



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

A presente licitação tem como objeto a contratação de serviços de natureza continuada, por intermédio de empresa especializada, para fornecimento, sob demanda, de alimentação (tipo lanches), neste compreendidos gêneros alimentícios prontos, industrializados, *in natura* e bebidas, destinados à realização de eventos, cursos e Sessões de Julgamento e do Conselho de Administração pelo Tribunal Regional Federal da 5ª Região, em regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações constantes neste Termo de Referência

Item	Descrição da Atividade	Valor unitário Estimado por pessoa (R\$)	Quantidade Estimada de fornecimento Anual	Valor Total Estimado Anual (R\$)
1	Fornecimento de lanche (Tipo 01)		500	
2	Fornecimento de lanche (Tipo 02)		2.500	
TOTAL	<i>(valor por extenso)</i>			

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Fornecimento de lanche nos eventos, cursos, congressos e seminários promovidos pelo TRF5 e para os magistrados, nos intervalos das sessões de julgamento e do Conselho de Administração, para os quais o TRF5 utilizará gêneros alimentícios prontos, industrializados, *in natura* e bebidas.

3. DO REGIME DE EXECUÇÃO

3.1. O regime de execução dos serviços será o empreitada por preço unitário, sendo fornecidos por demanda (mediante solicitação).

3.2. Considerando esse regime, as quantidades e valores constituem mera estimativa, não constituindo, em hipótese alguma, compromissos futuros para o TRF5, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

4.1. ITEM 1 - FORNECIMENTO DE LANCHE

As seguintes disposições aplicam-se à execução dos serviços de lanche:

4.1.1. Fornecimento de até 4.000 (quatro mil) lanches por ano para os eventos, cursos, congressos e seminários promovidos pelo TRF5 e para os magistrados, nos intervalos das sessões de julgamento e do Conselho de Administração, compreendendo:

Item	Descrição	Quantidade por ano	Valor por pessoa
01	<p>LANCHE TIPO 1:</p> <p>Bebidas: sucos de frutas, natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo:</p> <p>sucos (mínimo 2 tipos - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, mangaba, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola).</p> <p>refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero(mínimo de 2 tipos)</p> <p>Salgados variados finos, conforme sugestões abaixo: quiches(queijo, lorraine, tomate seco, alho poró e peru), folhados(frango, presunto e queijo); pasteis de forno(queijo e carne), empadas(camarão, queijo e palmito), croissants(queijo, queijo e presunto), coxinha de galinha e bolinho de bacalhau</p> <p>Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo: brigadeiro, bem casado, pastel de nata, queijadinha, folhado de goiaba, croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, pastel lolita, olho de sogra, surpresa de uva, passa em rama recheada, tortinha de limão e tortinha três sabores</p> <p>Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo: laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, o Souza Leão, fubá, inglês, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem</p>	1000	

	<p>cobertura bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja ; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas.</p> <p>Petit four variados, conforme sugestões abaixo: sequilhos variados, bolo de goma</p> <p>Quantitativo por pessoa: 600ml de bebidas(300ml de suco e 300ml de refrigerante), 10 salgados (2 a 3 tipos) e 5 doces(2 tipos), 2 fatias de bolo por pessoa e 1 fatia de torta, 100g de petit four por pessoa.</p>		
02	<p>LANCHE TIPO 2: Bebidas: sucos de frutas, natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo: sucos (mínimo 2 tipos - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, mangaba, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola).</p> <p>refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero(mínimo de 2 tipos)</p> <p>leite: integral em embalagem longa vida, leite com achocolatado</p> <p>Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo: laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, o Souza Leão, fubá, inglês, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja ; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas.</p>	3000	

Pratos quentes e/ou frios e comidas regionais, conforme sugestões abaixo:

escondidinho de charque, carne de sol acebolada, picadinho de carne, galinha guisada, calabresa acebolada, panqueca de carne, panqueca de frango, omelete de atum, omelete de camarão, omelete de bacalhau, omelete de carne, omelete de queijo e presunto, soufflê de queijo, soufflê de peixe, soufflê de couve flor, soufflê de brócolis, soufflê de atum, soufflê de palmito, soufflê de aspargos, soufflê de camarão, soufflê de bacalhau, soufflê de legumes, crepe de camarão, crepe de quatro queijos, crepe de presunto, crepe de queijo coalho com manjericão e tomate, crepe de frango com catupiry, salpicão de frango, cuscuz, cuscuz com leite coco, cuscuz recheado com queijo, macaxeira, inhame, cará, batata doce, banana comprida cozida.

Petit four variados, conforme sugestões abaixo: sequilhos variados, bolo de goma

Sanduíches frios: presunto, queijo, presunto e queijo, atum e maionese, salaminho, sanduiche de metro recheado, sanduiche recheado, cortado ao meio e gelado

Sanduíches quentes, conforme sugestões abaixo:

cachorro quente com carne moída e salsicha, sanduiche de filé

Tapiocas: de coco, de queijo, de coco e queijo, de charque

Pães, conforme sugestões abaixo:

de queijo, mini francesinho, brioques, centeio, italiano, de forma, recheado com azeitona, recheado com carne, recheado com charque, pão doce com goiabada, pão doce com creme, de coco.

Tortas salgadas recheadas, conforme sugestões abaixo:

de queijo e presunto, de queijo com brócolis, de atum, de palmito, de aspargos, de camarão, de bacalhau, de legumes, de frango, de tomate seco.

Frutas fatiadas ou salada de frutas,

	<p>conforme sugestões abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, tangerina.</p> <p>Queijos e frios, conforme sugestões abaixo: mussarela, prato, reino, coalho, minas, presunto de peru, salaminho</p> <p>Sopas e caldos, conforme sugestões abaixo: de legumes, de feijão, de ervilha, de aspargos, de couve flor, de batata, de abóbora, de espinafre, de cebola, de palmito, canja de galinha, caldo verde, creme de milho, creme de queijo</p> <p>Quantitativo por pessoa: 600ml de bebidas(300ml de suco e 300ml de refrigerante), 2 fatias de bolo por pessoa e 1 fatia de torta, 200g dos pratos quentes, 100g de petit four por pessoa, 1 sanduíche frio e/ou 1 sanduíche quente(pão de forma), 1 tapioca, 200g de pães variados, 1 fatia média de torta salgada(130g), 50 g de fruta fatiada e 1 unidade de fruta inteira por pessoa, 50g de queijos e 50g de frios, 300ml de sopas e caldos.</p>		
--	---	--	--

4.1.4. Os itens deverão ser entregues no endereço informado na respectiva Ordem de Fornecimento (na Sede do TRF5), que será enviada à contratada através de e-mail, fax ou outro meio que comprove o seu recebimento.

4.1.4.1. Sede do TRF5: Avenida Cais do Apolo s/n - Edifício Ministro Djaci Falcão. CEP: 50.030-908. Recife-PE;

4.1.5. Os itens deverão ser entregues em até **02 (duas) horas** antes do início do evento;

4.1.6. Os produtos solicitados conterão a data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

4.1.7. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela CONTRATADA.

5. DA ORDEM DE SERVIÇO

A Ordem de Serviço (OS) será enviada à CONTRATADA via fax ou e-mail, devendo estes meios de contato ser informados na Proposta Comercial apresentada no certame licitatório.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL E DO INÍCIO DA EXECUÇÃO

6.1. O prazo da vigência do contrato será de 12 (doze) meses¹, contados a partir da data de sua assinatura.

6.2. O Contrato será **improrrogável** e o valor contratado será **irreajustável**.

6.3. A contratada deverá estar apta a iniciar o fornecimento no **5º (quinto) dia útil** seguinte ao da assinatura do Instrumento contratual.

7. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

7.1. Observado o disposto nos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/93, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:

7.1.1. **Provisoriamente**, assim que efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;

7.1.2. **Definitivamente**, após verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

7.2. No caso de consideradas insatisfatórias as condições do objeto recebido provisoriamente ou as embalagens apresentarem defeitos ou violações, será lavrado Termo de Recusa, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o produto ser recolhido e substituído, quando for possível.

7.2.1. Após a notificação à contratada, o prazo decorrido até então será desconsiderado, iniciando-se nova contagem tão logo sanada a situação.

7.2.2. O fornecedor terá prazo de **01 (uma) hora**, caso o tempo definido no subitem 4.1.5 deste Termo não tenha se encerrado, para providenciar a substituição do material, a partir da comunicação oficial feita pelo gestor do contrato, sem qualquer custo adicional para o TRF da 5ª Região.

7.2.2.1. Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, estará a contratada incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas no Edital, no Termo de Referência e no Instrumento Contratual.

7.2.3. O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução e dar-se-á se satisfeitas as seguintes condições:

¹ ORIENTAÇÃO NORMATIVA Nº 39, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011

""A vigência dos contratos regidos pelo art. 57, caput, da lei 8.666, de 1993, pode ultrapassar o exercício financeiro em que celebrados, desde que as despesas a eles referentes sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, permitindo-se, assim, sua inscrição em restos a pagar.""

- 7.2.3.1. Material embalado, acondicionado e identificado de acordo com a Especificação Técnica;
- 7.2.3.2. Quantidades em conformidade com o estabelecido na Ordem de Fornecimento;
- 7.2.3.3. Entregar no prazo, local e horários previstos neste Termo de Referência.

7.2.4. O recebimento definitivo dar-se-á:

- 7.2.4.1. Após verificação física que constate a integridade do produto;
- 7.2.4.2. Após verificação da conformidade com as quantidades e especificações constantes no Termo de Referência e/ou com amostra aprovada.

7.2.5. O recebimento definitivo não deverá exceder o prazo de **01 (um) dia útil**, a contar do recebimento provisório.

7.2.6. Satisfeitas as exigências e condições previstas, lavrar-se-á Termo de Recebimento Definitivo, assinado por Comissão ou Servidor designado.

8. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. Nos termos do artigo 67 da Lei Federal n.º 8.666/93, a responsabilidade pela gestão desta contratação ficará a cargo do Núcleo de Cerimonial e Relações Públicas do TRF da 5ª Região, através do servidor designado, que também será responsável pelo recebimento e atesto do documento de cobrança

8.2. A fiscalização deste Contrato será realizada por servidor a ser indicado pela Diretoria Geral.

8.3. As atribuições do gestor e do fiscal do contrato estão definidas na Instrução Normativa nº 03, de 28 de abril de 2014, da Diretoria Geral do TRF da 5ª Região, publicada no Diário Eletrônico Administrativo do TRF da 5ª Região nº 77.0/2014, do dia 29 de abril de 2014

8.4. A omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

8.5. - Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da contratada, os titulares da fiscalização deverão, de imediato, comunicar por escrito ao órgão de administração do contratante, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no Edital, Termo de Referência e na Minuta de Contrato, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

9 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações constantes nas especificações no item 4 (DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO), constituem obrigações da CONTRATADA:

9.1. - Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao TRF da 5ª Região ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da

legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/1993;

92. - Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos serviços.

9.3. - Prestar os serviços contratados com as características exigidas no contrato e de acordo com a legislação vigente pertinente, sendo vedadas soluções alternativas para consecução do objeto, ressalvadas as hipóteses de expressa anuência por parte da administração.

9.4. - Não veicular publicidade, vinculada ou não, acerca do contrato firmado com o TRF da 5ª Região, salvo oficialmente autorizado pela Administração.

9.5. - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto contratado, desde que a despesa não esteja liquidada;

9.5.1 - Por acordo entre as partes as supressões poderão ser superiores ao limite de 25% estabelecido no item anterior.

9.6. - Atender prontamente todas as solicitações do TRF da 5ª Região previstas no Edital, no Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato;

9.7. - Comunicar ao TRF da 5ª Região, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários;

9.8. - Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como a não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

9.9. - Observar o inserto no art. 3º da Resolução nº 07 (18/10/2005), com nova redação dada pela Resolução nº 09 (06/12/2005), ambas do Conselho Nacional de Justiça, no tocante a vedação de manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que contrate empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao respectivo Tribunal contratante, devendo na ocorrência de quaisquer umas das hipóteses descritas, comunicar, de imediato e por escrito, a este Sodalício, respondendo, na forma da lei, pela omissão.

9.10. - Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/1993.

9.10.1. - Na hipótese do inadimplemento do subitem anterior, a contratada será notificada, no prazo definido pelo TRF da 5ª Região, para regularizar a situação, sob pena de rescisão da contratação (Arts. 78, inciso I da Lei nº 8.666/1993), além das penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, no Instrumento Contratual e na legislação pertinente.

9.11. - Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de endereço, sob pena de infração contratual.

9.12 - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, no Termo de Referência e outras previstas no Contrato.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1 - Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato;

10.2 – Proceder os pedidos dos serviços à empresa contratada, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

10.3 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

10.4 – Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Termo de Referência e no Instrumento Contratual;

10.5 - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, no Termo de Referência e outras previstas no Contrato.

11. DAS PENALIDADES

11.1 - Serão aplicadas à CONTRATADA, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as penalidades conforme a seguir:

Multa por Descumprimento de Prazos e Obrigações

11.1.1 - Na hipótese da CONTRATADA não iniciar o objeto contratado no prazo estabelecido no Termo de Referência, caracterizar-se-á atraso, e será aplicada multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da fatura mensal.

11.1.2 - O CONTRATANTE, a partir do 10º (décimo) dia de atraso, poderá recusar o objeto contratado, ocasião na qual será cobrada a multa relativa à recusa e não mais a multa diária por atraso, ante a inacumulabilidade da cobrança.

11.1.2.1 - Em caso de recusa do objeto contratado aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da fatura mensal.

11.1.3 - Entende-se configurada a recusa, além do descumprimento do prazo estabelecido no subitem 10.1.2 deste Termo de Referência, as hipóteses em que a contratada não apresentar situação regular conforme exigências contidas no Edital, neste Termo de Referência e no Contrato.

11.1.4 - Caso a CONTRATADA não atenda aos demais prazos e obrigações constantes no Edital e no Termo de Referência, aplicar-se-á multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor da fatura mensal.

11.1.4.1 - A multa aplicada em razão de atraso injustificado não impede que a Administração rescinda a contratação e aplique outras sanções previstas em lei.

Multa por Rescisão

11.1.5 - Nas hipóteses de rescisão unilateral, deve ser aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

11.1.6 - Não deve haver cumulação entre a multa prevista neste artigo e a multa específica prevista para outra inexecução que enseje em rescisão. Nessa hipótese, deve ser aplicada a multa de maior valor.

11.1.7 - As multas descritas serão descontadas de pagamentos a serem efetuados ou da garantia, quando houver, ou ainda cobradas administrativamente e, na impossibilidade, judicialmente.

11.1.8 - O TRF da 5ª Região poderá suspender os pagamentos devidos até a conclusão dos processos de aplicação das penalidades.

11.1.9 - Além das penalidades citadas, à contratada ficará sujeita ainda ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do contratante, bem como será descredenciada do SICAF e, no que couberem, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da lei 8.666/1993.

11.1.10 - As penalidades aplicadas à contratada serão registradas no SICAF.

11.1.11 - A contratada não incorrerá em multa durante as prorrogações compensatórias expressamente concedidas pelo contratante, em virtude de caso fortuito, força maior ou de impedimento ocasionado pela Administração.

12. DO PROCEDIMENTO PARA PAGAMENTO

12.1. DO DOCUMENTO DE COBRANÇA

12.1.1. Para efeitos de pagamento, a licitante vencedora deverá apresentar documento de cobrança, constando de forma discriminada, a efetiva realização do objeto contratado com o quantitativo lanches (por pessoas) fornecidos no mês imediatamente anterior, informando, ainda, o nome e número do banco, a agência e o número da conta-corrente em que o crédito deverá ser efetuado.

12.1.2. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança a comprovação de que cumpriu as seguintes exigências, cumulativamente:

- a) Certidão de regularidade com a Seguridade Social;
- b) Certidão de regularidade com o FGTS;
- c) Certidão de regularidade com a Fazenda Federal;
- d) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

12.1.3. Os documentos de cobrança deverão ser entregues pela CONTRATADA, no Setor de Malotes do TRF da 5ª Região, localizado no térreo do Edifício Sede,

situado no Cais do Apolo, s/nº - Edifício Ministro Djaci Falcão, Bairro do Recife, Recife-PE, CEP: 50.030-908, CNPJ 24.130.072/0001-11.

12.1.4. Caso o objeto contratado seja faturado em desacordo com as disposições previstas no Edital, no Termo de Referência e no instrumento contratual ou sem a observância das formalidades legais pertinentes, a CONTRATADA deverá emitir e apresentar novo documento de cobrança, não configurando atraso no pagamento.

12.1.5. Após o atesto do documento de cobrança, que deverá ocorrer no prazo de até **05 (cinco) dias úteis** contados do recebimento do documento de cobrança no protocolo do Tribunal, o gestor do contrato deverá encaminhá-lo para pagamento.

12.2. DO PAGAMENTO

12.2.1. O pagamento será efetuado, mensalmente, mediante crédito em conta-corrente até o **5º (quinto) dia útil** após o atesto do documento de cobrança e cumprimento da perfeita realização dos serviços e prévia verificação da regularidade fiscal da licitante vencedora.

12.2.2. Antes do pagamento, a Administração realizará consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação.

12.2.3. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, proceder-se-á à sua advertência, por escrito, no sentido de que, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contratada regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

12.2.3.1. O prazo do subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração;

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

12.2.5. Persistindo a irregularidade, a Administração adotará as medidas necessárias à rescisão do contrato em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

12.2.6. Havendo a efetiva prestação de serviços, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF;

12.2.7. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA.

12.2.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pelo TRF da 5ª Região, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da obrigação, terá a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:

- EM = Encargos Moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga;
I = Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:
$$I = \frac{(TX/100)}{365} \rightarrow I = \frac{(6/100)}{365} \rightarrow I = 0,0001644$$

13 .

TX = Percentual da taxa anual = 6%

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

13.1 - Para efeito de proposta a licitante deverá apresentar planilha detalhada de composição de preços tendo como parâmetro o modelo descrito abaixo:

Item	Descrição da Atividade	Valor unitário por pessoa (R\$)	Quantidade Estimada de fornecimento Anual	Valor Total Anual (R\$)
1	Fornecimento de Lanche (tipo 01)		500	
2	Fornecimento de Lanche (tipo 02)		2.500	
TOTAL	<i>(valor por extenso)</i>			

13.1.1. A LICITANTE deverá consignar na Proposta Comercial o valor unitário por pessoa referente ao fornecimento de Lanche.

13.2 - Nos preços indicados na planilha de preços deverão estar incluídos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes a execução contratual.

14. DA SELEÇÃO DOS FORNECEDORES

14.1. - Modalidade: Pregão Eletrônico.

Justificativa: O objeto caracterizado pelo termo de referência teve padrão de qualidade e desempenho definidos objetivamente, além de tratar-se de objeto plenamente disponível no mercado. Desse modo, consoante previsão do art. 1º da Lei nº 10.520/02 c/c art. 2º do Dec. Fed. nº 5.450/05, o pretendido certame licitatório deverá ser processado na modalidade pregão, na forma eletrônica.

14.2. - Tipo: Menor Preço Global.

14.3 Apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica em nome da licitante, pessoa jurídica, e fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado,

que comprove aptidão da licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

14.3.1. Para efeito de comprovação dessa pertinência e compatibilidade será considerado como apta a licitante que comprovar que forneceu gêneros alimentícios, industrializados ou in natura, em quantidades e prazos compatível com o objeto da licitação.

14.4. A licitante deverá apresentar, para sua habilitação no certame, autorização para funcionamento expedido pela Agência de Vigilância Sanitária ou outro órgão/entidade fiscalizadora compatível à qual estiver vinculada, mediante apresentação da legislação pertinente.

Recife, 08 de setembro de 2016.



MARIA CLARA DA COSTA PINTO MOREIRA
Diretora do Núcleo de Cerimonial e Relações Públicas