



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PROJETO BÁSICO

CONTRATAÇÃO, SOB DEMANDA, DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO, PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES, PARA AS SESSÕES DE JÚRIS E AUDIÊNCIA REALIZADAS NAS UNIDADES DO PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DA BAHIA, CAPITAL.

1. OBJETO E PRAZO

Contratação, sob demanda, de empresa especializada no ramo de alimentação com a finalidade de fornecimento de refeições e lanches para as Sessões de Júris e Audiência que serão realizadas nas Unidades do Poder Judiciário do Estado da Bahia, Capital, relacionadas na **Tabela 01, 02 e 03**, incluindo todos os equipamentos, materiais e mão de obra necessários, visando à completa e perfeita prestação dos serviços, pelo período inicial de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado a critério da CONTRATANTE, com fornecimento de toda infraestrutura necessária.

2. DO QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO – CAPITAL

Tabela 01 – CAPITAL

QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES – SELF SERVICE – SESSÕES DO JURI - CAPITAL	
Unidades	Quantidade de refeição estimado mensal
1º Juízo da 1ª Vara do Tribunal do Juri	250
2º Juízo da 1ª Vara do Tribunal do Juri	
1º Juízo da 2ª Vara do Tribunal do Juri	
2º Juízo da 2ª Vara do Tribunal do Juri	

Tabela 02 – CAPITAL

QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES – QUENTINHAS PARA AUDIÊNCIA - CAPITAL	
Unidades	Quantidade de refeição estimado mensal
Vara de Tóxico	120
Vara Crime	
Vara Especializada Criminal da Infância e Juventude e Execução Penais	
Delitos	
Custódia	



Tabela 3 – CAPITAL.

QUANTIDADE ESTIMADA DE LANCHE PARA AUDIÊNCIA - CAPITAL	
Unidades	Quantidade de refeição estimado mensal
Vara de Tóxico	370
Vara Crime	
Vara Especializada Criminal da Infância e Juventude e Execução Penais	
Delitos	
Custódia	
1º Juízo da 1ª Vara do Tribunal do Juri	
2º Juízo da 1ª Vara do Tribunal do Juri	
1º Juízo da 2ª Vara do Tribunal do Juri	
2º Juízo da 2ª Vara do Tribunal do Juri	

3. JUSTIFICATIVA DO OBJETO

A contratação tem por objetivo proporcionar a alimentação necessária aos participantes das Sessões do Júri, através do fornecimento de refeições e lanches, em razão da imprecisão da duração das sessões, pois o tempo gasto com as manifestações orais é altamente variável. É comum iniciar a sessão a partir da 8 h, podendo a mesma se estender até a tarde, noite, madrugada e, até mesmo, a depender da complexidade do julgamento, por vários dias.

A Sessão de Tribunal do Júri requer um protocolo de ações bastante rígido no tocante à comunicação entre seus participantes o que impossibilita a saída dos mesmos do local onde é realizada a sessão para fazerem suas refeições diárias básicas em restaurante, residência, etc. Assim, fica evidenciada a necessidade de se contratar o fornecimento de refeições e lanches destinados aos participantes, no próprio local de realização da sessão.

Em que pese as comarcas integrantes desta contratação serem unidades gestoras, o aumento da demanda na prestação desses serviços vem inviabilizando a realização das sessões do júri, necessitando de um instrumento legal que viabilizasse e regularizasse a prestação do supracitado serviço nas Comarcas.

Ademais, os juízos precisam atender os objetivos da Meta de Persecução Penal da Enasp, parceria que une o CNJ ao Conselho Nacional do Ministério Público (CNMP) e ao Ministério da Justiça (MJ) na integração de ações de combate à violência e na formulação de políticas públicas nas áreas da Justiça e segurança pública, desde 2010.

Com isso, foi realizada uma consulta as Unidades da Capital com o intuito de estimarmos a quantidade média de refeições e lanches servidos e a quantidade média de sessões realizados no mês, através da qual chegamos a uma estimativa média de custo mensal e anual. A quantidade de refeições para a Capital foi dimensionada a partir do histórico do último contrato para o mesmo objeto.

4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que gerencia ou gerenciou a prestação de serviço em comento.

Somente serão aceitos atestados expedido após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto de firmado para ser executado em prazo inferior.

A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação de:



4.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, através da apresentação de atestado(s), em nome da empresa, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente registrados na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição-CRN;

4.1.1. Para aferição das características, quantidades e prazos do objeto dos atestados, os mesmos serão considerados unitariamente, e não em somatório, pois a execução sucessiva de objetos de pequena dimensão não capacita a empresa, automaticamente, para a execução de objetos maiores. Contudo, não cabe a restrição quando os diferentes atestados se referem a serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

4.1.2. Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

4.1.2.1. O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, se for solicitado no julgamento de sua habilitação, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

4.2. Certidão de Registro do Conselho Regional de Nutrição – CRN da sua sede e alvará da vigilância sanitária. Caso a licitante seja sediada fora do Estado da Bahia, e vencedora do certame, deverá apresentar o registro secundário.

4.3. Declaração de conhecimento dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

5. DO LOCAL PARA FORNECIMENTO

As refeições e lanches deverão ser servidas nas Unidades relacionadas nas **Tabelas 01, 02 e 03** nos dias e horários que informados pelas mencionadas Unidades.

A solicitação de fornecimento será encaminhada pelas Unidades do Poder Judiciário à Contratada com uma antecedência mínima de 15 (quinze) dias antes da data de realização do júri ou Audiência.

Observação: Quando tratar-se de Audiência, a Unidade deverá encaminhar a Pauta pra análise e autorização expressa do serviço pela Secretaria de Administração.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

Todos os gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo das refeições e seus complementos deverão ser de excelente qualidade, e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, com indicação da procedência, do prazo de validade, atendendo às normas da Vigilância Sanitária para embalagens, transporte, acondicionamento e exposição para consumo, de acordo com as seguintes especificações:

6.1. Carne Bovina – Peso de primeira (traseiro sem osso), utilizando-se os seguintes tipos:

a) Preparações cozidas: lagarto, chã de dentro, filé e paulista;

b) Preparações fritas ou grelhadas: filé, contrafilé, alcatra e picanha.

6.2. Carne Suína – De boa qualidade, magra, dois tipos de lombo, bisteca ou pernil.

6.3. Carne de Frango – De boa qualidade na forma de peito sem osso ou coxa sem pele.

6.4. Carne de Peixe – Congelados na forma de filé ou posta sem pele. Ex: Namorado, Pescada Amarela, Vermelho, Dourado.

6.5. Molhos

Os molhos deverão ser à base de azeite puro de oliva, limão ou vinagre de maçã, maionese, maionese light,



mostarda, ketchup, iogurte e temperos verdes. Todos os produtos de boa qualidade e com selo da Vigilância Sanitária.

- a) As refeições deverão ser servidas por funcionário da CONTRATADA, devidamente credenciado e uniformizado, em local indicado pela CONTRATANTE.
- b) As refeições para sessões do júri serão servidas no sistema **self service**, conforme locais apontados na **Tabela 01**;
- c) As refeições deverão ser servidas sempre quentes, acompanhadas de guardanapos de papel, palitos, pratos, copos e talheres em quantidade suficiente para atender ao quantitativo de participantes informado na solicitação;
- d) Os lanches deverão ser compostos nas formas do subitem 6.2, conforme sugeridos pela CONTRATANTE;
- e) As bebidas (água, refrigerantes e sucos) deverão ser fornecidas sempre geladas.
- f) A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da CONTRATADA e com todos os utensílios de cozinha próprios para tal fim;
- g) Os (as) cozinheiros(as) e ajudantes de cozinha, além de uniformizados(as), deverão trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas, máscaras descartáveis, aventais e botas de plástico, para maior higiene no manuseio com os alimentos;
- h) As refeições deverão ser preparadas com antecedência máxima de duas horas do prazo de entrega;

6. CARDÁPIOS

A CONTRATADA deverá apresentar a sugestão de cardápio para as refeições, para aprovação.

7.1. REFEIÇÃO

7.1.2. Opções básicas:

- a) **Pratos:** Carne bovina (de 1ª qualidade), carne de frango, carne do sol (de 1º qualidade), carne suína, carne de peixe, massas;
- b) **Acompanhamentos:** Arroz (pratos variados), feijão-comum, feijão-tropeiro, purê de batatas, purê de aipim, farofa, batata frita;
- c) **Saladas:** Diversas;
- d) **Frutas:** Mamão, melancia, melão, abacaxi, manga, etc;
- e) **Sobremesas:** Pavê, torta, pudim, sorvete, doce caseiro;
- f) **Bebidas:** Refrigerantes de sabores variados (normal, light ou diet), suco da própria fruta.

7.2. LANCHE

7.2.1. Serão acompanhados de uma lata de refrigerante ou um copo de suco de 350ml acondicionado em embalagem individual com tampa.

7.2.2. Os sanduíches ou salgados deverão possuir no mínimo 145 g, e deverão ser acondicionados em sacos de papel e/ou filme plástico, acompanhados de guardanapos e canudo embalado individualmente.

7.2.3. Opções Básicas:

- a) Sanduíche: Misto ou Natural, servido em pão de forma, pão francês ou pão integral;
- b) Salgado de Forno: Pastel de forno, empada, miniquiche;
- c) Refrigerante: Refrigerantes de sabores variados (normal, light ou diet), em lata ou copo de suco de 350ml, da



fruta;

8. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

8.1. Todos os equipamentos e utensílios necessários ao fornecimento das refeições e lanches, desde o preparo até o consumo (toalhas, talheres, pratos, panelas, guardanapos, palitos, dentre outros) deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, obedecendo as exigências do Decreto Judiciário nº 813/2019 (Guia de Contratações Sustentáveis), no que couber, sem embargo daquelas previstas neste Termo de Referência.

8.2. As refeições para audiências, tipo quentinha, deverão ser fornecidas em embalagens descartáveis.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual por acrescer custos para Administração.

10. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Os serviços prestados serão fiscalizados por representantes do **CONTRATANTE**, que poderão exigir da **CONTRATADA**, a qualquer tempo, esclarecimentos, demonstrações e documentos que comprovem a regularidade do contrato bem como o cumprimento das exigências do Decreto Judiciário nº 813/2019 (Guia de Contratações Sustentáveis), no que couber, sem embargo daquelas previstas neste Termo de Referência, bem como na forma do art. 154 da lei Estadual 9.433/05.

A Contratada deverá obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança do trabalho e, quando for o caso, implementar programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPR, bem como Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, de acordo com as normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego.

A contratada deverá fornecer aos empregados equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE.

11. DO CUSTO ESTIMADO

Para a contratação dos serviços de fornecimento de refeição e lanches, serão consideradas as cotações de preços dispostas no Mapa Comparativo de Preço Médio, obtendo-se os valores máximo mensal estimado R\$23.671,20(vinte e três mil, seiscentos e setenta e um reais e vinte centavos) e anual de R\$ 284.054,40(duzentos e oitenta e quatro mil, cinqüenta e quatro reais e quarenta centavos)

11.1. Os preços dos produtos, que serão comercializados, deverão equivaler-se àqueles praticados no mercado.

11.2. Na proposta apresentada pela CONTRATADA deverão estar incluídas as taxas, fretes, seguros, materiais de copa e cozinha, transporte para entrega do produto no local de realização das Sessões do Júri e Audiências indicado pela CONTRATANTE.

12. REAJUSTAMENTO E REVISÃO

Em havendo prorrogação contratual e desde que transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, a contar do início da vigência do contrato, poderá ser concedido reajuste à CONTRATADA, a critério do CONTRATANTE, sempre se tomando como limite máximo, a variação do INPC/IBGE, verificada nos 12(doze) meses precedentes à data da prorrogação.

13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

a) Exercer a fiscalização, assegurando a boa prestação da entrega, verificando sempre o seu bom desempenho e se as obrigações assumidas pela CONTRATADA estão sendo cumpridas, inclusive quanto à continuidade da prestação da entrega, que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pela Administração, não deverão ser interrompidos.

b) Verificar se os preços contratados estão sendo praticados corretamente.

c) Emitir pareceres em todos os atos relativos à execução do contrato, documentando as ocorrências havidas, em especial a abertura de processo administrativo e alterações contratuais.

d) Atestar as faturas correspondentes aos serviços prestados, desde que não haja nenhuma pendência de ordem contratual ou legal que impeça o ateste.



- e) Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.
- f) Prestar informações e esclarecimentos que vierem a ser solicitados pela CONTRATADA, desde que seja do seu conhecimento e pertinente aos serviços contratados.
- g) Solicitar das Unidades do Poder Judiciário Ata ou lista de presença das pessoas que participaram do Júri e/ou audiência

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) A Empresa CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano causado ao patrimônio do Poder Judiciário da Bahia em razão de negligência, imperícia e imprudência de seus funcionários durante a prestação do serviço.
- b) A Empresa CONTRATADA deverá cumprir as normas especificadas em contrato a ser gerado para esse projeto, bem como de seu objeto.
- c) A Empresa CONTRATADA deverá cumprir as normas internas do Poder Judiciário da Bahia.
- d) A Empresa CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, todas as obrigações por ela assumidas, assim como as condições de habilitação e qualificação de acordo com o Art. 55, Inciso XIII da Lei nº 8666/93.
- e) A Empresa CONTRATADA deverá efetuar as entregas dentro do prazo e horário estabelecido pela CONTRATANTE, para que não interfiram com o bom andamento da rotina de funcionamento do Poder Judiciário.
- f) A Empresa CONTRATADA deverá responder por todos os custos remuneratórios, e ainda os decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados quando na prestação de serviço.

15 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento devido à empresa **CONTRATADA** será efetuado, através de crédito em conta-corrente, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, e após a declaração pelo **CONTRATANTE** do recebimento definitivo dos serviços prestados.

15.2. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data da apresentação da fatura aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da **CONTRATADA**.

15.2.1. Como condição para início da contagem de prazo para pagamento e sua efetivação, as Notas Fiscais deverão ser acompanhadas obrigatoriamente de:

I. Certidões Negativas de Débito:

- de Tributos Contribuições Federais;
- de Tributos Contribuições Estaduais;
- de Tributos Contribuições Municipais;
- de Regularidade do FGTS (CRF);
- do INSS (CND).
- Trabalhistas (CNDT)

II. Recibo de fornecimento de Lance e ou Refeição, devidamente assinado e com cadastro do Servidor responsável;

15.3. A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE, *pro rata temporis*.

15.4. A CONTRATADA deverá obedecer integralmente as disposições quanto à obrigatoriedade de emissão da Nota Fiscal por meio eletrônico, nos termos do Regulamento do ICMS Bahia, com as alterações contidas no Decreto Estadual nº 10.666 de 03/08/2006.



16. DO CANCELAMENTO DE EVENTOS

Caso o evento seja cancelado, em parte ou integralmente, a menos de 48 (quarenta e oito) horas do seu início, o CONTRATANTE ressarcirá as despesas já incorridas, desde que devidamente comprovadas.



ANEXO II – PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO FORNECIMENTO DE LANCHE E REFEIÇÃO NAS UNIDADES DA CAPITAL - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Tabela 01.

QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES – SELF SERVICE – SESSÕES DO JURI - CAPITAL				
Unidades	Preço Unitário	Quantidade de refeição estimado mensal	Valor mensal	Valor Anual
1º Juízo da 1ª Vara do Tribunal do Juri		250	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2º Juízo da 1ª Vara do Tribunal do Juri				
1º Juízo da 2ª Vara do Tribunal do Juri				
2º Juízo da 2ª Vara do Tribunal do Juri				

Tabela 02.

QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES – QUENTINHAS PARA AUDIÊNCIA - CAPITAL				
Unidades	Preço Unitário	Quantidade de refeição estimado mensal	Valor mensal	Valor Anual
Vara de Tóxico		120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Vara Crime				
Vara Especializada Criminal da Infância e Juventude e Execução Penais				
Delitos				
Custódia				

Tabela 3.

QUANTIDADE ESTIMADA DE LANCHE PARA AUDIÊNCIA - CAPITAL				
Unidades	Preço Unitário	Quantidade de refeição estimado mensal	Valor mensal	Valor Anual
Vara de Tóxico		370	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Vara Crime				
Vara Especializada Criminal da Infância e Juventude e Execução Penais				
Delitos				
Custódia				
1º Juízo da 1ª Vara do Tribunal do Juri				
2º Juízo da 1ª Vara do Tribunal do Juri				
1º Juízo da 2ª Vara do Tribunal do Juri				
2º Juízo da 2ª Vara do Tribunal do Juri				



ESPECIFICAÇÃO

REFEIÇÃO SELF-SERVICE OU QUINTINHA

Refrigerante ou suco	350 ml
Tortas, pavê, mousses, pudins e doces caseiro	FATIA OU PORÇÃO
REFEIÇÃO	UNIDADE

O custo da refeição self service/quintinha será composta da seguinte forma: Refeição + Bebida + Sobremesa

LANCHE
Salgado ou Sanduíches pesando no mínimo 145 g
Refrigerante (lata) ou suco da fruta de 350 ml

O custo do lanche é composto de Sanduíche ou Salgado + Suco ou Refrigerante.

**MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL**

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA			
Nome Fantasia:			
Razão Social:			
CNPJ:		Inscrição Estadual:	
Endereço:			Cidade:
Estado:	CEP:	Telefone:	Fax:
E-mail:			
LOTE ÚNICO		VALOR GLOBAL DA PROPOSTA	
Especificação do objeto			
Contratação, sob demanda, de empresa especializada no ramo de alimentação com a finalidade de fornecimento de refeições e lanches para as Sessões de Júris que serão realizadas nas Unidades das comarcas de entrância final do Poder Judiciário, relacionadas na Tabelas 01 a 03 , incluindo todos os equipamentos, materiais e mão de obra necessários, visando à completa e perfeita prestação dos serviços, pelo período inicial de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado a critério da CONTRATANTE, com fornecimento de toda infraestrutura necessária.			
Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias			
Banco:		Agência:	Conta Corrente:

Prezados Senhores,

Após examinar todas as cláusulas e condições estipuladas no Edital em referência, apresentamos nossa proposta conforme especificações mencionadas no edital.

Nossa proposta é válida por 60 (sessenta) dias, contados da data prevista para a entrega da mesma, sendo o preço proposto firme e irrevogável durante o seu prazo de validade. Informamos que estão inclusos nos preços ofertados todos os tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, sendo de nossa inteira responsabilidade, ainda, os que porventura venham a ser omitidos na proposta ou incorretamente cotados.

O valor da nossa proposta comercial para o período de doze meses é de _____(por extenso) conforme a planilha acima.

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL, CNPJ, NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA