 cm.
12. O preparo das frutas deverá ocorrer com antecedência máxima de 3 (três) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos frescos e rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT. Deve ser entregue em potes individuais, gelada, e acompanhados de colher.
13. Os refrigerantes a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, também na opção sem açúcar, tendo como referência a marca Coca-Cola ou Antártica. A embalagem deverá ser em garrafa pet de até 2 (dois) litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver variedade de tipos em cada evento.
14. Os sucos a serem fornecidos deverão ser industrializados, acondicionados pelo fabricante em embalagens longa vida — exceto no fornecimento do Tipo 3, em que devem ser servidos em suqueiras — e de primeira qualidade. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Del Valle. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1 (um) litro e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante. Deverá haver pelo menos dois sabores diferentes em cada fornecimento.
15. Os chás a serem fornecidos deverão ser industrializados, sem adição de açúcar, na embalagem original do fabricante — exceto no fornecimento do Tipo 3, em que devem ser servidos em suqueiras — e gelados. A referência deste tipo de bebida para o Tribunal é a marca Leão. O conteúdo da embalagem deverá ser de no máximo 1,5 litros e estar a pelo menos três meses do vencimento do prazo de validade nela constante.
16. O café, o chocolate quente e o capuccino a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade, sem adição de açúcar, preparados com antecedência máxima de 30 minutos do horário do evento a que se destinarem, armazenados em garrafas térmicas devidamente identificadas ou fornecidos em máquina do tipo "expresso", acompanhados de colheres descartáveis e sachês de açúcar orgânico e adoçante. As referências dessas bebidas para o Tribunal são as marcas Melitta, Dois Frades e 3 Corações.
17. Qualquer alimento diferente dos tipos, sabores e recheios elencados na Descrição Detalhada do Objeto deverá ser sujeito à prévia aprovação pelo TRT com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência em relação à data de fornecimento.
18. Fica vedada a repetição de itens comestíveis em um mesmo evento, quando não definido o cardápio previamente pelo TRT.
19. O preparo dos lanches, salgados e doces deverá ocorrer com antecedência máxima de 12 (doze) horas do evento a que se destinam, utilizando produtos rigorosamente dentro do prazo de validade, a fim de assegurar a entrega de alimentos de boa qualidade e não utilizar nem fornecer produtos endurecidos, estragados ou azedos, ressecados ou com textura, crocância e densidade que não atendam o padrão de qualidade exigido pelo TRT.
20. Quando solicitado fornecimento SEM infraestrutura, montagem e serviço de buffet, o prestador de serviço obrigará-se a fornecer copos descartáveis biodegradáveis (dois por pessoa, de 200ml de capacidade), guardanapos de papel (três por pessoa, brancos, com folha dupla, medindo aproximadamente 25cm x 25cm) e efetuar a entrega dos alimentos do coffee break devidamente dispostos em pratos descartáveis de papelão, forrados com toalha de papel ou plástico-filme.
21. Quando contratado fornecimento COM infraestrutura, montagem e serviço de buffet, todo material necessário à execução do serviço, assim como transporte, equipe de montagem e desmontagem da infraestrutura, manutenção e serviço de apoio para o atendimento ficará a cargo da empresa fornecedora, em local a ser informado pelo TRT. Nesta hipótese, a infraestrutura deverá estar totalmente pronta até 30 minutos antes do horário do coffee break e ser composta de materiais e utensílios para servir os alimentos, tais como: mesas, toalhas de mesa de tecido de cor neutra e limpas, bandejas de inox ou travessas de vidro, guardanapos de papel, talheres de inox, garrafas térmicas, xícaras de cerâmica ou vidro, jarras e copos de vidro. Não será admitido serviço em bandejas e talheres descartáveis ou de plásticos, podendo, contudo, ser utilizados copos, potes e xícaras descartáveis de papelão biodegradáveis.
22. Toda a infraestrutura deverá ser desmontada e retirada do local pela empresa contratada até 1 (uma) hora após o término do evento.
23. No fornecimento com infraestrutura, montagem e serviço de buffet, todos os espaços deverão ser supridos de lixeiras com serviço permanente de substituição do lixo, observando sua separação e respectivo destino para reciclagem.
24. O fornecedor obrigará-se a entregar os alimentos e bebidas no local indicado pela Escola Judicial do TRT, rigorosamente nos dias definidos na nota de empenho ou mensagem eletrônica, com a antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto para o evento, garantindo que tudo esteja pronto para consumo conforme programado pelo contratante.
25. Os alimentos e bebidas, quentes e frios, devem ser entregues em embalagens térmicas que conservem a temperatura até o momento de serem servidos.
26. Todos os itens fornecidos devem conter indicação dos sabores e recheios (bebidas e alimentos).
27. As pessoas da equipe de montagem e desmontagem do coffee break devem se apresentar devidamente trajadas, com roupas limpas, cabelos presos e cuidados com a higiene pessoal.
28. Na manipulação dos alimentos devem utilizar luvas descartáveis ou pinças e espátulas.
29. Deverão ser utilizados copos e xícaras de material durável como vidro, cerâmica ou aço, em substituição ao plástico descartável. Os copos, se descartáveis, deverão ser biodegradáveis. As embalagens térmicas devem ser retornáveis.

6. GARANTIA DO OBJETO E DO CONTRATO

6.1 Garantia do objeto

Especificar o objeto e a qual grupo se refere:

Não se aplica

Especificar prazos, características (on-site ou não), abrangências, discriminar responsabilidade(s) (fornecedor/fabricante), necessidade de colocar aparelho substituindo enquanto promove manutenção. Verificar praxes de mercado.

6.2 Garantia do Contrato (para cumprimento das obrigações contratuais)

Não se aplica

6.3 Forma de acompanhamento dos prazos de garantia

não se aplica

7. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (TRT)

1. O Tribunal firma o compromisso de que cada pedido de coffee break nunca será inferior a 20 (vinte) pessoas, sendo realizado por mensagem eletrônica ao fornecedor com até 3 (três) dias de antecedência.
2. A cada solicitação de fornecimento o Tribunal poderá definir o cardápio, até 03 (três) dias antes do evento, indicando alimentos e bebidas dentre os mencionados nas listas dos itens definidos na Descrição Detalhada do Objeto.
3. O Tribunal se compromete a comunicar à empresa fornecedora, por mensagem eletrônica, pelo menos 24 horas antes do horário de intervalo do evento a que se referir o fornecimento, os aumentos ou diminuições nas quantidades, ou o cancelamento do pedido.

8. VALOR

8.1 Forma de apresentação da proposta (montar planilha/tabela que especifique de que forma o objeto deve ser precificado pelo mercado)

Indicar o valor por Tipo de coffee break, (unitário e total), sendo que, necessariamente, cada tipo deverá possuir valor diferente dos demais; se a proposta prever fornecimento de bebida diferente das marcas de referência que constam no edital, deverá indicar quais marcas são ofertadas, que serão sujeitadas à análise pela Demandante, de modo a verificar se atendem aos requisitos de qualidade esperados. A ausência de menção a marcas na proposta obrigará o proponente ao fornecido das marcas de referência que constam no edital.

Tipo	Qtde	Valor Unitário	Valor Total		
------	------	----------------	-------------	--	--

9. EQUIPE DE GESTÃO	
Gestor do Contrato:	Não se aplica
Fiscal Demandante do Contrato (Fiscal):	Não se aplica
Fiscal Técnico do Contrato:	Não se aplica
Fiscal Administrativo	Não se aplica

10. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)	
Indicador 1	Presença de empregado não trajado conforme previsto no edital
Finalidade	Evitar a presença de empregado não trajado conforme previsto no edital
Meta a cumprir	Reconhecimento de vínculo com a empresa
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 2	Não retirar todos os objetos e equipamentos utilizados após o evento, no prazo estabelecido no edital
Finalidade	Retirada de objetos e equipamentos no prazo
Meta a cumprir	Limpeza e organização
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 3	Não manter pelo menos uma pessoa da equipe de montagem durante todo o evento (fornecimento do Tipo 2)
Finalidade	Manter um responsável durante os eventos com coffee break com infraestrutura
Meta a cumprir	Acompanhamento de responsável em eventos com coffee break com infraestrutura
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 1(uma) ocorrência durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 2ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 4	Não recolher corretamente os resíduos (fornecimento do Tipo 2).
Finalidade	Recolher corretamente os resíduos
Meta a cumprir	Resíduos todos recolhidos corretamente
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 5	Substituir, sem autorização prévia, algum item especificado para a infraestrutura, quando contratado coffee break do Tipo 2
Finalidade	Evitar substituição de itens da infraestrutura, sem conhecimento e autorização da Escola Judicial
Meta a cumprir	Entrega correta de todos os itens da infraestrutura conforme contratado
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 6	Entregar produto diferente do cardápio especificado, sem autorização prévia da contratante
Finalidade	Evitar substituição de produto do cardápio especificado, sem autorização prévia da contratante
Meta a cumprir	Entrega de produtos conforme o cardápio especificado, autorizado pelo contratante
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 7	Entregar produto comestível produzido em discordância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da apresentação do produto (por exemplo: pães e bolos ressecados, frutas fermentadas etc.)
Finalidade	Evitar entrega de produtos comestíveis com qualidade e produzido em discordância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da apresentação do produto (por exemplo: pães e bolos ressecados, frutas fermentadas etc.)
Meta a cumprir	Produtos comestíveis entregues com qualidade e produzidos em consonância com o tempo de preparo definido no edital, identificado por meio da apresentação do produto

Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 8	Não substituir imediatamente qualquer alimento ou utensílio que desatenda ao especificado no edital.
Finalidade	Substituição imediata de qualquer alimento ou utensílio que desatenda ao especificado no edital.
Meta a cumprir	Receber somente alimentos ou utensílios que atendam ao especificado no edital.
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 9	Entregar produto em formato e tamanho diferentes (menores) que os estabelecidos no edital
Finalidade	Evitar entrega de produtos em formato e tamanho diferentes (menores) que os estabelecidos no edital
Meta a cumprir	Entregar produto em formato e tamanho iguais aos estabelecidos no edital
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 10	Não entregar a quantidade mínima de produtos especificada no pedido
Finalidade	Evitar o recebimento de quantidade menor que a mínima de produtos especificada no pedido
Meta a cumprir	Recebimento da quantidade exata de produtos especificada no pedido
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 11	Não disponibilizar o coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Finalidade	Evitar a não disponibilização do coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Meta a cumprir	Disponibilização do coffee break e toda a infraestrutura devidamente montada, quando for o caso, com a antecedência definida no pedido
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto
Indicador 12	Não utilizar, na manipulação dos alimentos, luvas descartáveis ou pinças e espátulas.
Finalidade	
Meta a cumprir	
Instrumento de Medição	Visual
Forma de Acompanhamento	Visual
Periodicidade	Todos os eventos
Mecanismo de cálculo	tolerância de 2(duas) ocorrências durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Faixas de Ajuste no pagamento mensal	a partir da 3ª ocorrência (inclusive) durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
Sanções	Aplicação de multa de 5% concomitante ao percentual de desconto

11. FATURAMENTO

Gestor do Contrato:	Não se aplica
---------------------	---------------

12. FORMA DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

Por ateste em nota fiscal emitida pelo contratado e contendo o nome do evento, o tipo de coffee break fornecido, o valor total devido e a nota de empenho respectiva (esta a ser indicada previamente ao Fornecedor pela Demandante a cada pedido de fornecimento)

13. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela Coordenadoria de Execução Orçamentária e Financeira deste TRT, no prazo de 10 (dez) dias após o recebimento definitivo do objeto, conforme dispõe o artigo 73 da Lei 8.666/1993.

*Atentar-se para a necessidade de cadastramento no SIGEO, prevista nas obrigações da contratada.

14. PRAZO DE VIGÊNCIA

Outro	Ata de Registro de Preços com validade de 6 meses
-------	---

14.1 Forma de continuidade serviço em eventual interrupção contratual

<input checked="" type="checkbox"/>	Em caso de serviço não contínuo, realização de nova contratação
<input type="checkbox"/>	Em caso de serviço contínuo, análise quanto à viabilidade de realização de contratação emergencial com abertura de PROAD com as devidas justificativas
<input type="checkbox"/>	Prorrogação excepcional do contrato por mais 12 meses ou até que se conclua nova licitação, caso possível
Outra opção:	

16. DISPOSIÇÕES GERAIS	