



AVISOS:

1. Em razão da reconhecida pandemia do Covid-19 e em atendimento as recomendações dos profissionais da saúde e das autoridades governamentais, a(s) sessão(ões) presencial(is) deste certame ocorrerá(ão) por videoconferência, a ser(em) realizada(s) através do LifeSize, sistema de telecomunicações de vídeo e áudio para videoconferência pertencente à plataforma corporativa do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia.
2. O acesso aos procedimentos para uso da ferramenta pelos licitantes será feito pelo endereço eletrônico: www5.tjba.jus.br/portal/licitacao-ses-sao-virtual/
3. Será realizada a transmissão de todos os procedimentos de Credenciamento, abertura dos envelopes contendo a documentação relativa à Proposta de Preços dos concorrentes, de verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital, e de julgamento e classificação das mesmas, de acordo com os critérios de avaliação constantes do edital, bem como abertura dos envelopes de Habilitação e deliberação sobre os documentos de habilitação.

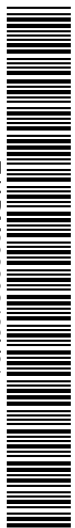
AS REGRAS PARA PARTICIPAÇÃO NESTA LICITAÇÃO SE ENCONTRAM DISPOSTAS NESTE EDITAL!

OBSERVAÇÃO:

ENVELOPE A – CREDENCIAMENTO

ENVELOPE B – PROPOSTA DE PREÇOS

ENVELOPE C – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



TJADM202202423V01

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/signa/consultapublica>



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DA BAHIA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA
Núcleo de Licitação**

Processo Administrativo nº TJ-ADM-2022/02423

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022

Objeto: Firmar com empresa do ramo de alimentação, **Termo de Concessão de Uso**, remunerada, de espaço público, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de **refeição tipo "self service" a quilo e lanches** para o público em geral, pelo período inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado a critério do CEDENTE, conforme a seguir:

Item 01: Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de refeições, tipo "self service" a quilo.

Item 02: Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete.

Item 03: Edifício ANEXO II do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete.

Item 04: Edifício do Fórum Regional do Imbuí, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete.

Endereço e data para recebimento das propostas e documentos e início da sessão pública (ambiente virtual) da licitação:

O acesso aos procedimentos para uso da ferramenta pelos licitantes será feito pelo endereço eletrônico: www5.tjba.jus.br/portal/licitacao-sessao-virtual/

Os licitantes interessados em participar do certame deverão encaminhar os envelopes de credenciamento, proposta e habilitação, na forma descrita no instrumento convocatório, via Correios ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada **com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação (NÚCLEO CENTRAL DE LICITAÇÃO)**.

O horário limite para recebimento dos envelopes será até as 09:00 horas do dia xx/xx/2022. Os mesmos deverão ser encaminhados ao endereço: 5ª Av. do CAB (Centro Administrativo da Bahia-CAB), 1º andar, sala 119, norte, Edifício-Sede do Tribunal de Justiça, **A/C Núcleo de Licitação**.

Qualquer documento recebido após o prazo estipulado no item anterior não será passível de análise por parte da Comissão de Licitação.

Data da abertura da licitação: xx/xx/2022 às 10:00 horas - VIDEOCONFERÊNCIA

Disponibilidade de Edital, local e meio de comunicação para esclarecimentos aos licitantes:

1.O edital está disponível no portal eletrônico do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, na página www.tjba.jus.br/secoes/editais/publicacoes/acompanhamento de processos, podendo ser também fotocopiado no endereço: 5ª Av. do CAB (Centro Administrativo da Bahia-CAB), Edifício-Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, nº 560, NCL, 1º andar, sala 119, norte, CEP.: 41.746-000, onde funcionaremos de segunda a sexta-feira, das 09:00 h às 15:00 h. Fones: 71-3372-1600/1699/1617, Telefax. 71-3372-1602/1617/1877.

2. Os interessados poderão encaminhar questionamentos à Comissão Permanente de Licitação através do endereço eletrônico ccl@tjba.jus.br ou através de fac-símile: 3372-1602/1617 e todas as dúvidas deverão ser comunicadas por escrito, diretamente à COMISSÃO DE LICITAÇÃO, no endereço constante do item 1 acima.

3. As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação serão prestados pela Comissão Permanente de Licitação, através dos telefones: (071) 3372-1699, 3372-1600, 3372-1601, fax 3372-1602/1617, através do e-mail ou pelo site www.tjba.jus.br.

4. Os licitantes deverão acompanhar as informações encaminhadas pela Comissão Permanente de Licitação no Portal do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia (www.tjba.jus.br) em todas as etapas da licitação, até a sua finalização (homologação), ficando responsáveis pelo ônus decorrente da **inobservância** de quaisquer mensagens/informações emitidas pela Comissão.

5. A Comissão de Licitação enviará por e-mail as respostas às dúvidas suscitadas pelo licitante interessado, tornando-as públicas, para conhecimento de todos os cidadãos, mediante divulgação no portal www.tjba.jus.br.

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/siga/consultapublica>



TJADM202202423V01



PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DA BAHIA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA
Núcleo de Licitação

1. PREÂMBULO

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA**, órgão do Poder Judiciário, inscrito no CNPJ/MF sob nº 13.100.722/0001-60, situada na 5ª Av. do CAB (Centro Administrativo da Bahia - CAB), nº 560, 1º andar, sala 119, norte, Edifício-Sede do Tribunal de Justiça, Salvador-Bahia, CEP 41.746-000, torna público a quantos o presente edital virem ou dele conhecimento tomarem, que realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA PÚBLICA**, conforme processo **PA nº TJ-ADM-2022/02423** do tipo **MAIOR LANCE OU OFERTA**, processada e julgada em conformidade com a Lei Estadual nº 9.433/2005 e, no que couber, com a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/06, Resolução do CNJ nº 114/2010, Decretos Judiciais nº 13/06, 95/14, 813/2019, 431/2020 e demais dispositivos legais aplicáveis.

1.1. Endereço, data e horário da sessão pública virtual:

1.1.1. O acesso aos procedimentos para uso da ferramenta pelos licitantes será feito pelo endereço eletrônico: www5.tjba.jus.br/portal/licitacao-sessao-virtual/

1.1.1.1 A(s) sessão(ões) presencial(is) deste certame ocorrerá(ão) por videoconferência, a ser(em) realizada(s) através do LifeSize, sistema de telecomunicações de vídeo e áudio para videoconferência pertencente à plataforma corporativa do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia.

1.1.2. Os licitantes interessados em participar do certame deverão encaminhar os envelopes de credenciamento, proposta de preços e habilitação, na forma descrita no instrumento convocatório, via Correios ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada **com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação (NÚCLEO CENTRAL DE LICITAÇÃO)**.

1.1.3. O **horário limite para recebimento dos envelopes será até as 09:00 horas do dia xx/xx/2022** e deverão ser encaminhados ao endereço: 5ª Av. do CAB (Centro Administrativo da Bahia - CAB, Edifício-Sede do Tribunal de Justiça, 1º andar, sala 119, norte, Salvador-Bahia, CEP 41.745-971, A/C Núcleo de Licitação).

1.1.3.1. **Qualquer documento recebido após o prazo estipulado no item anterior não será passível de análise por parte da Comissão de Licitação.**

2. OBJETO e FONTE DE RECURSOS

2.1. Firmar com empresa do ramo de alimentação, Termo de Concessão de Uso, remunerada, de espaço público, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de refeição tipo "self service" a quilo e lanches para o público em geral, pelo período inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado a critério do CEDENTE, conforme a seguir:

Item 01: Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de refeições, tipo "self service" a quilo.

Item 02: Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete.

Item 03: Edifício ANEXO II do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete.

Item 04: Edifício do Fórum Regional do Imbuí, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete.

2.2. Compõem o presente Edital, dele fazendo parte integrante e indissociável, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo da Proposta de Preços;

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/siga/consultapublica>



TJADM202202423V01



- Anexo III – Modelo de Procuração para a Prática de Atos Concernentes ao Certame;
- Anexo IV – Modelo de Declaração da Proteção ao Trabalho do Menor;
- Anexo V - Modelo de Enquadramento e Atendimento às Exigências da Licitação;
- Anexo VI - Modelo de Declaração de Desimpedimento de Licitar e/ou Contratar;
- Anexo VII – Modelo de Declaração de cumprimento ao art.18, Lei Estadual nº 9.433/05 e art. 1º do Decreto Judiciário nº 95/2014.
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de Visita Técnica;
- Anexo IX – Modelo de Minuta do Contrato/ Termo de Cumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados Lei nº 13.709/2018/ Modelo de Aditivo de Prorrogação, Revisão e/ou Reajustamento
- Anexo X – Modelo de Declaração Não Inscrição no Cadastro de Empregadores Flagrados Explorando Trabalhadores;
- Anexo XI – Modelo de Declaração de Não Condenação por Infringir as Leis de Combate a Discriminação de Raça ou de Gênero;

2.3. O valor mínimo para contratação foi estimada;

ITEM 1 - RESTAURANTE, pela utilização do espaço físico concedido no **Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(RESTAURANTE)**, será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a **R\$ 10.000,00 (dez mil reais)**, conforme laudo de avaliação

ITEM 2 - LANCHONETE, pela utilização do espaço físico concedido no **Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(LANCHONETE)**, será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a **R\$ 1.600,00 (mil e seiscentos reais)**, conforme Laudo de Avaliação.

ITEM 3- LANCHONETE, pela utilização do espaço físico concedido no **Edifício ANEXO II do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(LANCHONETE)**, será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a **R\$ 800,00(oitocentos reais)**, conforme laudo de avaliação

ITEM 4- LANCHONETE, Pela utilização do espaço físico concedido no **Edifício Fórum Regional do Imbuí (LANCHONETE)**, será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a **R\$ 4.000,00(quatro mil reais)**, conforme laudo de avaliação.

3. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, as falhas ou irregularidades do edital de licitação, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data prevista no edital para recebimento dos envelopes e início da abertura dos envelopes das propostas, hipótese em que tal impugnação não terá efeito de recurso.

3.2. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar, perante a autoridade máxima do órgão ou entidade licitante, o edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes das propostas, cabendo à Administração julgar a impugnação em até 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade de representação ao Tribunal de Contas.

3.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até que seja proferida decisão final na via administrativa.

3.4. Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos.

3.5. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.





4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Poderá participar da licitação toda e qualquer empresa especializada na prestação de serviços e/ ou fornecedora do objeto do presente Edital desde que preencha as exigências e requisitos deste para a execução do seu objeto.

4.1. Não poderão participar deste certame:

4.1.1. Empresas que estejam suspensas temporariamente de participar e de licitar com a Administração Pública ou ainda as declaradas inidôneas, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei Estadual nº 9.433/05;

4.1.2. Pessoa jurídica constituída por membros de sociedade que, em data anterior à sua criação, haja sofrido penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração ou tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar e que tenha objeto similar ao da empresa punida, em consonância com o art. 200 da Lei Estadual nº 9.433/05, fica impedida de participar desta licitação e de contratar com a Administração Pública;

4.1.3. Consoante o art. 18 da Lei estadual nº 9.433/05, não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários:

I. O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

II. A empresa responsável, isoladamente ou em consórcio, pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico, subordinado ou subcontratado e,

III. Demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 do mesmo diploma, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.

4.1.3.1. Considera-se participação indireta, para os fins do disposto neste artigo, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou parentesco até o 3º grau entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários.

4.1.4. Fica vedada, em qualquer caso, a prestação de serviço, no âmbito do Poder Judiciário do Estado da Bahia, por empregados de empresas terceirizadas que sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de magistrado ou servidor investido em cargo de direção ou de assessoramento neste Tribunal, conforme Decreto Judiciário nº 95/14;

4.1.5. É vedada a participação de empresa cujo dirigente ou sócio majoritário, participe como acionista sócio majoritário, procurador ou representante legal de outra do mesmo ramo, também concorrente nesta licitação.

4.1.6. É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei Estadual nº 9.433/95.

4.1.7. É defeso ao servidor público transacionar com o Estado quando participar de gerência ou administração de empresa privada, de sociedade civil ou exercer comércio, na forma do inc. XI do art. 176 da Lei Estadual nº 6.677/94.

4.1.2. Participação de Cooperativas

Fica vedada a participação de cooperativas fornecedoras de mão de obra, uma vez que o objeto do contrato, por sua natureza técnica e jurídica, torna-se incompatível com esta forma de organização (Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, de 5 de junho de 2003 e art. 4º da Instrução Normativa SLTI/MPOG no 2, de 30 de abril de 2008).

4.1.3. Participação de Consórcios

Não serão admitidas empresas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição.





5. DA VISITA TÉCNICA

5.1. A participação na presente licitação pressupõe o pleno conhecimento de todas as condições para execução do objeto constante dos documentos técnicos que integram o Termo de Referência, podendo a licitante, caso desejar, realizar visita técnica, conforme o **item 4 do Anexo I – Termo de Referência**.

5.1.1. É FACULTADO, MAS RECOMENDÁVEL, aos licitantes a realização de vistoria no local onde serão realizados os serviços, ocasiões em que serão sanadas as dúvidas porventura existentes, não cabendo nenhuma alegação posterior por desconhecimento das condições locais.

5.1.2. A não realização da visita não admitirá ao licitante qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do objeto ou obrigação.

5.1.3. A vistoria deverá ser agendada no telefone (71) 3372-1695/1688/1652, com a Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV das 09h00min às 15h00min, com no mínimo 02(dois) dias úteis de antecedências a data preterida para visita, e ser realizada até 1(um) dia útil antes da realização da licitação, indicado.

5.1.4. O licitante deve comprometer-se a manter sigilo sobre todas as informações a que tiver acesso em decorrência da visita e deverá estar de posse do Comprovante de Visita Técnica assinado pelo servidor da Unidade, que deverá ser apresentado com a documentação de habilitação momento da licitação.

5.1.5. Caso opte pela não realização da vistoria, o licitante deverá apresentar declaração formal, assinado pelo representante legal do licitante ou preposto, sob as penas da lei, de que optou por não realizar a visita/vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, assumido total responsabilidade por esse fato e informando que não utilizará para quaisquer questionamentos futuros.

5.2. A visita é necessária para permitir que os licitantes conheçam as reais condições do espaço para a adequada prestação dos serviços, possibilitando o correto dimensionamento da sua proposta de preços através da estrutura a ser disponibilizada em face do serviço que será prestado e das exigências a serem obedecidas dirimindo as dúvidas porventura existentes, possibilitando a formulação de questionamentos à Comissão Permanente de Licitação, bem como de proposta comercial séria e justa para esta licitação, não se admitindo alegações posteriores de seu desconhecimento.

6. CREDENCIAMENTO E PROCEDIMENTOS INICIAIS

6.1. A sessão pública da licitação ocorrerá por meio de videoconferência (**DECRETO JUDICIÁRIO Nº 431/2020**) e terá início no dia, hora e local/link (www5.tjba.jus.br/portal/licitacao-sessao-virtual/) designados no instrumento convocatório (item 1.1 do Preâmbulo), facultado às licitantes efetuar o credenciamento de seus respectivos representantes, comprovando que possuem os necessários poderes para a prática dos atos inerentes ao certame (**ENVELOPE A**).

6.1.1. Na sessão virtual de abertura dos envelopes ou em outra que se fizer necessária, cada licitante será representado por apenas uma pessoa que, **devidamente munida de documento hábil e enviado previamente à COMISSÃO DE LICITAÇÃO**, será admitida a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo, assim, para todos os efeitos, por sua representada, devendo, ainda, identificar-se, exibindo a cédula de identidade.

6.2. Por documento hábil entende-se:

a) Procuração específica para a presente licitação, neste caso, será necessário a apresentação do contrato social para a confirmação da condição de outorgante **ou** Procuração Pública, com poderes para representá-la em qualquer processo licitatório;

b) Quando se tratar de Titular, Diretor ou Sócio da licitante, deverá ser apresentado documento comprobatório de sua capacidade para representá-la (ex.: contrato social, cópia de ata, procuração).

6.3. A não apresentação ou incorreção do documento de credenciamento não inabilitará a licitante, mas impedirá o representante de se manifestar e responder pela empresa a qual está vinculado.

6.4. Não será admitida a participação de uma única pessoa como representante de mais de um licitante (art. 78, § 8º, da Lei Estadual nº 9.433/05).





6.5. A licitante deverá indicar no envelope A – CREDENCIAMENTO o nome completo, os dados de identificação de seu representante e o e-mail corporativo para que se faça constar em ata da sessão presencial (ambiente virtual).

6.6. Na sessão presencial (ambiente virtual) da licitação transmitida mediante videoconferência, será assegurada a interação entre os licitantes, comissão, quaisquer interessados e a aplicação das formalidades legais, com vistas a preservação do direito dos interessados.

6.7. Procedido o credenciamento, a Comissão fará a apresentação do **ENVELOPE B** – Proposta de Preços e do **ENVELOPE C** – Habilitação, que deverão conter os elementos exigidos no instrumento convocatório.

6.8. Após a entrega da proposta, não mais caberá a desistência da licitante, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado e aceito pela Comissão.

6.9. Sempre que houver interrupção da sessão, as licitantes deverão ser notificadas do dia e hora em que a sessão terá continuidade.

6.9.1 A notificação do dia e hora em que a sessão terá continuidade deverá ser realizada mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes (ambiente virtual) todos os prepostos das licitantes no ato em que for adotada a decisão, caso em que poderá ser feita por comunicação direta aos interessados, lavrada em ata.

6.10. A abertura dos envelopes relativos aos documentos de credenciamento, das propostas de preços e de habilitação será procedida em ato público (ambiente virtual), previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pela Comissão, constando, pelo menos, os nomes dos participantes, o CNPJ da empresa/licitante, o local que se encontram e a tempestividade da remessa da documentação.

6.10.1 A Comissão de licitação atestará a tempestividade da remessa dos envelopes.

6.11. Todos os documentos contidos nos envelopes serão rubricados pela Comissão.

6.12. Os documentos poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples.

6.12.1 Será admitido o envio de documentação em cópias simples, contudo, a licitante deverá enviar no bojo do envelope, a declaração escrita atestando a veracidade das informações apresentadas, ressaltando que em caso de declaração falsa ou apresentação de documentos falso, poderá a licitante sofrer as sanções cabíveis.

6.12.2 Caso a licitante vencedora tenha apresentado documentos em cópia simples, será exigida a apresentação da documentação original para fins da competente averiguação de autenticidade, antes da celebração do ajuste.

6.13. Concluída a fase de credenciamento, a Comissão de Licitação **fará, primeiramente, a abertura do envelope B – Proposta Comercial.**

7. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS, DECLARAÇÕES E PROPOSTA

7.1. Os envelopes relativos à Proposta de Preços e Documentos de Habilitação deverão ser apresentados, separadamente, fechados, contendo, na parte externa, os seguintes dizeres:

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Tribunal de Justiça do Estado da Bahia

Núcleo de Licitação

End. 5ª Av. do CAB, nº 560,

Edifício-sede do TJBA, 1º andar,

sala 119, ala Norte, Salvador-BA.

LOTE ÚNICO





**ENVELOPE B – PROPOSTA DE PREÇOS
CONCORRÊNCIA PÚBLICA nº 001/2022**

Data de abertura:

Razão Social do Licitante/ Endereço do Licitante/e-mail e contato telefônico

**ENVELOPE C – HABILITAÇÃO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA nº 001/2022**

Data de abertura:

Razão Social do Licitante/ Endereço do Licitante/e-mail e contato telefônico

7.1.1. No envelope B – PROPOSTA DE PREÇOS devem constar os seguintes documentos:

- a) Proposta comercial, conforme item 7.3. do edital, a proposta ainda deverá conter:
- b) Indicação de um representante legal que terá plenos poderes de decisão por parte da empresa.

7.1.2. No envelope C – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO devem constar os seguintes documentos:

- a) Documentação comprobatória da habilitação jurídica, conforme item 7.4.1;
- b) Documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista, conforme item 7.4.2;
- c) Documentação comprobatória da qualificação econômico-financeira, conforme item 7.4.3;
- d) Documentação comprobatória da qualificação técnica, conforme item 7.4.4;
- e) Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor, conforme item 7.5, e
- f) Declarações constantes do item 7.6.

7.2. Além dos documentos acima, constantes dos envelopes B e C, os licitantes devem apresentar, separadamente, no envelope do credenciamento (ENVELOPE A), as seguintes declarações:

- a) Declaração de Enquadramento e Atendimento às Exigências de Habilitação, conforme modelo constante do **Anexo V**;
- b) Declaração de Desimpedimento de Licitar e/ou Contratar, conforme modelo do **Anexo VI**;
- c) Declaração de Cumprimento ao art. 18, Lei Estadual nº 9.433/05, e art. 1º do Decreto Judiciário nº 95/14, conforme modelo do **Anexo VII**.

7.2.1. Sendo constatado, mesmo após a contratação, que houve falsidade nas retromencionadas declarações constantes dos itens 7.1.1 e 7.2., a licitante ou CESSIONÁRIA sujeitar-se-á às sanções previstas nos art. 184, inciso V, 186 e 195 da Lei nº 9.433/05.

7.3. ENVELOPE B – PROPOSTA COMERCIAL

7.3.1. A proposta de preços deverá ser entregue em original, digitada apenas no anverso, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, enumerada e devidamente assinada, pelo representante legal ou mandatário especificamente credenciado. No caso de ser assinada por mandatário, será necessária a juntada do instrumento de procuração.

7.3.2. Todas as páginas da proposta de preços deverão ser numeradas e rubricadas pelo signatário da mesma ou pelo seu representante legal.

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/siga/consultapublica>



TJADM202202423V01



7.3.3. Ao apresentar a sua proposta, o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

- a) Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando-se a condição de pagamento à vista, não devendo, por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas;
- b) Nos preços apresentados estão incluídas todas as despesas diretas, indiretas e quaisquer outras necessárias à total e perfeita execução dos serviços, constituindo-se, portanto, na única remuneração devida pela CEDENTE, ficando estabelecido que o CEDENTE não admitirá quaisquer alegações posteriores que visem o ressarcimento de custos não apresentados no preço. Os tributos e encargos, mesmo que não destacados expressamente na proposta, entendem-se como incluídos nos preços a serem praticados;
- c) A apresentação da proposta implica para a licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
- d) O prazo de validade da proposta comercial não poderá ser inferior a **90 (NOVENTA)** dias corridos, contados da data da abertura das mesmas pela autoridade competente, definida neste edital, facultado aos proponentes estender tal validade por prazo superior.
- e) O prazo do Termo de Cessão de Uso será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de assinatura, com eficácia a partir da publicação resumida do seu contrato no Diário do Poder Judiciário, admitida sua prorrogação nos termos da Lei nº 9.433/05 e suas modificações posteriores;
- f) Pela utilização do espaço físico concedido pelo Tribunal de Justiça do Estado da Bahia:
 - **ITEM 01-** Pela utilização do espaço físico concedido no Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(RESTAURANTE), será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a R\$ 10.000,00 (dez mil reais)
 - **ITEM 02-** Pela utilização do espaço físico concedido no Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(LANCHONETE), será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a R\$ 1.600,00 (mil e seiscentos reais)
 - **ITEM 03-** Pela utilização do espaço físico concedido no Edifício ANEXO II do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(LANCHONETE), será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a R\$ 800,00 (oitocentos reais)
 - **ITEM 04 -** Pela utilização do espaço físico concedido no Edifício Fórum Regional do Imbuí (LANCHONETE), será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a R\$ 4.000,00 (quatro mil reais)

7.3.3.1. A licitante poderá oferecer proposta para qualquer dos Itens, de forma individualizada, ou para 02 (dois), 03 (três) ou os 04 (quatro) itens.

7.3.3.2. Com relação ao **Item 01 (Restaurante)** o preço do kg da refeição não poderá exceder o valor de **R\$ 49,63 (quarenta e nove reais e sessenta e três centavos)**

7.3.4. Além dos requisitos essenciais para a elaboração da proposta, devem ser apresentados:

- a) Preço proposto em conformidade com o modelo disposto no **Anexo II**, em moeda nacional, expressando o **VALOR MENSAL** a ser recolhido em favor do CEDENTE, pela exploração comercial do espaço destinado, considerando o período de 12 (doze) meses de contratação;
- b) Indicar um representante, com atribuições de Gerente de Contrato, que terá plenos poderes de decisão por parte da empresa.





7.4. ENVELOPE C – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

As licitantes deverão incluir no Envelope C – HABILITAÇÃO a seguinte documentação abaixo que poderá ser apresentada em original, cópia autenticada ou cópia simples, podendo a Comissão, antes da homologação, solicitar o documento original para verificação, observando:

- a) Se o licitante for a matriz da empresa, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b) Se o licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial:
 - * No caso da filial é dispensada a apresentação dos documentos que, pela própria natureza, comprovadamente sejam emitidos somente em nome da matriz.
 - Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica, quando exigidos, podem ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da filial da empresa licitante.

7.4.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA, comprovada mediante a apresentação de:

- a) de registro público no caso de empresário individual.
- b) em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores.
- c) no caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.
- d) Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.4.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, comprovada mediante a apresentação de:

Regularidade Fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- d) Certidão Negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, relativa a contribuições administradas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e a inscrições em Dívida Ativa do Instituto Nacional de Seguridade Social, emitida pela Secretaria da Receita Federal;
- e) Certidão Conjunta Negativa (ou positiva, com efeitos de negativa) de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, sendo este último datado dos últimos 180 dias, desde que outro prazo não esteja estipulado neste documento;
- f) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.

Regularidade Trabalhista:

- a) Certidão Negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida pela Justiça do Trabalho, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011.

7.4.2.1. A prova da inscrição a que se referem os itens “a” e “b” será suprida com a apresentação das certidões a que se referem os itens “c” e “d”, respectivamente, se estas contiverem o número de inscrição da licitante.





7.4.2.2. As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06 alterada pela Lei Complementar nº 155/16, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, comprovada mediante a apresentação de:

7.4.3.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, caso o documento não consigne prazo de validade.

7.4.3.3.1. Na hipótese de empresa em processo de recuperação judicial, será admitida, para fins de qualificação econômico-financeira, a apresentação de certidão, expedida pelo juízo competente, que ateste a existência de plano de recuperação deferido e homologado judicialmente (cfr. art. 58 da lei 11.101/2005).

7.4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, comprovada mediante a apresentação das exigências indicadas no item 11 do Anexo I deste Edital:

7.4.4.1. Licença de funcionamento expedida pelo órgão competente de vigilância sanitária;

7.4.4.2. 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, declarando expressamente a qualidade do serviço prestado, devidamente registrados na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição-CRN;

a) Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutrição – CRN;

b) Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto dessa Concorrência.

7.4.4.3. Comprovação de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, da seguinte forma:

a) A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho, do Contrato de Trabalho ou de prestação de serviço, ou ainda pela declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado de responsabilidade técnica apresentado

b) A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas nesta licitação;

c) O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica.

7.4.4.4. QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Os empregados da prestadora de serviços deverão estar devidamente treinados para a função, inclusive quanto ao tratamento com os usuários, em especial, com autoridades. Os treinamentos deverão ser periódicos, principalmente para os manipuladores de alimentos e a participação dos funcionários deverá ser registrada em documento que deverá estar disponível quando requisitado pela fiscalização da CEDENTE.

7.4.4.5. DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

A empresa deverá entregar declaração conforme os seguintes casos:





a) DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA, (ANEXO VIII), informando que a empresa licitante **Optou pela não realização da visita/vistoria** ao(s) local(is) da execução dos serviços e que **Assume todo e qualquer risco por esta decisão** e se comprometendo a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos, admitindo-se consequentemente, como certo, o prévio e total conhecimento da situação.

b) DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA, (ANEXO VIII), informando que o representante da empresa licitante **realizou visita/vistoria** no local onde serão executados os serviços, tomando conhecimento das condições locais e de todos os elementos técnicos necessários ao cumprimento do objeto da licitação, admitindo-se consequentemente, como certo, o prévio e total conhecimento da situação.

7.5. DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR, em atendimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei Estadual nº 9.433/05, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Edital.

7.6. Deverá, ainda, apresentar as seguintes declarações:

a) De não possuir inscrição em cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da Portaria nº 540/2004 (**Anexo X**);

b) De não ter sido condenada, a empresa ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170º da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nº 29 e 105 (**Anexo XI**).

7.7. O CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL – CRC, expedido pela Secretaria de Administração do Estado da Bahia/SAEB, no seu prazo de validade, substituirá os documentos relativos à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Econômico-Financeira, condicionado à verificação da validade dos documentos cadastrais, através do sistema SIMPAS. **O CRC não substitui a comprovação de qualificação técnica exigida no item 7.4.4.**

7.7.1. Caso o certificado consigne algum documento vencido, o licitante deverá apresentar a versão atualizada do referido documento no envelope de habilitação.

7.8. Os documentos constantes no envelope de Habilitação deverão ser enumerados.

7.9. Será admitido o envio de documentação em cópias simples, contudo, a licitante deverá enviar no bojo do envelope, a declaração escrita atestando a veracidade das informações apresentadas, ressaltando que em caso de declaração falsa ou apresentação de documentos falsos, poderá a licitante sofrer as sanções cabíveis.

7.9.1. Caso a licitante vencedora tenha apresentado documentos na forma de cópia simples, será exigida a apresentação dos documentos originais para verificação da autenticidade, antes da celebração do ajuste.

8. PROCESSAMENTO E JULGAMENTO

8.1. A abertura dos envelopes relativos aos documentos de credenciamento(ENVELOPE A), das propostas de preços (ENVELOPE B) e de habilitação (ENVELOPE C) será realizada sempre em ato público (ambiente virtual) por videoconferência, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pela comissão ou servidor responsável, constando, pelo menos, os nomes dos participantes, o CNPJ da empresa/licitante, o local que se encontram e a tempestividade da remessa da documentação.

8.2. Procedido o credenciamento, o presidente da Comissão fará, primeiramente, a abertura dos ENVELOPES B – Proposta de Preços, na data e horário estabelecido no Edital, do qual se lavrará ata circunstanciada, conforme estabelecido no item 8.1. acima.





8.2.1. A Comissão de licitação informará aos participantes da videoconferência o nome da empresa e a quantidade de folhas/páginas que contém cada envelope e se estão impressas no verso e/ou anverso.

8.2.2. Fica facultado a CPL, em qualquer fase do procedimento licitatório, promover a suspensão dos trabalhos, restando obrigada a efetuar o registro da mesma, bem como convocar os licitantes para a continuidade dos trabalhos em nova data, através de sessão pública em ambiente virtual.

8.3. A Comissão julgará as propostas, de acordo com os critérios de avaliação constantes deste ato convocatório:

8.3.1. A Comissão verificará a conformidade e compatibilidade de cada proposta com os requisitos e especificações do instrumento convocatório, classificando as propostas em ordem decrescente a partir do maior valor mensal ofertado

8.3.2. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste edital e seus anexos, assim como aquelas apresentadas com alternativas.

8.3.3. A(s) licitante(s) desclassificadas(s) deverá(ão) retirar seu(s) envelope(s) de habilitação no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da intimação do ato. Decorrido este prazo, sem que o(s) envelope(s) seja(m) retirado(s), a Administração providenciará a sua destruição.

8.4. Indeferirá qualquer pedido de desistência de proposta, após iniciada a sessão de abertura, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão, nos termos do art. 78, §10, da Lei Estadual 9.433/05.

8.5. Em caso de empate real ou ficto, será assegurado, nos termos do art. 44 e 45, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:

8.5.1. Entende-se por *empate ficto* as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até **10% (dez por cento)** superiores à proposta mais bem classificada.

8.5.1.1. O disposto no subitem **8.5.1** somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.5.2. Em qualquer destas hipóteses, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor valor exequível.

8.5.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá encaminhar de imediato, após o aceite, por meio de correspondência eletrônica, a proposta devidamente ajustada e digitalizada, devendo, para tanto, utilizar exclusivamente o correio eletrônico (e-mail) informado nos envelopes A e/ou B, para que a Comissão de Licitação dê prosseguimento ao certame.

8.5.2.2. O direito de ofertar proposta de preço inferior deverá ocorrer no prazo máximo de 01 (um) dia útil após a comunicação do fato pela CPL à empresa beneficiada, sob pena de preclusão.

8.5.3. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada deverá encaminhar a proposta de preços original, via Correios ou outro meio similar de entrega, no prazo de até 02 (dois) dias úteis.

8.5.4. No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.5.5. Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito de preferência, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente, em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas neste edital.

8.6. Ocorrendo empate real de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto no §2º do art. 3º da Lei





Estadual nº 9.433/05, procedendo-se, sucessivamente, a sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro critério de desempate.

8.7. Sempre que houver sorteio deverá ser registrado em ata.

8.8. Após a classificação das propostas de preços, a Comissão de Licitação procederá a digitalização dos documentos apresentados nos envelopes, promovendo a sua juntada ao processo administrativo no Sistema Integrado de Gestão Administrativa - SIGA e concederá vistas aos participantes da sessão pública, mediante disponibilização da documentação no sítio eletrônico do TJBA.

8.9. A Comissão oportunizará aos representantes que encaminhem por meio de correspondência eletrônica (e-mail informado na proposta de preços/documentos da empresa) os registros que entenderem cabíveis, os quais serão acostados aos autos do processo licitatório, **no prazo de 01 (um) dia útil, contadas a partir da disponibilização dos documentos.**

8.9.1. A sessão será suspensa para análise e julgamento das propostas pela Comissão, que providenciará a publicação dos resultados na imprensa oficial e aguardará o decurso do prazo recursal.

8.10. Permanecerão fechados os ENVELOPES C – Habilitação, sendo devidamente rubricados pela Comissão de Licitação, recolhidos e guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

8.11. Concluída a fase de julgamento das propostas de preços, com a decisão acerca dos recursos eventualmente interpostos, e havendo propostas classificadas, será designada data para continuidade da sessão (ambiente virtual), mediante publicação na imprensa oficial.

8.11.1. A desclassificação da licitante importa a preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

8.12. A Comissão de licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação das licitantes classificadas com **as três melhores propostas**, bem como a autenticidade dos mesmos, emitindo, de logo, caso disponível a utilização do Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços – SIMPAS, o extrato do Certificado de Registro, verificando a regularidade da documentação exigida no instrumento convocatório.

8.12.1. A Comissão de licitação informará aos participantes da videoconferência, após a abertura dos envelopes C – Habilitação: o nome da empresa e a quantidade de folhas/páginas que contém cada envelope e se estão impressas no verso e/ou anverso.

8.13. A licitante que deixar de apresentar a documentação de habilitação válida será inabilitada.

8.14. A Comissão deliberará sobre a habilitação das três primeiras classificadas e oportunizará aos representantes que encaminhem por meio de correspondência eletrônica (e-mail informado constante na proposta de preços/documentos da empresa) os registros que entenderem cabíveis, os quais serão acostados aos autos do processo licitatório, no prazo de 01 (um) dia útil, contadas a partir da disponibilização dos documentos habilitatórios no sítio eletrônico do TJBA..

8.15. A Comissão de Licitação procederá a digitalização dos documentos apresentados nos envelopes, promovendo a sua juntada ao processo administrativo no Sistema Integrado de Gestão Administrativa - SIGA e concederá vistas aos participantes da sessão pública, mediante disponibilização da documentação no sítio eletrônico do TJBA..

8.16. A sessão será suspensa para análise e julgamento dos documentos de habilitação pela Comissão de Licitação, que, logo após, providenciará a publicação dos resultados na imprensa oficial e aguardará o decurso do prazo recursal.

8.17. A existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar no 123/06, não implica a inabilitação automática da licitante, em face do disposto no art. 42 daquele diploma, devendo ser realizada a habilitação com ressalva de existência da restrição e diferindo-se a comprovação da regularidade.

8.17.1. Nesta hipótese, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da





Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

8.17.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.18. A Comissão convocará, se for o caso, tantos licitantes classificados quantos forem os inabilitados no julgamento previsto no item **8.14**, observando-se a ocorrência de possíveis situações de empate previstas no art. 44 da Lei Complementar nº 123/05.

8.19. A Comissão rubricará todos os documentos contidos nos envelopes.

8.20. É facultada à autoridade superior em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta, e a aferição do bem ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a esclarecer dúvidas ou a fundamentar decisões.

8.21. A Comissão de Licitação poderá conceder, se requerido pelo licitante, o prazo de **03 (três) dias úteis** para a juntada posterior de documentos cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da apresentação da proposta (art. 78, §6º da Lei Estadual 9.433/05).

8.22. Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da Comissão Permanente de Licitação (art. 78, §7º da Lei Estadual 9.433/05). O desatendimento às exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

8.23. Desde que não tenha havido recurso da fase habilitatória ou após a sua denegação, será considerada vencedora a proposta do licitante que, tendo atendido todas as condições desta **CONCORRÊNCIA PÚBLICA**, proponha **MAIOR VALOR MENSAL**. Os demais licitantes habilitados serão classificados em ordem decrescente do valor proposto.

8.24. Poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir licitante, motivadamente, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes, em conformidade com o disposto neste edital.

8.25. Se todas as propostas forem desclassificadas ou todos os licitantes classificados forem inabilitados, poderá a Administração fixar um prazo de **08 (oito) dias úteis** aos licitantes para apresentação de nova proposta ou nova documentação (art. 97, parágrafo 3º). Persistindo os vícios constatados a licitação deverá ser declarada fracassada.

8.26. Deliberação final da autoridade competente quanto à homologação do procedimento licitatório e adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor, no prazo de até 10 (dez) dias após o julgamento.

9. RECURSOS

9.1. Eventuais recursos contra atos e decisões da Comissão Permanente de Licitação, bem como da autoridade competente superior, respeitará naquilo que couber, o disposto no art. 202 da Lei nº 9.433/05, assim como as disposições regimentais do CEDENTE.

9.2. A intimação dos atos referidos neste item será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes (ambiente virtual) os prepostos das licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. A Comissão Permanente de Licitação submeterá o resultado do certame para homologação e adjudicação do objeto ao licitante vencedor, pela autoridade superior.





10.2. A deliberação final da autoridade superior deverá ocorrer no prazo de até 10 (dez) dias após o julgamento.

10.3. A homologação e adjudicação do objeto desta licitação não implicarão direito à contratação.

11. DO PRAZO

11.1. O **Termo de Concessão de Uso terá vigência de 12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, cuja eficácia se dará a partir da data da publicação do resumo do contrato no Diário do Poder Judiciário do Estado da Bahia, admitida a sua prorrogação, nos termos do artigo 140 da Lei Estadual nº 9.433/05, no que for pertinente.

11.2. A CESSIONÁRIA deverá estar apta a **dar início ao funcionamento** do restaurante e lanchonete no **máximo em 30 dias** após a ordem de serviço emitida pelo Cedente.

11.3. Deverão ser observados ainda os prazos constantes do Anexo I – Termo de Referência.

12. DA CONTRATAÇÃO

12.1. A adjudicatária será convocada para assinar o termo de contrato no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, após notificação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 da Lei Estadual 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.

12.2. Como condição para celebração do contrato, a adjudicatária deverá manter todas as condições de habilitação.

12.3. Se a adjudicatária, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

12.4. Para a assinatura do contrato, a empresa será representada por sócio que tenha poderes de administração, apresentando o contrato social da empresa e suas alterações, ou por procurador com poderes específicos.

12.5 A publicação resumida do contrato no Diário da Justiça Eletrônico é condição indispensável para sua validade e eficácia, devendo ocorrer no prazo de até 10 (dez) dias corridos da sua assinatura.

12.6. A prorrogação do prazo de vigência está condicionada à ocorrência de, ao menos, uma das hipóteses do art. 141 da Lei estadual nº 9.433/05 e deverá ser solicitada ainda no prazo de vigência do contrato, previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada através de termo aditivo, antes do término do final do contrato.

12.7 Em havendo prorrogação contratual, e desde que transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, a contar do início da vigência deste, o reajuste poderá ser concedido à CESSIONÁRIA, a critério do CEDENTE, sempre tomando como limite máximo, a variação do INCC/IBGE, verificada no período precedente à data da prorrogação.

12.8. Das alterações contratuais

12.8.1. A **CESSIONÁRIA** ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, mediante solicitação por escrito do CEDENTE, até o limite legalmente previsto, conforme disposto no §1º, art. 143, da Lei Estadual nº 9.433/05.

12.8.1.1. Nenhum acréscimo ou supressão poderá ser realizado sem a devida motivação ou exceder o limite legal estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os CEDENTES.

12.8.2. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, quando for o caso, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.





12.9 Da Garantia Contratual

12.9.1. Será exigida da CESSIONÁRIA, para a plena, fiel e segura execução de tudo o que se há obrigado, garantia correspondente a **5% (cinco por cento)** sobre o **preço/valor global dos serviços contratados, em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato**, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, cuja liberação ou restituição dar-se-á 90 (noventa) dias após a execução total do contrato, caracterizada esta após a liquidação e o pagamento da última fatura relativa ao cumprimento do objeto contratado

12.9.2. Fica estabelecido que a presente garantia não poderá ser parcelada nas faturas pagas à CESSIONÁRIA.

12.9.3. A garantia será obrigatoriamente revista e complementada quando houver redução da sua representatividade percentual por variação econômica do contrato ou descontos de valores devidos ao CEDENTE.

12.9.4. A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

12.10. Da subcontratação: É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do presente certame, a associação da CESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA, não se responsabilizando o CEDENTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

13. DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

13.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA: A CESSIONÁRIA obriga-se a:

- a) Arcar com a despesa de gás necessário à preparação dos alimentos, ficando o abastecimento e controle de estoque sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA;
- b) Fornecer todos os utensílios em perfeito estado, sem, contudo neles se resumirem, tais como: pratos, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, bandejas e outros necessários ao perfeito funcionamento do serviço, como palito, guardanapo de papel, canudos etc.
- c) Manter, por conta própria, o espaço cedido rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, portas, cortinas, pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo Poder Judiciário, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre. Para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida;
- d) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, registrados no Ministério da saúde, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos;
- e) Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer um dos itens programados no cardápio. Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches;
- f) Devem ser vendidos diariamente no mínimo três tipos de sucos naturais, sendo um de laranja, havendo variedade dos outros no mínimo a cada semana;
- g) Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- h) Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos, para atendimento de cardápios futuros;
- i) Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir





imediatamente todo e qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Poder Judiciário do Estado da Bahia ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da lanchonete;

j) Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, em razão de férias, licença, falta ao serviço, greves dos meios de transporte, demissão de empregados ou por qualquer outra razão;

k) Designar um empregado para atendimento direto às salas e gabinetes, sempre que solicitado para tal;

l) Apresentar, quando do início das atividades, Carteiras de Saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências das lanchonetes. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, radiografia do Tórax e audiometria, emitindo, assim, o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO);

m) Comunicar ao CEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

n) Disponibilizar para a fiscalização da CEDENTE a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste ato licitatório, devidamente atualizado;

o) Indenizar o Tribunal de Justiça do Estado da Bahia por quaisquer danos causados às suas instalações e/ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens por parte da mesma, no caso de avaria.

p) Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, inclusive da Vigilância Sanitária, sendo único responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências, inclusive de material.

q) Efetuar, após a assinatura do termo de Concessão de uso, a desinsetização, descupinização e desratização das áreas do restaurante, refeitório, banheiros, vestiários e as diversas áreas que forem utilizadas pela CESSIONÁRIA, antes de começar suas atividades, bem como a cada trimestre e sempre que necessário.

r) Qualquer alteração no espaço físico do imóvel somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização do CEDENTE, ficando ressalvado que toda e qualquer benfeitoria e/ou melhoria no imóvel incorporar-se-á, de imediato, ao patrimônio do CEDENTE, não cabendo à CESSIONÁRIA direito, em tempo algum, de retenção ou indenização, a qualquer título.

s) Adotar todas as providências cabíveis, que forem da sua alçada, para o bom e regular funcionamento do sistema de exaustão;

t) A CESSIONÁRIA deverá seguir todas as regras das legislações sanitárias vigentes.

u) Disponibilizar ao CEDENTE o cardápio e lista dos itens que serão comercializados com seus respectivos preços e estar disponível para as possíveis alterações e/ou sugestões.

13.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE:

13.2.1. Os serviços prestados serão gerenciados e fiscalizados por representantes da CEDENTE, que poderão exigir da CESSIONÁRIA, a qualquer tempo, esclarecimentos, demonstrações e documentos que comprovem a regularidade do contrato.

13.2.2. A fiscalização dos serviços de que trata este projeto será exercida administrativamente pela Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV/DSG, diariamente e a qualquer hora, pela Nutricionista do Tribunal de Justiça da Bahia, quando necessário.

13.2.3. A Administração indicará Servidor, formalmente, designado através de publicação oficial, para atuar como fiscal do Contrato

13.3. As condições gerais e específicas para prestação dos serviços, objeto dessa licitação, estão previstas no Anexo I – Termo de Referência.





14. DO PAGAMENTO

14.1. Pela exploração do espaço público a **CESSIONÁRIA** pagará, **até o quinto dia útil do mês subsequente** ao vencido, ao **CEDENTE** a quantia registrada na sua proposta comercial, vencedora desta Concorrência Pública, a ser depositada em **conta-corrente nº 94.483-1, agência 3571-8, Banco BRADESCO S.A.**

14.1.2. Após o pagamento, via depósito, a **CESSIONÁRIA** tem 01 (um) dia útil para encaminhar guia de depósito para a Coordenação de Serviços Auxiliares.

14.2. Em caso de atraso no pagamento mensal da concessão de uso, incidirá multa no valor de **2% (dois por cento) sobre o valor devido e atualização monetária medida pela variação positiva do IGP-M (FGV) no período.**

15. MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

15.1. Em havendo prorrogação contratual, e desde que transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, a contar do início da vigência deste contrato, o reajuste poderá ser concedido à **CEDENTE**, sempre tomando como limite máximo, a variação do INPC/IBGE, verificada no período precedente à data da prorrogação

15.2. O **CEDENTE** poderá exercer, perante a **CESSIONÁRIA**, seu direito ao reajuste dos preços do contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

15.3. Caso o **CEDENTE** não efetue de forma tempestiva o reajuste e prorrogue o Contrato sem pleiteá-la, ocorrerá a preclusão do seu direito.

15.4. No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

15.5. O **CEDENTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CESSIONÁRIA**.

16. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

16.1. Competirá ao **CEDENTE**, através da **Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV**, proceder ao acompanhamento da execução do objeto contratado, primordialmente, na forma do art. 154 da Lei Estadual 9.433/05, bem assim receber o objeto segundo o disposto no art. 161 da Lei Estadual 9.433/05. E terá entre outras incumbências:

- a. Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- b. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente projeto;
- d. Exigir a limpeza da área física, dos equipamentos e dos utensílios usados na execução dos serviços;
- e. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
- f. Aplicar, periodicamente, formulário de Pesquisa de Satisfação dos Clientes, junto ao público consumidor, conforme modelo apresentado neste projeto básico;
- g. Avaliar, periodicamente a qualidade do serviço prestado junto ao público consumidor, pontuando as infrações verificadas, segundo os critérios definidos na Tabela de irregularidades, indicando motivadamente as ocorrências de multas e penalidades a serem aplicadas, avocando para tanto, o testemunho de 02 (duas) pessoas presentes no local;
- h) Advertir a **CESSIONÁRIA**, por escrito, quando constatar alguma irregularidade na prestação do serviço, indicando prazo para o cumprimento da solução apontada.

16.2 O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DA BAHIA exercerá a fiscalização dos serviços através de Equipe de Fiscalização ou Técnico especialmente designado para este fim, podendo ser auxiliada por equipe de Apoio à fiscalização, sem reduzir nem excluir a responsabilidade da **CESSIONÁRIA**.

16.3 Avaliação da qualidade do serviço prestado





16.3.1. A FISCALIZAÇÃO procederá a avaliação da qualidade do serviço prestado pela CESSIONÁRIA através de 02 instrumentos: aplicação da Tabela de Irregularidades e Pesquisa de Satisfação dos Clientes, cabendo à mesma tornar o procedimento aplicável e adequado.

13.3.2. Os resultados da pesquisa de opinião e da fiscalização do contrato serão determinantes para a continuidade da prestação de serviço, independente das ações pertinentes à fiscalização do contrato.

16.4 Aplicação da Tabela de Irregularidades (item 21.3 do Anexo I – Termo de Referência)

A FISCALIZAÇÃO aplicará a tabela de Irregularidade, com a finalidade de registrar e identificar as irregularidades, segundo o seu grau de gravidade, porventura apresentadas nas vistorias realizadas, sujeitando-se a CESSIONÁRIA às penalidades cabíveis.

16.4.1. Os itens que compõem a tabela de irregularidades não são exaustivos devendo a FISCALIZAÇÃO anotar eventuais irregularidades não registradas na Tabela.

16.4.2. A CESSIONÁRIA será notificada formalmente das irregularidades verificadas e registradas em formulário próprio, cabendo ao CEDENTE acompanhar se as mesmas foram sanadas. A reincidência de faltas consideradas graves ou gravíssimas ensejará a aplicação das penalidades e/ou rescisão contratual.

16.5 Aplicação da Pesquisa de Satisfação de Clientes

Periodicamente, será realizada pela Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV, pesquisa de satisfação, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela CESSIONÁRIA, junto ao público consumidor.

16.5.1. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 20 usuários da lanchonete. Os participantes da pesquisa serão entrevistados pessoalmente por prepostos da CSERV.

13.5.2. A CESSIONÁRIA deverá ainda manter nas suas instalações caixas para pesquisa de opinião e suporte para os formulários de pesquisa de satisfação quanto ao serviço prestado (atendimento, qualidade do alimento etc). A impressão e disponibilização dos formulários, conforme MODELO DO FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS CLIENTES (ITEM 21.4 DO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA), será de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

16.6 Ficam reservados à Fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, duvidoso ou omissivo, não previsto no contrato, no Edital, nas Especificações, nos Projetos, quando houver, nas Leis, nas Normas, nos Regulamentos e em tudo mais que, de qualquer forma, se relacione direta ou indiretamente com os serviços em questão e seus complementos.

16.7. A fiscalização será exercida no interesse exclusivo do TRIBUNAL DE JUSTIÇA DA BAHIA, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, sendo que sua ocorrência, não deverá implicar corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

16.8 A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CEDENTE, não eximirá a CESSIONÁRIA de total responsabilidade na execução do contrato.

17. DOS ILÍCITOS E PENALIDADES

17.1. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184 e 185, da Lei nº 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo, bem como as condutas previstas na legislação específica, especialmente a Lei nº 10.520/02, art. 7º e Decretos Judiciais nº 12/2003 e 44/2003. Licitantes e CESSIONÁRIAS cumprirão, rigorosamente, as condições estabelecidas neste edital, seus anexos e na proposta vencedora, para a participação neste certame e fornecimento do objeto desta licitação, inclusive obrigações adicionais estabelecidas neste edital.

17.2. As sanções serão aplicadas levando-se em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, após regular processo administrativo, desde que assegurado o direito de defesa.





17.3. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184 e 185 da Lei Estadual 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

17.4. À recusa da assinatura do contrato ou instrumento equivalente e à inexecução contratual, seja parcial ou total, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, serão aplicadas, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, e de outras cominações legais, a qualquer tempo, **MULTAS DE MORA** de:

17.4.1. 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de **descumprimento total** da obrigação principal, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato;

17.4.2. Recusando-se o adjudicatário a subscrever ata de registro de preços, a multa será calculada sobre o valor correspondente ao objeto que lhe foi adjudicado.

17.4.3. Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

17.4.4. em caso de atraso no cumprimento da obrigação principal, será aplicado o percentual de **0,3% (três décimos por cento) ao dia**, até o trigésimo dia de atraso, **sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado e de**,

17.4.5. 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, **por cada dia subsequente ao trigésimo.**

17.5 Na hipótese do item anterior, se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas em lei.

17.6. As multas previstas neste artigo não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a **CESSIONÁRIA** da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

17.7. Serão punidos com a pena de **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DO DIREITO DE CADASTRAR E LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO** aos que incorrerem nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei Estadual nº 9.433/05, à adjudicatária e à **CESSIONÁRIA**, conforme art. 186, parágrafo único da Lei nº 9.433/05.

17.8. Serão punidos com a pena de **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e incisos II, III e V do art. 185 da Lei Estadual nº 9.433/05, à adjudicatária e à **CESSIONÁRIA**, conforme art. 186, parágrafo único da Lei nº 9.433/05.

17.9. Será advertido verbalmente o licitante cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo essa autoridade determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.

17.10. Toda sanção aplicada será processada pela Comissão Permanente de Cadastro de Fornecedores e Aplicação de Sanções Administrativas do Tribunal de Justiça da Bahia.

17.11. Para a aplicação das penalidades previstas será levada em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

17.12. O Licitante/contratado se submeterá, ainda, às sanções previstas no Anexo I – Termo de Referência.

18. RESCISÃO

18.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

18.2. O CEDENTE ao longo da vigência do contrato poderá rescindi-lo conforme disposto no art. 168, da Lei nº 9.433/05, motivadamente, desde que seja a **CESSIONÁRIA** notificada, por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias corridos, assegurados o contraditório e a ampla defesa.





18.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167, da Lei nº 9.433/05, sem que haja culpa da CESSIONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

- a) devolução da garantia;
- b) pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;
- c) pagamento do custo da desmobilização.

18.4. No caso de rescisão determinada por ato unilateral da CESSIONÁRIA ficam asseguradas à CEDENTE, sem prejuízo das sanções cabíveis:

- a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CEDENTE;
- b) retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à CEDENTE.

18.5. O contrato poderá ser rescindido por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a CEDENTE, consoante o disposto no inciso II do art. 168 da Lei nº 9.433/05.

19. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

19.1. O se reserva ao direito de, com base no art. 122 da Lei Estadual nº 9.433/05, revogar esta licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a decisão. Deverá, por outro lado, anulá-la se constatada insanável ilegalidade, baseado em parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.2. Não caberá qualquer indenização aos proponentes em caso de revogação ou anulação da presente licitação, ressalvadas as hipóteses legais, cabendo o ônus da prova exclusivamente ao licitante/contratado.

20. DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o princípio do interesse público, a finalidade e a segurança da futura contratação.

20.2. Os projetos complementares ficarão disponíveis no Núcleo Central de Licitação para eventuais consultas.

20.3. Para quaisquer questões oriundas do presente Edital, fica eleito o foro da Comarca de Salvador-BA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Salvador, 15 de Março de 2022

Antonio Henrique Sampaio Garcia
Presidente da Comissão Permanente de Licitação





ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA (CONCORRÊNCIA PÚBLICA)

1. OBJETO

Firmar com empresa do ramo de alimentação, Termo de Cessão de Uso, remunerada, de espaço público, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de refeição tipo “self service” a quilo e lanches para o público em geral, pelo período inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado a critério do CEDENTE, conforme a seguir:

Item 01: Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de refeições, tipo “self service” a quilo

Item 02: Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete

Item 03: Edifício ANEXO II do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete

Item 04: Edifício do Fórum Regional do Imbuí, destinado à exploração de atividade comercial de lanchonete

1.1. PRAZOS

A CESSIONÁRIA deverá estar apta a dar início ao funcionamento do restaurante e lanchonete no máximo em 30 dias após a ordem de serviço emitida pelo Cedente.

2. JUSTIFICATIVA DO OBJETO E OBJETIVO

Através da contratação em apreço, o Tribunal de Justiça do Estado da Bahia visa contribuir para o bem-estar e comodidade de seus servidores tornando possível que os mesmos façam suas refeições e lanches no próprio local de trabalho, em conformidade com as normas vigentes de saúde pública, em condições sanitárias adequadas, minimizando, os riscos de acidente com o seu deslocamento para fora de suas dependências e o tempo despendido.

3. DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Item 01: O funcionamento do restaurante ocorrerá nas dependências específicas do Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia em área interna de aproximadamente 331,20m² (trezentos e trinta e um metros quadrados), 5ª Av. do CAB, 560, Centro Administrativo da Bahia, Salvador, Bahia.

Item 02: O funcionamento da lanchonete ocorrerá nas dependências específicas do Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia em área interna de aproximadamente 16,80m² (dezesesseis metros e oitenta centímetros), 5ª Av. do CAB, 560, Centro Administrativo da Bahia, Salvador, Bahia.

Item 03: O funcionamento da lanchonete ocorrerá nas dependências específicas na cobertura do Anexo II da Sede do Tribunal de Justiça da Bahia, de aproximadamente 59,30 m² (cinquenta e nove metros e trinta centímetros), 5ª Av. do CAB, 560, Centro Administrativo da Bahia, Salvador, Bahia.

Item 04: O funcionamento da lanchonete ocorrerá nas dependências específicas do Fórum Regional do Imbuí, de aproximadamente 11,80 m² (onze metros e oitenta centímetros), 5ª Av. do CAB, 560, Centro Administrativo da Bahia, Salvador, Bahia.

4. DA VISITA TÉCNICA AOS LOCAIS DA EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

4.1 É facultado, mas recomendável, aos licitantes a realização de vistoria no local onde serão realizados os serviços, ocasiões em que serão sanadas as dúvidas porventura existentes, não cabendo nenhuma alegação posterior por desconhecimento das condições locais.





4.2 A não realização da visita não admitirá ao licitante qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do objeto ou obrigação.

4.3 A vistoria deverá ser agendada no telefone (71 3372-1695/1688/1652, com a Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV das 09h00min às 15h00min, com no mínimo 02(dois) dias úteis de antecedências a data preterida para visita, e ser realizada até 1(um) dia útil antes da realização da licitação, indicado.

4.4 O licitante deve comprometer-se a manter sigilo sobre todas as informações a que tiver acesso em decorrência da visita e deverá estar de posse do Comprovante de Vistoria assinado pelo servidor da Unidades, que deverá ser apresentado com a documentação de habilitação momento da licitação

4.5 Caso opte pela não realização da vistoria, o licitante deverá apresentar declaração formal, assinado pelo representante legal do licitante ou preposto, sob as penas da lei, de que optou por não realizar a visita/vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, assumido total responsabilidade por esse fato e informando que não utilizará para quaisquer questionamento futuros,

5. DO PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto em 04(quatro) itens deve-se à especificidade do serviço a ser prestado de modo a tornar mais interessante economicamente a oferta de preços e dar oportunidade às pequenas e médias empresas que não podendo concorrer para a integralidade deste objeto, poderá fazê-lo de forma individualizada, segundo o seu interesse, razão pela qual, a adjudicação será por item.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto desta contratação

7. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO As lanchonetes funcionarão de segunda a sexta-feira, no horário das 07 h 30 min às 18 h.

Em caráter especial, poderá ser solicitada à CESSIONÁRIA, desde que com 48 horas de antecedência, a disponibilidade em horários diversos do estabelecido.

8. DO PAGAMENTO

Item 01: Atualmente o valor do aluguel é de R\$ 14.544,00(quatorze mil quinhentos e quarenta e quatro reais), porém, diante da onda da Pandemia Covid 19, pela utilização do espaço físico concedido no **Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(RESTAURANTE)**, será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a **R\$ 10.000,00(dez mil reais)**.

Item 02: Atualmente o valor do aluguel é de R\$ 2.460,60(dois mil quatrocentos e sessenta reais e sessenta centavos), porém, diante da onda da Pandemia Covid 19, pela utilização do espaço físico concedido no **Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(LANCHONETE)**, será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a **R\$ 1.600,00(mil e seiscentos reais)**.

Item 03: Atualmente o valor do aluguel é de R\$ 1.205,56(mil duzentos e cinco reais e cinquenta e seis centavos), porém, diante da onda da Pandemia Covid 19, pela utilização do espaço físico concedido no **Edifício ANEXO II do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia(LANCHONETE)**, será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a **R\$ 800,00(oitocentos reais)**.

Item 04: Atualmente o valor do aluguel é de R\$ 6.010,00 (seis mil e dez reais), porém, diante da onda da Pandemia Covid 19, pela utilização do espaço físico concedido no **Edifício Fórum Regional do Imbuí(LANCHONETE)**, será pago pela CESSIONÁRIA o valor mensal não inferior a **R\$ 4.000,00(quatro mil reais)**.

Pela exploração do espaço público a CESSIONÁRIA pagará, até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido, ao CEDENTE a quantia dos valores relacionadas acima, a ser depositado na conta-corrente 94.483-1, agência 3571, Banco Bradesco. Após o pagamento, via



TJADM20220423V01



depósito, a CESSIONÁRIA tem 01(um) dias útil para encaminhar o comprovante de depósito a Coordenação de Serviços Auxiliares.

Em caso de atraso no pagamento mensal da concessão de uso, incidirá multa no valor de 2% (dois por cento) sobre o valor devido e atualização monetária medida pela variação positiva do IGP-M (FGV) no período

COM RELAÇÃO AO ITEM 01- (RESTAURANTE) O PREÇO DO KG DA REFEIÇÃO NÃO PODERÁ EXCEDER O VALOR DE R\$ 49,63(quarenta e nove reais e sessenta e três centavos)

O preço do Kg informado acima foi a média da pesquisa de preço realizado junto aos restaurantes localizados na região do CAB.

SERÁ DECLARADO VENCEDOR DO CERTAME O LICITANTE QUE OFERTAR A MAIOR REMUNERAÇÃO MENSAL DO ESPAÇO.

9. DO FLUXO DE PESSOAS QUE FREQUENTAM AS UNIDADES DO PODER JUDICIÁRIO

A título de informação, apresentamos no quadro abaixo, uma média diária de pessoas que circulam nas dependências do Tribunal de Justiça, que pode ser aferido pelos licitantes interessados.

Esclarecemos que este número não representa o consumo mensal de refeições e/ou lanches.

LOCAL	FLUXO DE PESSOAS(ESTIMADO)		Contato
	Média mês	Média dias úteis	
Fórum do Imbui:	44000	2000	Tel. (71)3372-7304
Prédio Principal do TJBA e Anexo II	48.400	2200	Tel. (71)3372-1696

10. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado nas dependências da CEDENTE, dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e de segurança, estabelecidos pela vigilância sanitária. Há exceção para o preparo de salgados de forno e fritos das lanchonetes. Os mesmos poderão ser transportados nas devidas condições de conservação e armazenamento exigidas pela legislação sanitária, sendo acondicionados nas lanchonetes sob temperaturas adequadas e deverão ser aquecidos antes de serem servidos.

Todos os gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo dos alimentos e seus complementos deverão ser, obrigatoriamente, de excelente qualidade, padrão superior e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, comunicação da procedência, quando houver, do prazo de validade, atendendo às Normas da Vigilância Sanitária para embalagens, transportes, acondicionamento e exposição para consumo;

As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com o tipo de serviço estabelecido.

As mesas deverão ser de material liso, impermeável e lavável, sendo realizada manutenção da higienização após cada uso.

As instalações, equipamentos e utensílios devem estar livres de vetores e pragas. Trimestralmente e sempre que houver necessidade, deverá ser realizados procedimentos de desinsetização e desratização nas áreas cedidas, através de empresas especializadas e conforme legislação específica e sempre que houver necessidade.



TJADM202202423V01



Os equipamentos, móveis e utensílios devem estar em número suficiente e adequado estado de conservação. Os equipamentos de exposição e distribuição de alimentos devem possuir sistema de controle de temperatura adequado aos tipos de preparações.

A área destinada ao pagamento deverá ser reservada e os funcionários responsáveis por esta atividade não deverão manipular alimentos preparados.

Manter durante a pandemia da COVID 19, todos os cuidados conforme recomendação pela **ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE**.

10.1. LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS ESPAÇOS

A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela limpeza e conservação das áreas, providenciando sua limpeza, higienização e manutenção predial, arcando com as despesas decorrentes do material empregado para este fim.

A remoção de lixo e resíduos é de responsabilidade da CESSIONÁRIA. O lixo deverá ser armazenado em sacos plásticos, para coleta seletiva (vidros, plásticos, orgânicos, etc) que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se um saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos, até a sua remoção para local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para as suas atividades e após as 18 horas.

Os procedimentos de limpeza e higienização deverão estar descritos no Manual de Boas Práticas de Produção de Alimentos, o qual deverá estar disponível para consultas pelos funcionários da CESSIONÁRIA e pela fiscalização da CEDENTE.

As manutenções e reparos realizados pela CESSIONÁRIA, quando necessários, deverão ser acompanhados e vistoriados por técnicos da Coordenação de Manutenção – COMAN, para garantir o perfeito funcionamento das instalações, responsabilizando-se por:

- a) infiltrações e danos causados na tubulação de água e esgoto, devendo providenciar seu reparo, no máximo em 24 horas.
- b) pela rede elétrica da área cedida, devendo providenciar seu reparo em, no máximo, 24 horas;
- c) colocação de extintores de incêndios, de acordo com a necessidade do ambiente, bem como providenciar sua recarga quando necessário;
- d) manutenção do sistema de Climatização.

11. UNIFORMES

Os empregados da prestadora de serviços deverão portar crachá funcional da empresa, com foto recente, e usar uniformes por ela fornecidos e previamente convencionados com a CEDENTE, que deverão ser padronizados, completos e compatíveis ao tipo de serviço de acordo com as normas da vigilância sanitária, contendo identificação da CESSIONÁRIA.

12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 1- Licença de funcionamento expedida pelo órgão competente de vigilância sanitária;
- 2- 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, declarando expressamente a qualidade do serviço prestado, devidamente registrados na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição-CRN;

- a) Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutrição – CRN;





b) Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Concorrência

3- Comprovação de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, da seguinte forma:

a) A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho, do Contrato de Trabalho, apresentação de Contrato de prestação de serviço ou ainda declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado de responsabilidade técnica apresentado

b) A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas nesta licitação;

c) O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica.

13. DA GARANTIA

Será exigida da CESSIONÁRIA, para a plena, fiel e segura execução de tudo o que se há obrigado, garantia correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o valor global da cessão, em até 10(dez) dias após assinatura do contrato, caução em dinheiro ou título da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária, cuja liberação ou restituição dar-se-á 90(noventa) dias após a execução total do contrato.

A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independente de outras cominações legais.

14. DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Os empregados da prestadora de serviços deverão estar devidamente treinados para a função, inclusive quanto ao tratamento com os usuários, em especial, com autoridades. Os treinamentos deverão ser periódicos, principalmente para os manipuladores de alimentos e a participação dos funcionários deverá ser registrada em documento que deverá estar disponível quando requisitado pela fiscalização da CEDENTE.

15. DOS MÓVEIS, MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS

Os móveis, máquinas, equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA, que se responsabilizará pelo correto uso dos mesmos, bem como sua respectiva manutenção e identificação, não cabendo ao CEDENTE qualquer ônus.

O mobiliário do espaço físico onde serão servidos os lanches deverá estar em harmonia com o espaço e o ambiente.

As máquinas, equipamentos e utensílios deverão possuir selo de baixo consumo de energia.

Os equipamentos abaixo listados são apenas sugestões para o bom funcionamento dos serviços, devendo os proponentes de cada item avaliarem a pertinência de sua utilização para a natureza do negócio que será explorado:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

- ✓ Freezer;
- ✓ Geladeira;
- ✓ Mesas e Cadeiras;





- ✓ Forno;
- ✓ Liquidificador;
- ✓ Exaustor;
- ✓ Fritadeira Elétrica;
- ✓ Máquina para Refrigerante (Post Mix);
- ✓ Máquina Cafeteira;
- ✓ Máquina de Café Expresso;
- ✓ Forno Micro-ondas;
- ✓ Extrator de Suco;
- ✓ Armários para a guarda de utensílios e produtos não perecíveis;
- ✓ Equipamentos e utensílios outros necessários ao bom andamento dos serviços (talheres, louças, copos, etc.)
- ✓ Refresqueira;
- ✓ Chapa para sanduíches;
- ✓ Forno microondas;
- ✓ Pegadores (inox);
- ✓ Copos descartáveis;
- ✓ Guardanapos;
- ✓ Lixeiras grandes com tampas;
- ✓ Luvas descartáveis e proteção para o cabelo.

16. DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE LANCHONETE:

Os lanches deverão ser fornecidos de acordo com os cardápios aprovados previamente pela nutricionista do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia.

Os talheres para as refeições deverão ser de inox, acondicionados em sacos transparentes e fornecidos pela CESSIONÁRIA dentro dos padrões de higiene rigorosos e acompanhados de guardanapos de papel;

É vedada a venda de bebidas alcoólicas, cigarros, cigarrilhas e charutos nas dependências da lanchonete.

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

O cardápio deverá conter, no mínimo:

A - LANCHES

Bebidas	Pães	Salgados	Doces	Outros
Leite (copo com 300 ml)*	Pão com Manteiga*	Diversos **	Pavê	Cuscuz + banana da terra





Leite achocolatado (caixa)	Pão de queijo	Salgados integrais diversos* **	Sorvete normal e diet*	Panquecas - Cenoura+ricota - Couve+ricota - Beterraba+ricota -Banana da terra + queijo minas - Banana+mel
Sucos da fruta diversos sabores (copo com 300ml/500ml) (no mínimo	Sanduíche de queijo, presunto e misto*	Tortas**	Mousse	Porção de frutas
Refrigerante (lata)*	Hambúrguer		Pudim	Tapioca - Queijo Minas - Frango -Queijo minas + tomate -Frango + Ricota - Ovo + tomate- Atum
Suco Verde	Cheeseburger			Omelete - Peito de peru+ricota ou queijo minas - Frango - Queijo+tomate - Patinho
Média de café - Expresso -Expresso curto leite -Expresso longo - Carioca - Cappuccino light - Cappuccino tradicional			Salada de frutas variadas**	Crepioca - Cenoura com recheio de tomate orégano e requeijão
Mingaus **	Sanduíche integral (Atum, Frango, peito de peru + queijo branco***		Tortas e bolos variados** Bolo Integral	Saladas diversas + Porção de proteína + 5 itens de molho – Ver planilha sugestão de salada
Sopas**	Cachorro quente **		Sequinhos	





Bebidas preparadas com leite (comum/sem lactose) e frutas* (vitaminas)	Pizza**		Gelatina Diet	
Água de coco, in natura*				
iogurte light e integral, industrializado, embalagem individual*				
Água Mineral				
Chá gelado e Chá (sáshe)				

Observação:

***) Os itens deverão ser fornecidos, diariamente;**

*****) O Fornecedor, no mínimo, 4 opções dentre os itens de forma variada, a cada dia, durante a semana;**

******) Deverá haver 02 (duas) variedades, no mínimo, do queijo utilizado nos sanduíches, sendo um deles branco.**

SUGESTÃO DE SALADA

Escolha cinco itens e um molho			
ITENS			
<input type="checkbox"/>	Abacaxi	<input type="checkbox"/>	Fuzille ou penne
<input type="checkbox"/>	Abacate	<input type="checkbox"/>	Grao de bico
<input type="checkbox"/>	Alface	<input type="checkbox"/>	Manga
<input type="checkbox"/>	Atum	<input type="checkbox"/>	Milho Verde
<input type="checkbox"/>	Azeitonas	<input type="checkbox"/>	Ovo cozido
<input type="checkbox"/>	Beterabas	<input type="checkbox"/>	Peito de Peru
<input type="checkbox"/>	Brócolis	<input type="checkbox"/>	Queijo branco
<input type="checkbox"/>	Cenoura	<input type="checkbox"/>	Ricota
<input type="checkbox"/>	Cotagge	<input type="checkbox"/>	Rúcula
<input type="checkbox"/>	Couve-folha	<input type="checkbox"/>	Tomate
<input type="checkbox"/>	Ervilha	<input type="checkbox"/>	Jva passas
<input type="checkbox"/>	Frango	<input type="checkbox"/>	
MOLHOS			
<input type="checkbox"/>	iogurte (iogurte, azeite e vinagre)	<input type="checkbox"/>	Molho Rosê
<input type="checkbox"/>	Italiano (azeite e vinagre balsâmico)	<input type="checkbox"/>	Molho Pesto
<input type="checkbox"/>	Motarda (mostarda, azeite, limão e mel)	<input type="checkbox"/>	Molho Ceaser



TJADM202202423V01



B – BOMBONIERE:

Bombom de Cupuaçu, Trufa, Barra de Cereal, Cocada, Sonho de valsa ou similar, Batom, Chocolate barra, Doce de leite, Bala de gengibre, Bala de mel, pastilhas, Chiclete, Pé de Moleque, Doce de banana, Doce de banana sem açúcar, Sequilhos, etc.

Os produtos que serão vendidos na lanchonete (bomboniere e lanches) deverão ter seus preços preenchidos e quando da inclusão/substituição de outros itens deverá ser apresentada nova tabela ao executor do contrato para aprovação. A tabela deverá estar afixada na lanchonete de forma visível e acessível a todos. Estes produtos deverão ser programados de modo que possuam quantidade suficiente para atender aos usuários.

17. DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE:

A – RESTAURANTE:

As refeições deverão ser fornecidas de acordo com os cardápios aprovados previamente pelo gestor do contrato. A empresa deverá manter um responsável técnico NUTRICIONISTA na equipe técnica do restaurante. A CESSIONÁRIA deverá dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária e ao gestor do contrato, quando requerido e serem datados e assinados pela Nutricionista responsável. Deverá ser registrada diariamente a temperatura dos alimentos servidos, em pelo menos 3 horários da distribuição, em documento específico. Amostras dos alimentos preparados deverão ser coletadas e mantidas sob congelamento por 72h. Mensalmente uma amostra de cada item do cardápio (arroz, feijão, carne, proteína ovolactovegetariana, salada crua, salada cozida, sobremesa, suco) deverá ser enviadas para análise microbiológica e os laudos emitidos deverão ser enviados ao gestor do contrato para análise. Os pratos para as refeições deverão ser de louça, rasos e os líquidos servidos em copos descartáveis. Os talheres para as refeições deverão ser de totalmente em inox, acondicionados em sacos transparentes e fornecidos pela CESSIONÁRIA dentro dos padrões de higiene rigorosos e acompanhados de guardanapos de papel; A CESSIONÁRIA deverá encaminhar o cardápio mensalmente, até o dia 5 do mês anterior ao mês de fornecimento, para ser aprovado pela nutricionista do Tribunal de Justiça. É vedada a venda de bebidas alcoólicas, cigarros, cigarrilhas e charutos nas dependências do restaurante e da lanchonete. Os preços dos produtos que serão comercializados deverão equivaler-se àqueles praticados no mercado.

CARDÁPIO BÁSICO (DIÁRIO):

a) Arroz tipo 1, preparado de forma comum ou em variações como: branco normal ou refogado, à grelha, colorido, integral etc.; Mínimo de duas variedades diárias mais o integral;

b) Feijão tipo 1, preparado de forma comum ou em variações como: tropeiro, feijoada, tutu, ao leite, etc. A preparação comum deverá ser servida diariamente e no mínimo duas vezes por semana deverá ser servido variações da preparação.

c) Carnes variadas. As carnes bovinas, suínas, caprinas, peixes (postas que não tenham muitas espinhas e filé), frutos do mar em geral (inclusive camarão), frango, peru, deverão ser preparadas em diversas variações tais como: assadas, grelhadas, à milanesa, a dorê, de panela, recheadas, a rolê, ao molho, moquecas etc., ressaltando que só será admitido o uso de carne de primeira qualidade (carnes bovinas: filé mignon, contra-filé, filé especial, alcatra, maminha, picanha, chã de dentro, paulista, patinho), sendo exigidas, rigorosamente, as especificações, com os devidos registros no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Não poderá haver repetição da mesma carne no mesmo dia, limitando-se a, no máximo, duas vezes por semana. Deverá ser servido diariamente: um tipo de preparação carne bovina, um tipo de preparação com aves, um tipo de preparação com frutos do mar. No mínimo duas vezes na semana deverá ser servido preparações de carne caprina ou suína, além das preparações citadas anteriormente. Para as preparações de frutos do mar: No mínimo 1 vez na semana deverá ser servido preparações com camarão (moqueca, bobó, frigideira, alho e óleo, etc.); no mínimo uma vez na semana deverá ser servido salmão, alternando entre filé e posta (grelhado, assado, com molhos diversos); no mínimo uma vez na semana deverá ser servido peixe em posta (peixe nobre, como robalo, badejo, pescada amarela, etc.).





d) Proteína da categoria ovolactovegetariana em substituição a proteína animal (exemplos: alimentos à base de glúten, soja, tofu, queijos branco, ovos, ovos de codorna, etc, apresentados de forma variada) deverão ser servidos no mínimo uma opção diária.

e) Mínimo de 13 guarnições diárias como vegetais de forma geral, tais como:

- 2 tipos de folhosos verdes crus entre as opções: acelga, alfaces variadas, agrião, chicória, rúcula, etc. (apresentar folha inteira ou rasgada, não picados);

- 1 tipo de leguminosa em forma de salada (exemplos: ervilha, milho, grão-de-bico, lentilha, feijão fradinho, feijão branco, etc.);

. 2 tipos de tubérculos (exemplos: batata, beterraba, cenoura, inhame, mandioquinha, inhaminho, rabanete, etc.);

. 1 tipo de maionese ou salpicão;

. 4 tipos vegetal /legumes refogados, ou no vapor utilizando-se abóbora, abobrinha, berinjela, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, quiabo, repolho, tomate, vagem, etc.

. 3 tipos de saladas compostas ;

. 4 tipos de molhos para saladas: inglês, com iogurte, mostarda, limão, rose, tártaro, etc; Deverão estar disponíveis itens para temperar e enriquecer as saladas e outras preparações: azeite de oliva extravirgem, vinagre, sal, molho de pimenta, ervas secas (orégano, manjerição, etc.), linhaça, gergelim, aveia.

f) Frutas diversas, mínimo de 4 variedades diárias, com variações diárias;

g) 02 pratos de forno, diários, tipo suflê, empadão, rocambole, pastelão, pizza, bolo salgado, cuscuz, panqueca, bolinhos, etc.

h) Sobremesas preparadas do tipo: pudim, gelatina, cocada, tortas, doces caseiros, compotas, saladas de frutas, pavês, mousses, gelatinas, sorvetes etc., no mínimo três opções diárias com variedades semanais, além de uma opção de sobremesa diet, diariamente.

i) deverá ser fornecida diariamente farinha de mandioca torrada, e quando combinar com o cardápio, oferecer o item como farofa em variações diversas.

j) Os produtos que serão vendidos na lanchonete (bomboniere e lanches) deverão ter seus preços de mercado local e quando da inclusão/substituição de outros itens deverá ser apresentada nova tabela ao executor do contrato para aprovação. A tabela deverá estar afixada na lanchonete de forma visível e acessível a todos. Estes produtos deverão ser dimensionados de modo que possuam quantidade suficiente para atender aos usuários.

A prestação dos serviços deverá ser controlada individualmente pelo usuário, através de comandas magnéticas ou impressas, que terá seu valor apurado para pagamento na saída do estabelecimento. A empresa CESSIONÁRIA deverá fornecer a nota fiscal.

Os cardápios deverão ser realizados de forma que sejam preservadas as qualidades nutricionais e atendam a qualidade higiênico sanitária prevista na legislação.

Todas as preparações devem conter placas/ etiquetas de identificação na área de distribuição para facilitar a escolha dos comensais.

No horário de pico (12h30min às 13h30min) deverão funcionar 03 caixas para pagamento, sendo um preferencial para idosos, gestantes, deficientes físicos e pagamento de refeições para viagem.

Os usuários das refeições utilizarão o sistema "self service", a quilo, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanharem a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte.

O preço do quilo da refeição será igual ao peso acusado pela balança, excluindo-se o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.).

A empresa CESSIONÁRIA deverá dispor de balança especial para pesar as refeições.





18 – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA.

a) Arcar com a despesa de gás necessário à preparação dos alimentos, ficando o abastecimento e controle de estoque sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA;

b) Fornecer todos os utensílios em perfeito estado, sem, contudo neles se resumirem, tais como: pratos, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, bandejas e outros necessários ao perfeito funcionamento do serviço, como palito, guardanapo de papel, canudos etc.

c) Manter, por conta própria, o espaço cedido rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, portas, cortinas, pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo Poder Judiciário, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

Para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida;

d) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, registrados no Ministério da saúde, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos;

e) Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer um dos itens programados no cardápio. Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches;

f) Devem ser vendidos diariamente no mínimo três tipos de sucos naturais, sendo um de laranja, havendo variedade dos outros no mínimo a cada semana;

g) Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

h) Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos, para atendimento de cardápios futuros;

i) Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente todo e qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Poder Judiciário do Estado da Bahia ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da lanchonete;

j) Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, em razão de férias, licença, falta ao serviço, greves dos meios de transporte, demissão de empregados ou por qualquer outra razão;

k) Designar um empregado para atendimento direto às salas e gabinetes, sempre que solicitado para tal;

l) Apresentar, quando do início das atividades, Carteiras de Saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências das lanchonetes. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, radiografia do Tórax e audiometria, emitindo, assim, o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO);

m) Comunicar ao CEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

n) Disponibilizar para a fiscalização da CEDENTE a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste ato licitatório, devidamente atualizado;





- m) Indenizar o Tribunal de Justiça do Estado da Bahia por quaisquer danos causados às suas instalações e/ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens por parte da mesma, no caso de avaria.
- o) Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, inclusive da Vigilância Sanitária, sendo único responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências, inclusive de material.
- p) Efetuar, após a assinatura do termo de Cessão de uso, a desinsetização, descupinização e desratização das áreas do restaurante, refeitório, banheiros, vestiários e as diversas áreas que forem utilizadas pela CESSIONÁRIA, antes de começar suas atividades, bem como a cada trimestre e sempre que necessário.
- q) Qualquer alteração no espaço físico do imóvel somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização do CEDENTE, ficando ressalvado que toda e qualquer benfeitoria e/ou melhoria no imóvel incorporar-se-á, de imediato, ao patrimônio do CEDENTE, não cabendo à CESSIONÁRIA direito, em tempo algum, de retenção ou indenização, a qualquer título.
- r) Adotar todas as providências cabíveis, que forem da sua alçada, para o bom e regular funcionamento do sistema de exaustão.
- s) A CESSIONÁRIA deverá seguir todas as regras das legislações sanitárias vigentes.
- t) Disponibilizar ao CEDENTE o cardápio e lista dos itens que serão comercializados com seus respectivos preços e estar disponível para as possíveis alterações e/ou sugestões.

19. DOS PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ÓLEOS	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Deverão ser puros de oliva e balsâmico.
PÃES	Serão servidos sempre frescos.
QUEIJOS	Os queijos serão sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.
BOMBONIERE	Deverá ser sempre de boa qualidade, fornecido em embalagens originais, sem alterações ou quebras.
SUCOS	Elaborados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado.
REFRIGERANTES	Será do tipo em lata ou PET, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, sendo. Deverá ter sempre a opção diet ou baixas calorias.
CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido





	as melhores características de paladar.
ENLATADOS	Poderão ser utilizados apenas como complementos de recheios.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo “puro”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destina (assados ou frituras).
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecido frio e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido apresuntado.
LEITE E IOGURTES	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, Tetra Pack e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser do tipo descartável e em porções individuais, natural ou com frutas, integral, diet e light, observando-se o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral, assim como o gelo.

20. DA TABELA DE PREÇOS DOS PRODUTOS

Os preços a serem cobrados não poderão exceder àqueles praticados no mercado local.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

Os serviços prestados serão gerenciados e fiscalizados por representantes da CEDENTE, que poderão exigir da CESSIONÁRIA, a qualquer tempo, esclarecimentos, demonstrações e documentos que comprovem a regularidade do contrato.

A fiscalização dos serviços de que trata este projeto será exercida administrativamente pela Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV/DSG, diariamente e a qualquer hora, pela Nutricionista do Tribunal de Justiça da Bahia, quando necessário.

A Administração indicará Servidor, formalmente, designado através de publicação oficial, para atuar como fiscal do Contrato.

21.1. A FISCALIZAÇÃO, através da Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV, terá entre outras incumbências:

- Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente projeto;
- Exigir a limpeza da área física, dos equipamentos e dos utensílios usados na execução dos serviços;
- Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;





- f. Aplicar, periodicamente, formulário de Pesquisa de Satisfação dos Clientes, junto ao público consumidor, conforme modelo apresentado neste projeto básico;
- g. Avaliar, periodicamente a qualidade do serviço prestado junto ao público consumidor, pontuando as infrações verificadas, segundo os critérios definidos na Tabela de irregularidades, indicando motivadamente as ocorrências de multas e penalidades a serem aplicadas, avocando para tanto, o testemunho de 02 (duas) pessoas presentes no local;
- h. Advertir a CESSIONÁRIA, por escrito, quando constatar alguma irregularidade na prestação do serviço, indicando prazo para o cumprimento da solução apontada.

21.2. Avaliação da qualidade do serviço prestado

A FISCALIZAÇÃO procederá a avaliação da qualidade do serviço prestado pela CESSIONÁRIA através de 02 instrumentos: aplicação da Tabela de Irregularidades e Pesquisa de Satisfação dos Clientes, cabendo à mesma tornar o procedimento aplicável e adequado.

Os resultados da pesquisa de opinião e da fiscalização do contrato serão determinantes para a continuidade da prestação de serviço, independente das ações pertinentes à fiscalização do contrato.

21.3. Aplicação da Tabela de Irregularidades:

A FISCALIZAÇÃO aplicará a tabela a seguir, com a finalidade de registrar e identificar as irregularidades, segundo o seu grau de gravidade, porventura apresentadas nas vistorias realizadas, sujeitando-se a CESSIONÁRIA às penalidades cabíveis.

TABELA DE IRREGULARIDADES

	IRREGULARIDADES
	Desorganização de ambientes/áreas
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações
	Preços da bomboniere cobrados em desacordo com aqueles do mercado local
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete
	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições
	Deixar de manter a lista de preços em lugar visível
	Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização dos prepostos da fiscalização
	Deixar de apresentar cupom fiscal aos usuários da lanchonete





	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados
	Deixar de manter documentação legal atualizada no local
Médio	Uso incorreto de uniformes limpos
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos
	Limpeza inadequada do(piso, paredes, portas, teto e estantes).
	Presença de embalagens vazias ou objetos em desuso no almoxarifado
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers, e geladeiras.
	Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, etc.
	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar dos prepostos da fiscalização
	Deixar de recolher o valor da taxa mensal de utilização
Grave	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área
	Presença de alimentos destampados em qualquer área
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas ou desatualizadas
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e/ou câmaras frigoríficas
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção
	Deixar de remover o lixo
	Coleta inadequada de amostra
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas





() Público em Geral

2. Qual a periodicidade de frequência ao estabelecimento?

- () Esporádica
- () 1 vez por semana
- () 2 a 3 vezes por semana
- () 4 a 5 vezes por semana
- () Primeira vez que utilizo a lanchonete

3. Marque o número correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito
- 2 – Insatisfeito
- 3 – Satisfeito
- 4 – Muito satisfeito

*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

Produtos e Serviços		1	2	3	4
Sabor	Salgados/doces				
	Sanduíches				
	Bebidas				
Variedade	Salgados/doces				
	Sanduíches				
	Bebidas				
Higiene	Do espaço físico				
	Dos Utensílios (talheres, pratos, etc)				
	Dos Alimentos				
	Dos Funcionários				
Eficiência no Atendimento dos funcionários	Garçons/garçonete				
	Balcão				
	Caixa				

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO. Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/signa/consultapublica>

TJADM202202423V/01

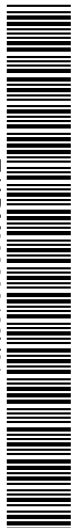


Criticas e/ou sugestões:

**Agradecemos a sua valiosa colaboração.
Ela nos dará subsídios para que possamos melhorar o nosso**

16 fevereiro de 2022

Fernando José Alexandrino Silva
**Coordenador de Serviços Auxiliares
CSERV**



TJADM202202423V01

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR:
CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/siga/consultapublica>



ANEXO II MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Prezados Senhores,

Após examinar todas as cláusulas e condições estipuladas no Edital em referência, apresentamos nossa proposta nos termos consignados no mencionado ato convocatório e seus anexos, com os quais concordamos plenamente.

Nossa proposta é válida por 90 (noventa) dias, contados da data prevista para a entrega da mesma, sendo o preço ofertado 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 global de nossa proposta, para a utilização do espaço público, é de R\$ _____ (por extenso) conforme a seguir:

Item 01: Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de Restaurante.

Preço mensal	R\$
Valor para 12 meses	R\$

Item 02: Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de lanche.

Preço mensal	R\$
Valor para 12 meses	R\$

Item 03: Anexo II do Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de lanche.

Preço mensal	R\$
Valor para 12 meses	R\$

Item 04: Fórum Regional do Imbuí, destinado à exploração de atividade comercial de fornecimento de lanche.

Preço mensal	R\$
Valor para 12 meses	R\$

Salvador ____ de _____ de 2022.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA / RAZÃO SOCIAL





ANEXO III
MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE ATOS CONCERNENTES AO CERTAME

Através do presente instrumento, nomeamos e constituímos o(a) Senhor(a), (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº, expedido pela, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº, residente à rua, nº como nosso mandatário, a quem outorgamos amplos poderes para praticar todos os atos relativos ao procedimento licitatório indicado acima, conferindo-lhe poderes para:

(apresentar proposta de preços, interpor recursos e desistir deles, contra-arrazoar, assinar contratos, negociar preços e demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame etc).

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL, CNPJ, NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

.....(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio do seu representante legal sr (a).....RG nº.....DECLARA, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei Estadual 9.433/05, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos.

Assinalar em caso afirmativo:

Emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz ().

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL, CNPJ, NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA





ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO E DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Para fins do tratamento diferenciado e favorecido de que cogita a Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº147/2014, **a licitante deverá apresentar, anexo a esta Declaração, a Certidão expedida pela Junta Comercial**, no caso de empresas ali registradas, para comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, (Art. 8º da Instrução Normativa nº 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio) ou Certidão específica do Registro Civil das Pessoas Jurídicas, nos demais casos.

O enquadramento do empresário ou da sociedade simples ou empresária como microempresa ou empresa de pequeno porte bem como o seu desenquadramento não implicarão alteração, denúncia ou qualquer restrição em relação a contratos por elas anteriormente firmados.

Declaramos, para fins do tratamento diferenciado e favorecido de que cogita a Lei Complementar nº 123/06, que:

NÃO ESTAMOS ENQUADRADOS na condição de microempresa, nem de empresa de pequeno porte.

Estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública, na condição de MICROEMPRESA e que não estamos incurso nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº147/2014.

Estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública, na condição de EMPRESA DE PEQUENO PORTE e que não estamos incurso nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº147/2014.

No que concerne ao conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, declaramos:

Para os efeitos do inciso II do art. 120, em face do quanto disposto no inc. V do artigo 184, do mesmo diploma estadual, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, cientes das sanções factíveis de serem aplicadas a teor do art. 186 do mesmo diploma e da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Para os efeitos do §1º do art. 43 da Lei complementar nº 123/06, haver restrição na comprovação da nossa regularidade fiscal, a cuja regularização procederemos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento da declaração do vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, cientes de que a não-regularização da documentação, no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Estadual nº 9.433/05, especialmente a definida no art. 192, inc. I.

O signatário declara neste ato, sob as penas da legislação aplicável, que é representante legal da entidade e assume o compromisso de informar, imediatamente, ao órgão competente e à entidade CEDENTE, qualquer alteração relativa ao enquadramento, reenquadramento ou desenquadramento da situação acima declarada.

Salvador _____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL, CNPJ, NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA



TJADM202202423V01



ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO DE LICITAR E/OU CONTRATAR

Declaramos, sob pena de Lei, que a empresa(razão social/CNPJ) não está impedida de licitar ou contratar com a Administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e as fundações por ele instituídas ou mantidas (art. 185, III, da Lei Estadual nº 9.433/05).

Salvador ____ de _____ de 20__.

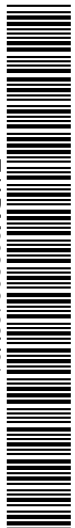
RAZÃO SOCIAL, CNPJ, NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO ART 18, DA LEI Nº 9.433/05 E ART. 1º DO DECRETO JUDICIÁRIO Nº 95/14

Declaramos, sob pena de Lei, que a empresa(razão social/CNPJ) NÃO INCORRE em nenhuma das hipóteses deliberadas no art. 18, da Lei Estadual nº 9.433/05, bem como do art. 1º do Decreto Judiciário nº 95/14.

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL, CNPJ, NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA



TJADM202202423V01





ANEXO VIII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

COLOCAR O TIMBRE DA EMPRESA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. ____/2022 – TJBA
DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____ estabelecida na cidade de _____, Estado de _____, no endereço _____, telefone nº _____, por meio de seu representante, _____, portador da Carteira de Identidade n. _____, expedida pela _____, e do CPF n. _____, para fins de participação na licitação, que temos conhecimento do serviço a ser prestados através do edital e seus anexos e que, por isso, **OPTAMOS por não realizar a visita/vistoria ao(s) local (is) de execução dos serviços, que ASSUMIMOS todo e qualquer risco por esta decisão e NOS COMPROMETEMOS a prestar fielmente os serviços** nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos.

Salvador, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Preposto da sociedade

COLOCAR O TIMBRE DA EMPRESA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. ____/2022 – TJBA
DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____ estabelecida na cidade de _____, Estado de _____, no endereço _____, telefone nº _____, por meio de seu representante, _____, portador da Carteira de Identidade n. _____, expedida pela _____, e do CPF n. _____, para fins de participação na licitação, **VISTORIOU o local onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, tomando conhecimento das condições e dos aspectos técnicos existentes, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos na aludida visita** e, plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Salvador, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Preposto da sociedade

Assinatura do Representante do TJBA

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/signa/consultapublica>



ANEXO IX
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE QUE, ENTRE SI, CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA E NA FORMA ABAIXO:

O ESTADO DA BAHIA, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 13.937.032/0001- 60, por intermédio do **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DA BAHIA**, órgão do Poder Judiciário, inscrito no CNPJ/MF sob nº 13100722/0001-60, com sede e foro nesta cidade do Salvador, Estado da Bahia, na Quinta Avenida, nº 560, Centro Administrativo da Bahia – CAB, representado pelo Presidente deste, Des. NILSON SOARES CASTELO BRANCO, adiante denominado simplesmente **CEDENTE**, e, do outro lado,....., inscrita no CNPJ sob nº....., doravante designada simplesmente **CESSIONÁRIA**, representada por, inscrito no CPF/MF sob nº, resolvem, tendo em vista o constante do PA nº....., com arrimo nas normas pertinentes da Lei Estadual nº 9.433/05 e, no que couber, na Lei Federal nº 8.666/93 e demais dispositivos legais aplicáveis, ajustando e reciprocamente aceitando as seguintes cláusulas e condições:

DO OBJETO

CLÁUSULA PRIMEIRA: Habilitada nos termos da **Concorrência Pública n.º 001/2022**, devidamente homologada em e publicado no DPJ edição de, concede-se à **CESSIONÁRIA**, a **título oneroso, a utilização do espaço público, localizado para a exploração de atividade comercial de para o público em geral, pelo período de 12 (doze) meses**, tudo em perfeita observância às condições e especificações constantes do **EDITAL**, seus **ANEXOS** e **PROPOSTA VENCEDORA**, os quais passam a integrar o presente instrumento de modo indissociável.

Parágrafo Primeiro: A **CESSIONÁRIA** terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato, para dar início aos trabalhos.

Parágrafo Segundo: É vedada a **subcontratação total ou parcial** do objeto do presente certame, a associação da **CESSIONÁRIA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da **CESSIONÁRIA**, não se responsabilizando o **CEDENTE** por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

DA VIGÊNCIA

CLÁUSULA SEGUNDA: O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, admitida a sua prorrogação, nos termos do artigo 140 da Lei Estadual nº 9.433/05, quando comprovadamente vantajosos para a Administração, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os requisitos:

- a) Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) A Administração mantenha o interesse na sua realização;
- c) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- d) A **CESSIONÁRIA** manifeste expressamente interesse na prorrogação e mantenha as condições iniciais de habilitação.

Parágrafo primeiro: A publicação resumida do contrato no Diário da Justiça Eletrônico é condição indispensável para sua validade e eficácia, devendo ocorrer no prazo de até 10 (dez) dias corridos da sua assinatura.

Parágrafo segundo: O **CEDENTE** não prorrogará o contrato caso a **CESSIONÁRIA** tiver sido declarada inidônea no âmbito da Administração Pública ou suspensa no âmbito do Poder Judiciário, enquanto perdurarem os seus efeitos.

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/signa/consultapublica>



TJADM202202423V01



DAS OBRIGAÇÕES DO CESSIONÁRIA

CLÁUSULA TERCEIRA: Os serviços indicados na cláusula primeira serão executados pela **CESSIONÁRIA** em conformidade com a descrição pormenorizada contida(s) no(s) anexo(s), que faz(em) parte integrante deste contrato, e, concorrendo a(s) **CESSIONÁRIA (S)** com mão de obra, ferramentas, equipamentos e materiais para os referidos serviços, sem pagamento de quaisquer despesas adicionais por parte do **CEDENTE, obrigando-se, ainda, a:**

- a) Arcar com a despesa de gás necessário à preparação dos alimentos, ficando o abastecimento e controle de estoque sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA;
- b) Fornecer todos os utensílios em perfeito estado, sem, contudo neles se resumirem, tais como: pratos, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, bandejas e outros necessários ao perfeito funcionamento do serviço, como palito, guardanapo de papel, canudos etc.
- c) Manter, por conta própria, o espaço cedido rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, portas, cortinas, pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo Poder Judiciário, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre. Para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida;
- d) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, registrados no Ministério da saúde, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos;
- e) Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer um dos itens programados no cardápio. Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches;
- f) Devem ser vendidos diariamente no mínimo três tipos de sucos naturais, sendo um de laranja, havendo variedade dos outros no mínimo a cada semana;
- g) Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- h) Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos, para atendimento de cardápios futuros;
- i) Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente todo e qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Poder Judiciário do Estado da Bahia ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da lanchonete;
- j) Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, em razão de férias, licença, falta ao serviço, greves dos meios de transporte, demissão de empregados ou por qualquer outra razão;
- k) Designar um empregado para atendimento direto às salas e gabinetes, sempre que solicitado para tal;
- l) Apresentar, quando do início das atividades, Carteiras de Saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências das lanchonetes. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, radiografia do Tórax e audiometria, emitindo, assim, o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO);





- m) Comunicar ao CEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- n) Disponibilizar para a fiscalização da CEDENTE a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste ato licitatório, devidamente atualizado;
- m) Indenizar o Tribunal de Justiça do Estado da Bahia por quaisquer danos causados às suas instalações e/ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens por parte da mesma, no caso de avaria.
- o) Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, inclusive da Vigilância Sanitária, sendo único responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências, inclusive de material.
- p) Efetuar, após a assinatura do termo de Concessão de uso, a desinsetização, descupinização e desratização das áreas do restaurante, refeitório, banheiros, vestiários e as diversas áreas que forem utilizadas pela CESSIONÁRIA, antes de começar suas atividades, bem como a cada trimestre e sempre que necessário.
- q) Qualquer alteração no espaço físico do imóvel somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização do CEDENTE, ficando ressalvado que toda e qualquer benfeitoria e/ou melhoria no imóvel incorporar-se-á, de imediato, ao patrimônio do CEDENTE, não cabendo à CESSIONÁRIA direito, em tempo algum, de retenção ou indenização, a qualquer título.
- r) Adotar todas as providências cabíveis, que forem da sua alçada, para o bom e regular funcionamento do sistema de exaustão.
- s) A CESSIONÁRIA deverá seguir todas as regras das legislações sanitárias vigentes.
- t) Disponibilizar ao CEDENTE o cardápio e lista dos itens que serão comercializados com seus respectivos preços e estar disponível para as possíveis alterações e/ou sugestões.

Parágrafo Único: Obriga-se a **CESSIONÁRIA** a indenizar o **CEDENTE**, no exato valor da condenação que o mesmo venha a sofrer, em virtude de eventual **AÇÃO TRABALHISTA**, proposta em favor de empregado ou preposto da **CESSIONÁRIA**, em razão do presente contrato, ainda que expirada a vigência deste.

DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

CLÁUSULA QUARTA: Além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, o **CEDENTE** obriga-se ainda a:

- a) Os serviços prestados serão gerenciados e fiscalizados por representantes da CEDENTE, que poderão exigir da CESSIONÁRIA, a qualquer tempo, esclarecimentos, demonstrações e documentos que comprovem a regularidade do contrato.
- b) A fiscalização dos serviços de que trata este projeto será exercida administrativamente pela Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV/DSG, diariamente e a qualquer hora, pela Nutricionista do Tribunal de Justiça da Bahia, quando necessário.
- c) A Administração indicará Servidor, formalmente, designado através de publicação oficial, para atuar como fiscal do Contrato.





DA FISCALIZAÇÃO

CLÁUSULA QUINTA: A Fiscalização dos serviços ora contratados será executado pela DSG/Coordenação de Serviços Auxiliares, denominada no presente instrumento contratual de **Fiscalização**, com poderes para, além das atribuições previstas no Anexo I – Termo de Referência:

- a) Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente projeto;
- d) Exigir a limpeza da área física, dos equipamentos e dos utensílios usados na execução dos serviços;
- e) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
- f) Aplicar, periodicamente, formulário de Pesquisa de Satisfação dos Clientes, junto ao público consumidor, conforme modelo apresentado neste projeto básico;
- g) Avaliar, periodicamente a qualidade do serviço prestado junto ao público consumidor, pontuando as infrações verificadas, segundo os critérios definidos na Tabela de irregularidades, indicando motivadamente as ocorrências de multas e penalidades a serem aplicadas, avocando para tanto, o testemunho de 02 (duas) pessoas presentes no local;
- h. Advertir a CESSIONÁRIA, por escrito, quando constatar alguma irregularidade na prestação do serviço, indicando prazo para o cumprimento da solução apontada.

Parágrafo Primeiro: A ação ou omissão total ou parcial da Fiscalização do **CEDENTE**, não eximirá a **CESSIONÁRIA** de total responsabilidade na execução dos serviços objeto do presente contrato.

Parágrafo Segundo: A FISCALIZAÇÃO procederá com a avaliação da qualidade do serviço prestado pela CESSIONÁRIA através de 02 instrumentos: aplicação da Tabela de Irregularidades e Pesquisa de Satisfação dos Clientes, cabendo à mesma tornar o procedimento aplicável e adequado.

- a) Os resultados da pesquisa de opinião e da fiscalização do contrato serão determinantes para a continuidade da prestação de serviço, independente das ações pertinentes à fiscalização do contrato.

Parágrafo Terceiro: A FISCALIZAÇÃO aplicará a tabela a seguir, com a finalidade de registrar e identificar as irregularidades, segundo o seu grau de gravidade, porventura apresentadas nas vistorias realizadas, sujeitando-se a CESSIONÁRIA às penalidades cabíveis.

TABELA DE IRREGULARIDADES

IRREGULARIDADES	
	Desorganização de ambientes/áreas
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações
	Preços da bomboniere cobrados em desacordo com aqueles do mercado local
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio





	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete
	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições
	Deixar de manter a lista de preços em lugar visível
	Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização dos prepostos da fiscalização
	Deixar de apresentar cupom fiscal aos usuários da lanchonete
	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados
	Deixar de manter documentação legal atualizada no local
Médio	Uso incorreto de uniformes limpos
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos
	Limpeza inadequada do(piso, paredes, portas, teto e estantes).
	Presença de embalagens vazias ou objetos em desuso no almoxarifado
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers, e geladeiras.
	Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, etc.
	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar dos prepostos da fiscalização
	Deixar de recolher o valor da taxa mensal de utilização
Grave	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área
	Presença de alimentos destampados em qualquer área
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúdes válidas ou desatualizadas
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e/ou câmaras frigoríficas
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção
	Deixar de remover o lixo
Coleta inadequada de amostra	





Gravíssimo	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área
	Higiene pessoal de funcionários inadequada
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.
	Servir bebida alcoólica
	Utilizar o espaço físico para fins diversos do objeto do contrato de Cessão
	Servir alimento contaminado ou deteriorado
	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais

* Os itens que compõem a tabela acima não são exaustivos devendo a FISCALIZAÇÃO anotar eventuais irregularidades não registradas na Tabela.

Parágrafo quarto: A CESSIONÁRIA será notificada formalmente das irregularidades verificadas e registradas em formulário próprio, cabendo ao CEDENTE acompanhar se as mesmas foram sanadas. A reincidência de faltas consideradas graves ou gravíssimas ensejará a aplicação das penalidades e/ou rescisão contratual.

DO PAGAMENTO

CLÁUSULA SEXTA: Pela exploração do espaço público a CESSIONÁRIA pagará, até o quinto dia útil do mês subsequente ao vencido, ao CEDENTE a quantia de R\$ (....), a ser depositada na **conta corrente nº 29.604-0, agência 3571, Banco Bradesco.**

Parágrafo Primeiro: Após o pagamento, via depósito, a CESSIONÁRIA tem 01 (um) dia útil para encaminhar guia de depósito para a Coordenação de Serviços Auxiliares.

Parágrafo Segundo: Em caso de **atraso no pagamento mensal** da concessão de uso, incidirá multa no valor de **2% (dois por cento)** sobre o valor devido e atualização monetária medida pela variação positiva do IGP-M (FGV) no período

DA REAJUSTE DOS PREÇOS

CLÁUSULA SÉTIMA: Em havendo prorrogação contratual, e desde que transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, a contar do início da vigência deste, o reajuste poderá ser concedido ao CEDENTE, sempre tomando como limite máximo, a variação do INPC/IBGE, verificada no período precedente à data da prorrogação.

Parágrafo Primeiro: O CEDENTE poderá exercer, perante a CESSIONÁRIA, seu direito ao reajuste dos preços do contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.





Parágrafo Segundo: Caso o **CEDENTE** não efetue de forma tempestiva o reajuste e prorrogue o Contrato sem pleiteá-la, ocorrerá a preclusão do seu direito.

Parágrafo Terceiro: No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

Parágrafo Quarto: O **CEDENTE** poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CESSIONÁRIA**.

DA GARANTIA

CLÁUSULA OITAVA: A **CESSIONÁRIA** deverá apresentar à Administração do **CEDENTE**, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura deste Termo de Concessão de Uso, comprovante de prestação de garantia de **5% (cinco por cento) sobre o valor anual**, com validade para todo o período de vigência do Contrato, mediante a opção por uma das seguintes modalidades: dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, cuja liberação ou restituição dar-se-á com o término do contrato.

Parágrafo Primeiro: Fica estabelecido que a presente garantia não poderá ser parcelada nas faturas pagas à **CESSIONÁRIA**.

Parágrafo Segundo: A garantia será obrigatoriamente revista e complementada quando houver redução da sua representatividade percentual por variação econômica do contrato ou descontos de valores devidos ao **CEDENTE**.

Parágrafo Terceiro: A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

DOS ILÍCITOS E PENALIDADES

CLÁUSULA NONA: A **CESSIONÁRIA** cumprirá, rigorosamente, as condições estabelecidas neste contrato, na proposta vencedora, no edital e seus anexos, sobretudo o Termo de Referência, para execução do serviço objeto deste contrato, inclusive obrigações adicionais estabelecidas neste instrumento, sob pena de, descumprindo as obrigações contratuais ou cometendo os ilícitos previstos no artigo 185 da Lei Estadual nº 9.433/05, sujeitar-se às penalidades cabíveis.

Parágrafo Segundo: As sanções serão aplicadas levando-se em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, após regular processo administrativo, desde que assegurado o direito de defesa.

Parágrafo Terceiro: Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas no art. 184 e 185 da Lei Estadual 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

Parágrafo Quarto: À recusa da assinatura do contrato ou instrumento equivalente e à inexecução contratual, seja parcial ou total, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, serão aplicadas, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, e de outras cominações legais, a qualquer tempo, **MULTA DE MORA:**

a) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato;

a.1.) Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

b) em caso de atraso no cumprimento da obrigação principal, será aplicado o percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado e de,

c) **0,7% (sete décimos por cento)** sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.





Parágrafo Quinto: As multas previstas neste artigo não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CESSIONÁRIA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

Parágrafo Sexto: A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso, sendo certo que, se o seu valor exceder ao da garantia prestada – quando exigida, além da perda desta, a CESSIONÁRIA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

Parágrafo Sétimo: Acaso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CESSIONÁRIA o valor de qualquer multa porventura imposta.

Parágrafo Oitavo: Serão punidos com a pena de **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DO DIREITO DE CADASTRAR E LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO** aos que incorrerem nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei Estadual nº 9.433/05.

Parágrafo Novo: Serão punidos com a pena de **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e incisos II, III e V do art. 185 da Lei Estadual nº 9.433/05.

Parágrafo Décimo: Toda sanção aplicada será processada pela Comissão Permanente de Cadastro de Fornecedores e Aplicação de Sanções Administrativas do Tribunal de Justiça da Bahia.

DA RESCISÃO

CLÁUSULA DÉCIMA: A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

Parágrafo Primeiro: O **CEDENTE** ao longo da vigência do contrato poderá rescindi-lo conforme disposto no art. 168, da Lei nº 9.433/05, motivadamente, desde que seja a **CESSIONÁRIA** notificada, por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias corridos, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Segundo: Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167, da Lei nº 9.433/05, sem que haja culpa da **CESSIONÁRIA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

- a) devolução da garantia;
- b) pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;
- c) pagamento do custo da desmobilização.

Parágrafo Terceiro: No caso de rescisão determinada por ato unilateral da **CESSIONÁRIA** ficam asseguradas à **CEDENTE**, sem prejuízo das sanções cabíveis:

- a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à **CEDENTE**;
- b) retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à **CEDENTE**.

Parágrafo Quarto: O contrato poderá ser rescindido por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para o **CEDENTE**, consoante o disposto no inciso II do art. 168 da Lei nº 9.433/05.

Parágrafo Quinto: O **CEDENTE** poderá, a qualquer tempo ao longo da vigência do presente instrumento, rescindir unilateralmente o presente contrato, nas hipóteses previstas no artigo 167, da Lei Estadual nº 9.433/05, ou ainda, à conveniência e em preservação do interesse público, sem que lhe seja imposta qualquer multa ou indenização, a que título for, bastando, para tanto, comunicar previamente à **CESSIONÁRIA**, com pelo menos 30 (trinta) dias de antecedência.





DA REGÊNCIA LEGAL

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Submete-se, o presente contrato às disposições contidas na Lei Estadual nº 9.433/05, Lei Complementar nº 123/2006, das Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93, no que for pertinente, além dos Decretos Judiciários nº 12/03, 44/03, 13/06, 95/14, 784/14 e 813/19 do TJBA, bem como aos demais dispositivos legais aplicáveis, obrigando a CESSIONÁRIA a firmar todo e qualquer instrumento de retificação que tenha por objeto o cumprimento de prescrição legal e ou editalícia.

DO FORO

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Para dirimir quaisquer controvérsias originárias do presente instrumento, fica eleito o foro da comarca de Salvador, Capital do Estado da Bahia.

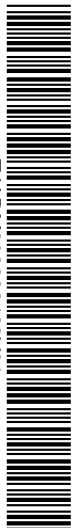
Parágrafo Único: E por estarem justos e contratados, firmam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas que no final se identificam.

Salvador, de de 2022

CEDENTE: TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA

CESSIONÁRIA:

TESTEMUNHAS:



TJADM202202423V01

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/signa/consultapublica>



ANEXO IX

TERMO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - Lei nº 13.709/2018

ANEXO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA, E A EMPRESA XXXX, NA FORMA ABAIXO.

(Pregão Eletrônico nº XXXXXX Processo nº XXXXXXXXXXXXX)

O **ESTADO DA BAHIA**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 13.937.032/0001-60, por intermédio do **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA**, órgão do Poder Judiciário, inscrito no CNPJ/MF sob nº 13100722/0001-60, com sede e foro nesta cidade do Salvador, Estado da Bahia, na Quinta Avenida, nº 560, Centro Administrativo da Bahia – CAB, representado por **Des. Nilson Soares Castelo Branco** adiante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e, do outro lado, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, representada por XXXXXXXXXXXXX resolvem, em conjunto, estabelecer regras para o cumprimento da Lei Geral de Proteção (Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018), justando e reciprocamente aceitando as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto deste termo estabelece regras de tratamento e proteção de dados pessoais no Contrato nºXXX celebrado entre as partes acima descritas, adequando-o à Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD (Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018), na forma deste Anexo, parte integrante e indissociável.

CLÁUSULA SEGUNDA - CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassadas em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

Os dados pessoais devem ser armazenados pelo prazo necessário para cumprimento de legislação aplicável ao serviço, especialmente prevenção à lavagem de dinheiro.

As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.

A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, aplicando e aprimorando as medidas de prevenção e proteção à segurança dos dados que manuseia, com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.



TJADM202202423V01



As partes têm conhecimento que as autorizações para tratamento de dados poderão ser revogadas, a qualquer momento, pela respectiva pessoa natural, mediante simples manifestação expressa, devendo as eventuais revogações de consentimento serem informadas uma a outra, a fim de que as devidas medidas sejam imediatamente adotadas.

A CONTRATANTE se compromete a cumprir toda legislação aplicável a segurança da informação, privacidade e proteção de dados, devendo adotar as medidas para, nos termos do art. 8º da LGPD, obter o consentimento prévio dos titulares para tratamento de seus dados, quando for o caso.

A CONTRATADA responde solidariamente pelos danos causados pelo tratamento quando descumprir as obrigações da legislação de proteção de dados ou quando não tiver seguido as instruções lícitas do CONTRATANTE, hipótese em que a CONTRATADA se equipara ao CONTRATANTE, salvo nos casos de exclusão previstos legalmente (art. 43 da Lei n. 13.709/2018).

CLÁUSULA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

Este Termo entrará em vigor a partir da publicação resumida do seu extrato no Diário da Justiça Eletrônico.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de Salvador-BA, para dirimir quaisquer dúvidas originadas do presente TERMO, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem justas e estabelecidas as condições, as partes firmam o presente instrumento em 3 (três) vias de igual teor e um só efeito, juntamente com as testemunhas, abaixo identificadas.

Salvador, de de 20XX.

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA
Des. NILSON SOARES CASTELO BRANCO
Presidente do Tribunal de Justiça do Estado Bahia

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Testemunhas:

Nome:

Nome:

CPF nº

CPF nº



TJADM202202423V01

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/signa/consultapublica>



ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO NÃO INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE EMPREGADORES FLAGRADOS EXPLORANDO TRABALHADORES.

Declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____ estabelecida na cidade de _____, Estado de _____, no endereço _____, telefone n° _____, por meio de seu representante, _____, portador da Carteira de Identidade n. _____, expedida pela _____, e do CPF n. _____, para fins de participação na **Concorrência Pública nº 001/2022**, não possui inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério do Trabalho e emprego, por meio da portaria nº 540/2004. Por ser verdade, firmamos o presente.

Salvador, _____ de _____ de 2022

Nome completo e assinatura do representante da empresa

ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO NÃO INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE EMPREGADORES FLAGRADOS EXPLORANDO TRABALHADORES.

Declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____ estabelecida na cidade de _____, Estado de _____, no endereço _____, telefone n° _____, por meio de seu representante, _____, portador da Carteira de Identidade n. _____, expedida pela _____, e do CPF n. _____, para fins de participação na **Concorrência Pública nº 001/2022**, não foi condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1° e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nos 29 e 105. Por ser verdade, firmamos o presente.

Salvador, _____ de _____ de 2022

Nome completo e assinatura do representante da empresa

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR: CAMILA ANDRADE GUIMARÃES CARNEIRO.
Documento Nº: 1164200.20494141-1856 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/signa/consultapublica>



TJADM202202423V01