

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 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.

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 CONTRATADA, 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. DO 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 Microondas;
- ✓ 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 Contratada 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			Salada de frutas variadas**	Crepioca - Cenoura com recheio de tomate orégano e requeijão



-Cappuccino tradicional				
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 **		Sequilhos	
Bebidas preparadas com leite(comum/se m 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(sashe)				

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;

*) 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 itnes 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"/>	Uva 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

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 ovilactovegetariana, 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 Contratada 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 grega, 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, manjericão, etc.), linhaça, gergelim, aveia.

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

g) 02 pratos de forno, diários, tipo suflê, empadão, rocambolo, 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 contratada 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 acompanham 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 contratada 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, 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 CONTRATANTE

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:

- 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.

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 CONTRATADA às penalidades cabíveis.

TABELA DE IRREGULARIDADES

IRREGULARIDADES	
Leves	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	



Gravíssimo	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
	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.

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.

21.4. 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 contratada, junto ao público consumidor.

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.

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, será de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

Na última semana de cada mês, na presença de um preposto da Coordenação de Serviços Auxiliares – CSERV, junto a um preposto da CESSIONÁRIA a caixa deverá ser aberta e a apuração da pesquisa realizada. A abertura da caixa será de exclusiva responsabilidade da CSERV, sob pena de rescisão da Cessão de uso.

A cada bimestre deverá ser feita a análise dos resultados objetivando pontuar o desempenho da CESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados.



FORMULÁRIO – PADRÃO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS CLIENTES

Apresentamos a seguir, modelo do formulário de Pesquisa de Satisfação de Clientes que deverá ser aplicado durante a execução do contrato com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado aos usuários do serviço.

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS CLIENTES

1. Qual a sua ocupação ?
- () Magistrado
 () Servidor do Poder Judiciário
 () Advogado
 () 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				

Críticas 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



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR:
FERNANDO JOSÉ ALEXANDRINO SILVA.
Documento Nº: 1164200.20264012-1938 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/siga/consultapublica>



TJADM202202423V01

ANEXO

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 202 .

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA / RAZÃO SOCIAL



ANEXO

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

Nome completo e assinatura do representante da empresa

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

Nome completo e assinatura do representante da empresa





Assinatura do Representante do TJBA



Documento reconhecido pelo Tribunal de Justiça da Bahia e conferido com o documento original por: CONFERIDO POR:
FERNANDO JOSÉ ALEXANDRINO SILVA.
Documento Nº: 1164200.20264012-1938 - Consulta à autenticidade em <http://www.tjba.jus.br/siga/consultapublica>



TJADM202202423V01