

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

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

1. OBJETO E PRAZO

Contratação, sob demanda, de empresa especializada no ramo de alimentação com a finalidade de fornecimento de refeições, *coffee break* e lanches para as sessões do Tribunal Pleno, Sessões das Câmaras Cíveis e Criminais e Comissões localizadas no prédio do Tribunal de Justiça, incluindo todos os equipamentos, infraestrutura, 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.

Tabela 01.

QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES – BUFFET – PARA AS SESSÕES DO TRIBUNAL PLENO		
UNIDADES	QUANTIDADE REFEIÇÃO – ESTIMATIVA MENSAL	TOTAL ANUAL
TRIBUNAL PLENO	260	3120
QUANTIDADE DE COFFEE BREAK		
TRIBUNAL PLENO	260	3120

Tabela 02.

QUANTIDADE ESTIMADA DE LANCHES – PARA AS SESSÕES DAS CÂMARAS E COMISSÕES		
UNIDADES	QUANTIDADE DE LANCHES – ESTIMATIVA MENSAL	TOTAL ANUAL
SESSÕES CÂMARAS E COMISSÕES	1300	15.600
TOTAL LANCHES	1300	15.600

2. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

2.1. Para a Unidade descrita na **Tabela 01**, faz-se necessária a quantidade total mensal estimada de 260 refeições, 260 refrigerantes em lata de 355 ml (tradicional/zero açúcar) e coffee break para 260 pessoas.

2.2. Para as Unidades descritas na **Tabela 02**, faz-se necessária a quantidade total mensal estimada de 1300 lanches.

3. JUSTIFICATIVA DO OBJETO

A contratação tem por objetivo proporcionar a alimentação necessária aos participantes das Sessões do Tribunal Pleno, das Câmaras Cíveis e Criminais e das Comissões por meio do fornecimento de refeições (buffet), coffee break e lanches, em razão do excessivo tempo de duração nas sessões, principalmente, do Tribunal Pleno. A interrupção das sessões para este fim prejudicaria o seu regular andamento, o que justifica a presente Licitação.

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 expedidos 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.

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 de 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 (buffet), coffee break e lanches deverão ser servidos na sede do Tribunal de Justiça da Bahia, localizada na 5ª Avenida do CAB, nº 560, Salvador, Bahia, nos dias e horários indicados nas solicitações. A solicitação de fornecimento será encaminhada pela Copa da Presidência do Tribunal de Justiça à Contratada, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data de realização das sessões.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Os materiais utilizados no preparo dos alimentos deverão atender aos requisitos mínimos dos padrões sanitários da Agência Reguladora, devendo estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

a) As refeições (buffet), coffee break e lanches deverão ser entregues por funcionário da CONTRATADA, devidamente credenciado e uniformizado, em local indicado pela CONTRATANTE.

b) As refeições serão entregues no local apontado no Item 04, devendo ser arrumadas e servidas no sistema de buffet (acondicionadas em rechaud e recipientes de vidro, conforme cada preparação) pela própria CONTRATANTE.

c) As refeições deverão ser entregues sempre quentes, acompanhadas de guardanapos de papel, na cor branca, nas dimensões de 20x22,5 cm, em folha dupla, e em quantidade suficiente para atender ao número informado de participantes nas solicitações;

d) Os itens do coffee break deverão ser entregues arrumados em bandejas ou recipientes adequados à preparação e deverá ser composto na forma do item 8, conforme sugeridos pela CONTRATANTE;

e) Os lanches deverão ser compostos de acordo com o item 9.

f) As bebidas deverão ser fornecidas sempre geladas.

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) A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da CONTRATADA e com todos os utensílios de cozinha próprios para tal fim;

i) As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia da entrega;

j) Cada refeição no sistema buffet será acompanhada de 01 (um) refrigerante em lata de 355 ml (tradicional/zero açúcar).

7. CARDÁPIO

7.1 Refeição

O Cardápio deverá ser diferenciado para cada semana e oferecer para as refeições, pelo menos, 01 (uma) opção de entrada (salgado), 04 (quatro) opções de pratos quentes, 03 (três) tipos de acompanhamento, 03 (três) tipos de saladas, sendo 01 (uma) crua e 02 (duas) com preparação de legumes e verduras cozidas e 02 (dois) tipos de sobremesa, complementos diversos e refrigerante (tradicional/zero açúcar).

7.2 A CONTRATADA deverá apresentar a sugestão de cardápio para as Sessões do Tribunal Pleno à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, para definição dos alimentos que serão servidos.

7.2.1 Opções básicas:

a) Salgado: diversos

b) Pratos: Carne bovina (de 1ª qualidade), carne de frango, peru ou chester, carne do sol (de 1ª qualidade), carne suína, carne de peixe ou frutos do mar (de 1ª qualidade), massas, vegetariana;

c) Acompanhamentos: Arroz (pratos variados), risotos, legumes cozidos, gratinados, feijão (carioca, preto, branco, verde, fradinho em preparações variadas), purê de batatas, purê de aipim, farofa, batata frita, suflês;

d) Saladas: Diversas (crua, cozida, com outros complementos como enlatados, queijos, frutas, castanhas, etc);

e) Sobremesas: tipo 1: normal (pavê, torta, pudim, sorvete, doce caseiro, gelatina); tipo 2: diet (mousse, sorvete, doces, pudim, tortas, pavê, cremes, gelatina);

f) Bebidas: Refrigerantes de sabores variados (tradicional/zero açúcar), em lata contendo 355ml;

g) Complementos: farinha de mandioca, farelo de aveia, linhaça, molho de pimenta fresca, azeite de oliva extra virgem, sal, vinagre, 04 (quatro) tipos de chás variados, adoçante e leite em pó integral.

8. COFFEE BREAK

8.1 Os itens do coffee break deverão ser entregues arrumados em bandejas ou recipientes adequados à preparação.

8.2 Os itens do coffee break terão a seguinte composição: os salgados deverão possuir, no mínimo, 50g/cada e deverão ser fornecidos, acompanhados de guardanapo.

a) 03 (três) tipos de salgado de forno, sendo 01 salgado integral: pastel de forno, empada, mini quiche, esfiha, saltenha - fornecidos frescos, de boa qualidade e recheios diversos;

b) 02 (dois) tipos de pão recheado, sendo 01 pão integral: pãozinho, pão de metro, pão pizza e mini sanduíche;

c) 02 (dois) tipos de preparação doce, com opção de 01 diet: bolo, torta, mingau, dentre outros;

d) 02 (dois) tipos de preparação sem glúten e lactose: pães, bolos, beijus;

e) Complementos: 80g de castanha por pessoa, chás variados, adoçante, leite integral em pó e chocolate em pó.

9. LANCHES

9.1 Serão entregues acondicionados em bandejas ou embalagens próprias para alimentos cobertos ou com tampa.

9.2 Cada lanche será composto por 02 (dois) tipos de salgados, que deverão possuir no mínimo 60g/cada e deverão ser fornecidos acompanhados de guardanapos e filme em pvc, embalados pela CONTRATANTE.

a) Salgado de Forno: pastel de forno, empada, mini quiche, esfiha, pãozinho, saltenha, mini sanduíche, com opções integrais e fornecidos frescos, de boa qualidade e recheios diversos

10. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

Todos os gêneros alimentícios, deverão atender aos requisitos mínimos dos padrões sanitários da Agência Reguladora, conforme RDC nº 216/2004, com indicação do prazo de validade, atendendo também às normas da Vigilância Sanitária relativas a embalagens, transporte, acondicionamento e exposição para consumo.

Deverão estar de acordo com as seguintes especificações:

10.1. Carne Bovina - De boa qualidade - 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.

10.2. Carne Suína - De boa qualidade, magra, dois tipos de lombo, bisteca ou pernil.

10.3. Carne de Frango - De boa qualidade na forma de peito sem osso ou coxa sem pele.

10.4. Carne de Peixe - Congelados na forma de filé ou posta sem pele. Ex: Namorado, Pescada Amarela, Vermelho, Dourado, Salmão, Bacalhau, Filé de Tilápia, Filé de Linguado, Robalo e Frutos do Mar.

11. MOLHOS

Os molhos deverão ser à base de azeite de oliva extravirgem, 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.

12. FORNECIMENTO

12.1. O fornecimento das refeições e lanches, será por demanda, e deverá obedecer a escala das reuniões periódicas das Sessões do Tribunal Pleno e Sessões das Câmaras e Comissões, estabelecida pela CONTRATANTE, conforme agenda.

13. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

13.1. Todos os equipamentos e utensílios necessários ao fornecimento das refeições e lanches, desde o preparo até o consumo (rechaud, guardanapos, palitos, dentre outros) deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

13.2. Não será admitido o fornecimento de refeições em embalagens descartáveis para as Unidades constantes na **Tabela 01**, exceto para a Unidade constante na **Tabela 02**.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual por acrescer os custos de Administração de Fiscalização do contrato, além da possibilitar a participação de pequenas e microempresas no certame licitatório.

15. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

15.1. Os serviços prestados serão gerenciados e fiscalizados por representantes da CONTRATANTE, através da Copa/SEAD, que poderá exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, esclarecimentos, demonstrações e documentos que comprovem a regularidade do contrato, na forma do art. 154 da lei Estadual 9.433/05, bem assim receber o objeto segundo o disposto no art. 161 da citada 9.433/05.

16. DO CUSTO ESTIMADO

16.1. Para a contratação dos serviços de fornecimento de refeição (buffet), coffee break e lanche, serão consideradas as efetivas prestações dos serviços, obtendo os valores máximos mensais estimados de **R\$ 57.964,40 (cinquenta e sete mil novecentos e sessenta e quatro reais e quarenta centavos)** e de **R\$ 695.572,80 (seiscentos e noventa e cinco mil quinhentos e setenta e dois reais e oitenta centavos)**, para os 12 (doze) meses, tendo em consideração a frequência de entrega nas sessões do Tribunal Pleno e Sessões das Câmaras Cíveis e Criminais e Comissões.

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

16.3. 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 Tribunal Pleno e Sessões das Câmaras e Comissões indicado pela CONTRATANTE.

17. 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 da CONTRATANTE, sempre se tomando como limite máximo, a variação do INPC/IBGE, verificada nos 12 (doze) meses precedentes à data da prorrogação.

18. DEVERES E OBRIGAÇÕES DA 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.

19. DEVERES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) A Empresa CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano causado ao patrimônio do Poder Judiciário da Bahia que venha a sofrer 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 no bom andamento da rotina de funcionamento do Poder Judiciário.

f) Responder por todos os custos remuneratórios, e, ainda, os decorrentes de acidentes de trabalho, de seus empregados quando em serviço.

20. DA GARANTIA CONTRATUAL

20.1. A CONTRATADA prestará garantia de 5 % (cinco por cento) sobre o preço global do objeto a ser contratado, devendo apresentar comprovante de sua prestação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da assinatura do contrato, devendo, ainda, ser atualizada periodicamente.

21. DO PAGAMENTO

21.1. O CONTRATANTE efetuará a conferência dos serviços prestados para comprovar a fiel e correta execução dos serviços, atestará a referida Nota Fiscal/Fatura juntamente com as solicitações da área demandante e encaminhará para pagamento.

21.2. O pagamento devido à empresa CONTRATADA será efetuado, através de crédito em conta corrente, no prazo de até 08 (oito) dias úteis, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal / Fatura e após a declaração pelo CONTRATANTE do recebimento definitivo dos serviços prestados.

21.3. 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.

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

II – Certidão negativa de Licitantes Inidôneos (TCU).

21.4. 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*.

21.5. A CONTRATADA deverá obedecer integralmente às disposições quanto à obrigatoriedade de emissão de 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.

22. DO CANCELAMENTO DE EVENTOS

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

Salvador, de de 2022.