



Programa de Modernização  
do Judiciário Cearense

<b>Programa de Modernização do Poder Judiciário do Estado do Ceará - PROMOJUD</b>	
<b>Empréstimo n °: 5248/OC- BR entre Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID e Estado do Ceará Executor: Tribunal de Justiça do Estado do Ceará</b>	
<b>GN- 2349-15 Comparação de Preços (CP)</b>	
<b>Objeto da Contratação</b>	<b>Contratação de Empresa especializada em serviços de fornecimento de alimentação para evento institucional</b>
<b>Item do P.A.</b>	<b>3,9</b>
<b>No Processo</b>	<b>---</b>
<b>Item do P.A.C</b>	<b>TJCEUGP_UGP_2024_0004</b>
<b>Componente</b>	<b>Gestão e Monitoramento do Promojud</b>
<b>Produto</b>	<b>Verificar no PA</b>
<b>Projeto</b>	<b>---</b>
<b>Unidade Cogestora</b>	<b>Secretaria de Planejamento e Gestão</b>
<b>Unidade Orçamentária</b>	<b>Presidência</b>

## **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

### **Objeto da Contratação:**

**Serviço de Fornecimento de Alimentação em Evento Institucional**

Janeiro 2024



## Programa de Modernização do Judiciário Cearense

### 1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação, para 300(trezentas) pessoas, na realização do evento institucional de comemoração dos 150 anos de criação do TJCE, com abordagem na “Transformação Digital: avanços e perspectivas” financiada pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) por meio do Contrato de Empréstimo nº 5248/OC-BR, a ser realizado em 02/02/2024 em Fortaleza-CE.

### 2. TERMINOLOGIA, DEFINIÇÕES, SIGLAS E CONCEITOS

<b>BID</b>	Banco Interamericano de Desenvolvimento
<b>CP</b>	Comparação de Preços
<b>CONTRATANTE</b>	Tribunal de Justiça do Ceará
<b>OS</b>	Ordem de Serviço
<b>PROGRAMA</b>	Programa de Modernização do Poder Judiciário do Estado do Ceará
<b>ET</b>	Especificações Técnicas
<b>UGP</b>	Unidade de Gerenciamento do Projeto
<b>PROMOJUD</b>	Programa de Modernização do Poder Judiciário do Estado do Ceará

### 3. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

3.1 O Estado do Ceará firmou com o Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID o Contrato de Empréstimo nº 5248/OC-BR, para a execução do Projeto de Modernização do Poder Judiciário do Estado do Ceará – PROMOJUD, cujo órgão executor é o Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

3.2 O PROMOJUD tem como escopo avançar na implementação da transformação digital do Poder Judiciário do Ceará para incrementar sua eficiência e a satisfação dos usuários, sendo os objetivos específicos: (a) melhorar a produtividade na prestação de serviços do TJCE; e (b) melhorar a efetividade na gestão do TJCE.

3.3 Considerando que no evento será apresentada a “Transformação Digital: avanços e perspectivas” financiada pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) por meio do Contrato de Empréstimo nº 5248/OC-BR, e considerando que no Plano de Aquisições consta a programação de contratação do pretendida, justifica-se realizar a contratação da empresa no âmbito do Promojud, com o uso de recurso do Financiamento para cobrir somente as despesas com a referida contratação, sendo que os demais insumos



## Programa de Modernização do Judiciário Cearense

necessários para a realização do evento de comemoração dos 150 anos de criação do TJCE serão providenciados e custeados pelo TJCE.

### 4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 O serviço corresponde ao fornecimento de itens alimentícios, envolvendo comidas e bebidas, não alcoólicas, frias e quentes, por um período, nos intervalos do evento, conforme abaixo relacionado:

<b>4.1.1 SALGADOS /FRIOS E ANTEPASTOS</b>
- Quiche de 04 queijos com geleia de pimenta
- Mini quiches de camarão com cream cheese
- Mini- croissant de frango, queijo e presunto
- Canapés de salame com provolone
- Dadinhos de tapioca com geleia
- Filo de gorgonzola com geleia de damasco
- Filo de alho-poró com camarão
- <i>Vou-al-vent</i> de carne seca com queijo coalho
- Coxinha de frango com <i>catupiry</i>
- Pastéis variados
- Tabua de frios variados
- Mini pão australiano
- Mini pão francês
- Mini pão brioche
- Mousse de queijo com geleia de pimenta
- Antepasto de frango defumado com Bacon
- Torradas sírias
- Grissines
<b>4.1.2 BOLOS E DOCES</b>
- Bolo de maracujá com calda
- Bolo de cenoura com chocolate



**Programa de Modernização  
do Judiciário Cearense**

- Mini-brownies
- Mini-queijadinhas
<b>4.1.3 PRATOS QUENTES</b>
- Escabeche de lagarto ao molho madeira
- Risoto de camarão
- Risoto de bacalhau
- Escondidinho de carne do sol com queijo coalho
<b>4.1.4 BEBIDAS</b>
- Água
- Sucos variados
- Refrigerantes
- Café
- Chocolate quente
<b>4.1.5 – SERVIÇOS E MATERIAIS</b>
- Auxiliar de cozinha
- Garçons/ garçonetes
- Material necessário para execução do serviço

4.5 Os serviços deverão ser prestados por copeiras(os) e garçons/garçonetes com experiência e preparo para a função, devidamente uniformizados.

4.6 A CONTRATADA não poderá alterar o cardápio, salvo motivo de força maior (ocorrência de fato inevitável, imprevisto e alheio à vontade do fornecedor) e mediante solicitação e justificativa prévia à CONTRATANTE.

4.7 A CONTRATADA na execução do serviço deverá produzir, embalar, acondicionar e transportar os alimentos obedecendo as normas legais, dentro de rigorosos padrões de higiene.

4.8 O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado.

4.9 Os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, deverão ser acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.



## Programa de Modernização do Judiciário Cearense

4.10 A CONTRATADA deverá servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela qualidade deles, restando certo de que a CONTRATANTE não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, geladeira, e quaisquer outros possíveis equipamentos, não cabendo, dessa forma, nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço. Serão entendidas como perfeitas condições de consumo os alimentos servidos dentro das características de aquecimento (pratos quentes etc.) ou refrigeração (pratos frios, sucos etc.) adequadas.

4.11 Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; com originalidade na decoração dos pratos, sem exageros, e também toda atenção deve ser dada para as porções que deverão ser oferecidas em porções individuais.

4.12 O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais

4.13 Todos os custos com o fornecimento são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação, acondicionamento, embalagens, descartáveis, transporte e conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE.

4.14 Os serviços deverão considerar o acompanhamento por *staff* de apoio da CONTRATADA pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços.

4.15 O material de apoio deverá ser entregue um dia útil antes do evento.

## **5. DO FUNDAMENTO LEGAL**

5.1 O Estado do Ceará firmou com o Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID o Contrato de Empréstimo nº 5248/OC-BR, para a execução do Projeto de Modernização do Poder Judiciário do Estado do Ceará – PROMOJUD, cujo órgão executor é o Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

5.2 Sabe-se que o PROMOJUD tem como escopo avançar na implementação da transformação digital do Poder Judiciário do Estado do Ceará (PJCE) para incrementar sua eficiência e a satisfação dos usuários, tendo como objetivos específicos: (a) melhorar a produtividade na prestação de serviços do TJCE; e (b) melhorar a efetividade na gestão do TJCE.

5.3 O desenvolvimento de cada um dos produtos do Programa depende da realização de contratações previstas no Plano de Aquisições do Programa. Essas contratações devem seguir as Políticas de Aquisição do BID, especificamente a GN-2349-15 (Políticas para aquisição de bens e contratação de obras financiadas



## Programa de Modernização do Judiciário Cearense

pelo BID) e a GN-2350-15 (Políticas para a seleção e contratação de consultores financiados pelo BID), e as modalidades de contratação do Sistema Nacional aceitas pelo Banco. No presente caso a contratação será realizada no âmbito da GN-2349-15.

### **6. DA CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO**

A contratação enquadra-se no conceito de bens e serviços comuns, expresso no art. 2º da Resolução do Órgão Especial nº 10 de 18 de julho de 2020.

*Art. 2º Para fins do disposto nesta Resolução considera-se:*

*IV – Bens e serviços comuns – bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado;*

### **7. DO LOCAL, QUANTITATIVO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

7.1 O evento institucional do TJCE será realizado no dia 02 de fevereiro de 2024, na Escola Superior da Magistratura do Estado do Ceará – ESMEC, localizada na Rua Ramires Maranhão do Vale, 70 - Edson Queiroz, Fortaleza – CE.

7.2 A data e horário, em virtude de caso fortuito ou força maior, poderão ser alterados, devendo a CONTRATANTE comunicar à CONTRATADA, no mínimo, com 48(quarenta e oito) horas de antecedência.

7.3 O quantitativo de participantes de 250 (duzentos e cinquenta) pessoas, se justifica pela importância do evento e levou em consideração o número de magistrados e servidores das áreas técnicas, administrativo e financeiro do TJCE.

7.4 Os prepostos e/ou prestadores de serviço da CONTRATADA deverão se apresentar, no estabelecimento da CONTRATANTE ou no local definido para o evento 4(quatro) horas antes do horário de início.

7.5 A limpeza e conservação da área onde serão servidos os alimentos do evento ficarão a cargo da ESMEC.

7.6 A CONTRATADA ficará responsável pela limpeza e conservação dos materiais de sua propriedade, tais como: panelas, recipientes, vasilhames, vasilhas, talheres, copos e outros.

7.7 A CONTRATADA ao fornecer os serviços deverá disponibilizar todos os materiais e utensílios necessários a cada tipo de serviço: pratos, Talheres completos, xícaras com pires, toalhas brancas para as mesas para *buffet*, taças, guardanapos descartáveis, mini colher, descartáveis, toalhas de mesa, cobre mancha, jarras, xícaras de louça para café, chás ou leite, garrafas térmicas para leite com açúcar, café com e sem açúcar em garrafas devidamente identificadas.



## Programa de Modernização do Judiciário Cearense

### **8. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

8.1 A prestação dos serviços será realizada conforme as cláusulas definidas neste documento de Especificações Técnicas e na legislação, respondendo a CONTRATADA pela inexecução total ou parcial do ajuste.

8.2 A gestão do contrato será executada pela Secretaria de Planejamento e Gestão, Rafaella Lopes Ferreira, secretária, matrícula nº 48636; e sua fiscalização caberá à Diretoria do Cerimonial, Sílvio de Paiva Ribeiro, diretor, matrícula nº 49.672, responsáveis pelo atesto do serviço prestado.

8.3 Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o(a) agente fiscalizador(a) dará ciência à CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

8.4 A fiscalização dos serviços não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto.

8.5 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do agente fiscalizador serão encaminhadas à autoridade competente do ÓRGÃO CONTRATANTE para adoção das medidas convenientes.

### **9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA MÍNIMA**

9.1 A CONTRATADA deverá ser especializada em preparação, fornecimento e atendimento de serviço de *buffet*, devidamente autorizada, credenciada e licenciada pelo poder público para o exercício de atividade;

9.2 Apresentação pela CONTRATADA de Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste documento.

9.3 Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição – CRN atualizado

### **10. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO- FINANCEIRA**

Para fins de contratação, deverão ser apresentadas certidões que comprovem a regularidade da empresa com o fisco Federal, Estadual e Municipal, FGTS e INSS e débitos trabalhistas.

### **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**





---

**Programa de Modernização  
do Judiciário Cearense**

11.1 Executar o fornecimento, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, utilizando produtos de primeira qualidade e dentro dos padrões de higiene exigidos pelos órgãos competentes, de acordo com as composições definidas neste documento, sob pena de responsabilidade pelo seu descumprimento.

11.2 Manter as instalações físicas de preparo dos alimentos em perfeitas condições de higiene, instalações, bem como permitir e facilitar a inspeção pela fiscalização da Contratante, inclusive, prestar informações e esclarecimentos quando solicitados, sobre quaisquer procedimentos atinentes à execução dos serviços; e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária quando necessário.

11.3 Supervisionar permanentemente os serviços, de modo a obter uma operação eficiente e eficaz, de acordo com orientação do Cerimonial do TJCE.

11.4 Atender de imediato as solicitações, corrigindo imediatamente qualquer ocorrência na prestação dos serviços contratados;

11.5 Não transferir a outrem o objeto deste documento;

11.6 Não promover a publicidade de seus serviços usando o objeto deste documento, salvo se expressamente autorizada pela Contratante.

10.7 Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes a legislação fiscal, social, tributária e trabalhista e ainda por danos, prejuízo que, a qualquer título, causar a terceiros em virtude da execução dos serviços;

11.8 Substituir por conta, no total ou em parte, o fornecimento quando o mesmo se apresentar insalubre, com vestígios de deterioração ou quando não atenderem às exigências deste documento.

11.9 Garantir a qualidade dos serviços prestados, respondendo, na forma da lei, por quaisquer danos decorrentes da má execução contratual.

11.10 Responder pelos danos causados diretamente a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;

11.11 A CONTRATADA deverá possuir estrutura operacional com capacidade de atendimento às necessidades da Contratante, tais como: a) Cozinha industrial equipada com forno, fogão, câmara frigorífica, refrigerador, equipamentos e acessórios para o preparo e conservação dos alimentos, devendo obedecer a todas as condições de higiene impostas pelas autoridades sanitárias;

11.12 Disponibilizar pessoal qualificado (cozinheiros, nutricionista, meître, garçons e supervisores) e uniformizado;

11.13 Possuir veículo próprio e adaptado para o transporte, conservação, higiene e segurança dos alimentos;





## Programa de Modernização do Judiciário Cearense

11.14 Disponibilizar louças (Talheres e rechauds em aço inox, pratos, xícaras e pires etc) em quantidade suficiente para o evento de ótima qualidade;

11.15 A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as formas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas pelos órgãos públicos competentes.

11.16 Todas as despesas necessárias à perfeita execução do serviço (os tipos de matéria-prima, insumos e produtos utilizados na preparação dos alimentos constantes dos cardápios exigido pela Contratante, bem como as bebidas servidas, o transporte dos alimentos, as embalagens, as despesas com funcionários, taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas etc.) devem estar incluídas nos preços ofertados pela CONTRATADA.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO CONTRATANTE**

12.1 A CONTRATANTE deverá empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento na forma prevista neste documento

12.2 A CONTRATANTE deverá proporcionar todas as condições necessárias para que a CONTRATADA possa cumprir com o objeto deste documento;

12.3 A CONTRATANTE deverá efetuar o recebimento dos materiais verificando se os mesmos estão em conformidade com o solicitado;

12.4 A CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente a CONTRATADA, quando no acompanhamento, qualquer irregularidade for verificada na entrega dos materiais;

12.5 A CONTRATANTE só efetuará o pagamento a CONTRATADA, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecido na Nota de Empenho ou no Contrato;

12.6 A CONTRATANTE prestará as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela CONTRATADA.

12.7 A CONTRATANTE deverá permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para execução de serviços referentes ao objeto do contrato;

12.8 A CONTRATANTE deverá assegurar-se que os preços contratados estão compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir que continuem a ser os mais vantajosos para a Contratante;

12.9 A CONTRATANTE deverá orientar a CONTRATADA quanto à melhor maneira de realização dos serviços e quanto a forma correta de apresentação da nota Fiscal/Fatura;

12.10 A Contratante não se responsabilizará por utensílios e/ou pertences esquecidos em suas dependências, utilizados pela CONTRATADA na execução do contrato.



---

**Programa de Modernização  
do Judiciário Cearense**

### **13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

O prazo de vigência ficará atrelado à data de realização do evento no dia 2 de fevereiro de 2024, incluindo o prazo antecedente e posterior necessário para a execução dos serviços.

Fortaleza/CE, 11 de janeiro de 2024

Secretária da Secretaria de Planejamento e Gestão