



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
Av. André Araújo, S/N - Bairro Aleixo - CEP 69060-000 - Manaus - AM - www.tjam.jus.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Fornecimento de serviço de coquetel padrão internacional e/ou regional com um prato quente para atender a eventos realizados pelo Tribunal de Justiça do Amazonas.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação é necessária para atender aos eventos solenes realizados pelo Tribunal de Justiça do Amazonas, visando oferecer um serviço diferenciado de Buffet, com a contratação de empresa especializada no ramo.

2.2. Otimiza o fornecimento dos serviços pretendidos, através de contratações em larga escala evitando pequenas compras, sendo essa sistemática adequada e tempestiva, atinente as atividades do TJAM.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. O presente Termo de Referência deverá obedecer ao disposto na Lei 8.666/93 e suas alterações, bem como ao disposto nas seguintes normas, no que couber:

a) Resolução nº 25/2019 TJ-AM de 15 de janeiro de 2020.

4. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

4.1. O serviço será prestado de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.

4.2. O presente termo tem por objeto a contratação de serviços de Buffet tipo COQUETEL - Padrão Internacional e/ou Regional, com um prato quente, aperitivos, salgados e bebidas variados, para atender aos eventos do TJAM.

4.3. Dos Utensílios e Materiais:

4.3.1. Os alimentos deverão ser servidos em travessas de metal, (inox ou cobre) louça, porcelana, cerâmica, ou vidro;

4.3.2. Os apetrechos em metal tais como, talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros e porta adoçantes, dentre outros, deverão ser em "inox, cobre, porcelana e cerâmicas", em materiais nobres;

4.3.3. As garrafas térmicas utilizadas deverão ser de alto padrão, sem ornamentos excessivos;

4.3.4. As jarras para sucos deverão ser em vidro ou inox, em alto padrão, sem ornamentos excessivos;

4.3.5. Os copos de mesa deverão ser em cristal ou em vidro de boa qualidade;

4.3.6. As louças, tais como: pratos; xícaras de chá; pires etc, deverão ser em porcelana, adequadas aos eventos;

4.3.7. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em tecidos de boa qualidade, preferencialmente em tons pastéis, ou de acordo com a necessidade do evento;

4.3.8. Os guardanapos podem ser de tecido ou papel de boa qualidade, sempre se adequando ao evento específico;

4.3.9. A contratada deverá fornecer número suficiente de mesas e cadeiras para a perfeita realização dos serviços, conforme o número de pessoas participantes do evento, a ser informado previamente por representante da contratante.

4.4. Dos Funcionários:

4.4.1. Os recursos humanos alocados à prestação dos serviços deverão apresentar-se devidamente asseados, com discrição, sobriedade e postura correta;

4.4.2. A contratada deverá apresentar sua equipe com uniformes padronizados e de acordo com a função desempenhada;

4.4.3. A equipe da contratada deverá, durante sua permanência nas dependências da contratante, ou em local diverso, onde o serviço for prestado, devidamente identificada por meio de crachá (identificação da pessoa e da empresa);

4.4.4. Deverão possuir carteira de saúde atualizada ou atestado de saúde periódico, emitido por órgão competente, de acordo com a legislação em vigor;

4.4.5. A contratada deve possuir em seu quadro de pessoal um profissional da área de nutrição, responsável técnico pelas diversas atividades profissionais relativas à alimentação e nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição;

4.4.6. Os serviços deverão ser prestados por copeiras e garçons com experiência comprovada em eventos do porte daquele no qual prestação os serviços e preparo para a função;

4.4.7. A equipe responsável pela prestação do serviço de buffet será montada de acordo e proporcionalmente à complexidade e dimensão do evento;

4.4.8. A contratada deverá disponibilizar 01 (um) garçom para cada grupo de 20 (vinte) pessoas, bem como 01 (um) copeiro para cada grupo de até 100 (cem) pessoas.

4.4.9. Em todos os preços já devem estar incluídos os serviços de copeiragem e garçom, não sendo admitida a acumulação dessas funções pelo mesmo profissional no mesmo evento.

4.5. Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

4.5.1. Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade;

4.5.2. Transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos, conforme legislação vigente;

4.5.3. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, bem como, os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;

4.5.4. Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente;

4.5.5. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao contratante determinar a sua destinação;

4.5.6. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo contratante.

4.6. Dos Alimentos:

4.6.1. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, de acordo com as quantidades descritas;

4.6.2. Deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, inclusive, no tocante à distribuição de cores e decoração, sem exageros, devendo ser considerada na arrumação da mesa a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si, sendo a decoração por conta da contratada, em comum acordo com a contratante;

4.6.3. O material utilizado no serviço deverá ser disponibilizado em quantidade suficiente para reposição sempre que o local de realização não dispuser de copa com pia para higienização dos utensílios;

4.6.4. O material utilizado para o serviço deverá ter qualidade compatível com o proposto no evento, devendo a critério da contratante ser apresentado, para aprovação prévia, com a necessária antecedência de acordo com o porte do evento, e será de inteira responsabilidade da contratada, inclusive no que diz respeito a avarias e a extravios;

4.6.5. Com o objetivo de adequação dos serviços a cada evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, em datas e local a serem estabelecidos pela fiscalização do contrato, sem ônus para a contratante;

4.6.6. Os cardápios poderão contemplar restrições alimentares, tais como: menu vegano, doença celíaca, intolerância à lactose, alergia a frutos do mar, alergia a ovo, entre outras, sem que isso onere o valor do serviço contratado;

4.6.7. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;

4.6.8. Os salgados deverão ser servidos quentes, bem como os sucos, refrigerantes e água gelados;

4.6.9. Os alimentos utilizados devem ser prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e artificiais;

4.6.10. Para transporte de alimentos, os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

4.7. Da Organização das Mesas:

4.7.1. As mesas deverão estar impecavelmente dispostas com toalhas bem passadas e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarras, bandejas, dentre outros, perfeitamente limpos;

4.7.2. Na arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas até o chão e sobretoalhas à meia-altura do chão, bem como, sem toalhas caso haja necessidades;

4.7.3. As mesas deverão ser retangulares ou redondas, a serem fornecidas em quantidade suficiente para a realização do evento.

4.7.4. As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas por um prisma pequeno em acrílico contendo seu nome impresso em papel branco, posicionado à sua frente na mesa, bem assim os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geléias, salgados, biscoitos etc).

4.8. Do cardápio: O Cardápio é sugestivo, devendo haver diversificação com qualidade equivalente:

DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS
<p>COQUETEL - Padrão Internacional e/ou Regional com um (01) prato quente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aperitivos variados • salgados variados • prato quente • doces tradicionais diversos • bebidas variadas 	3.000

4.9. Os cardápios escolhidos pela contratante poderão ser formados a partir da combinação dos pratos apresentados, ou de outros que venham a ser considerados adequados para cada ocasião.

4.10. Os cardápios foram discriminados a título exemplificativo, não exaustivo, podendo a contratada apresentar outras opções de cardápio, de padrão equivalente, sujeito a aprovação da contratante.

4.11. O fornecimento do serviço deverá incluir equipamentos, acessórios e utensílios (acessórios de apresentação como toalhas e sobre toalhas, arranjos para as mesas, suplê, reachout, bandejas e pratarias, taças em cristal, louças, mesas, cadeiras, mobiliários: aparadores, sofás, tapetes, poltronas, vasos para ambientação mesinhas de centro e de canto, pufes, elementos decorativos, pratos de porcelana e devem ser compatíveis com o tipo de solenidade), higienizados e em perfeitas condições de uso, adequados para cada tipo de serviço e que possuam atualização compatível com os existentes no mercado.

4.12. A contratada deverá dispor de garçom, copeiro nos quantitativos discriminados neste termo, sendo de sua inteira responsabilidade todo o processo de produção, execução e fornecimento do serviço, incluindo material e equipamentos necessários.

4.13. Os quantitativos informados são meramente estimativos, sendo o total de participantes, o máximo a ser contratado; os serviços serão cobrados na modalidade “por pessoa”.

5. DA CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto do presente Termo de Referência é considerado comum, nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei n. 10.520/02.

6. DA FORMA DE FORNECIMENTO

6.1. A cada evento será informado à contratada onde deverão estar disponíveis os recursos humanos e os materiais necessários para a realização do serviço.

6.2. Os serviços serão realizados, em regra, na cidade de Manaus/AM, entregues na sede da contratante ou outro local indicado, antecipadamente, pela contratante; e excepcionalmente em outras cidades do Estado do Amazonas, a depender da realização de sessões e reuniões especiais, indicadas antecipadamente pela contratante.

6.3. Os serviços deverão ser executados de acordo com as datas e os horários estipulados pela contratante.

6.4. Os serviços deverão obedecer aos cardápios estabelecidos e/ou aprovados pela contratante e primar pela qualidade dos produtos que atenderão aos membros, servidores, autoridades e convidados, sempre respeitando as determinações de higiene estabelecidas pela vigilância sanitária e demais órgãos afins.

6.5. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal.

6.6. A contratada deverá possuir veículo para transportes dos produtos a serem servidos no evento.

6.7. A contratada será responsável pelo transporte de ida e volta, às respectivas origens, dos materiais e recursos humanos para o local do evento, bem como o seu devido descarte após o evento, conforme rigorosa observância da legislação ambiental em vigor, quando aplicável.

6.8. Todos os impostos, taxas, fretes e demais encargos deverão estar incluídos no preço, o qual deverá, ainda, abranger toda atividade ou material necessários à execução do objeto, mesmo quando não expressamente indicados, não cabendo, posteriormente, quaisquer acréscimos previsíveis.

6.9. Os cardápios deverão variar a cada evento, conforme o especificado neste termo, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um por evento.

6.10. A contratada, antes de cada evento, deverá providenciar toda arrumação do espaço onde o Buffet será servido, com antecedência mínima de 01 (uma) hora.

6.11. Os quantitativos informados são meramente estimativos podendo ocorrer variações.

6.12. Os serviços poderão ser solicitados com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, via envio de e-mail, correio eletrônico ou em mãos, informando o número estimado de participantes para cada evento, bem como, o tipo de cardápio, tipo de mesa, dentre os especificados neste termo de referência, confirmando, inclusive, o local, horário e a data em que serão realizados.

6.13. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que serão negociadas entre a contratante e contratada as condições da prestação de serviços.

6.14. Durante a prestação do serviço a contrata deverá estar apta a resolver qualquer problema técnico, mediante ação corretiva, que possa causar interrupção total ou parcial do fornecimento do serviço.

6.15. A contratada deverá providenciar a substituição imediata dos profissionais a serviço do evento, na sua ausência ou dispensa que não estejam correspondendo às necessidades da organização do evento, imediatamente após notificação da contratante.

6.16. Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário para execução dos serviços.

7. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

7.1. O valor estimado para contratação será aferido nos termos de pesquisa de preços em mercado o qual comporá o devido processo, sendo apresentado através das propostas e do mapa de preços.

8. DA NECESSIDADE DE CONTRATO

8.1. Será necessária a formalização de contrato para a execução dos serviços objeto desse termo.

9. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. Fica qualificado como fiscal do contrato a Divisão de Cerimonial do Tribunal de Justiça do Amazonas.

10. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

10.1. A vigência da presente contratação será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

11. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

11.1. Proporcionar à contratada todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços.

11.2. Promover os pagamentos, nos termos regidos pela legislação, após apresentação de requerimento e nota fiscal da contratada, em conjunto com a documentação exigida e o atesto da fiscalização.

11.3. A contratante não se responsabilizará por quaisquer tipos de obrigações contraídas pela contratada, que venham a impedir o cumprimento das obrigações avençadas.

11.4. Indicar servidor ou comissão para exercer a função de fiscalização dos serviços, incumbido de prestar todas as orientações, esclarecimentos, informações, bem como zelar pela implementação e manutenção das condições adequadas a que os serviços possam ser realizados dentro das normas estabelecidas neste termo de referência.

11.5. Reunir-se com o preposto da licitante vencedora, periodicamente ou em caráter extraordinário, por solicitação de qualquer das partes, para garantia da qualidade da execução dos serviços e apropriação dos resultados e processos desenvolvidos.

11.6. Rejeitar no todo ou em parte os serviços e/ou soluções executados em desacordo com as obrigações assumidas pela contratada.

11.7. Notificar a contratante, por escrito, a ocorrência de irregularidade ou incompatibilidade do serviço prestado com as condições e especificações do presente termo de referência, ou ainda, inobservância de quaisquer disposições legais, regulamentares ou contratuais; bem como, inadequação dos serviços aos fins a que se destinam para efeito de reparo, correção, remoção, substituição, ajustamento de conduta e eventual aplicação das sanções cabíveis.

11.8. Receber, apreciar e manifestar-se sobre justificativas apresentadas pela contratada para prestação do serviço em nível de conformidade abaixo do exigido nos termos do presente termo de referência, resultantes exclusivamente de fatores imprevisíveis, fortuitos ou de força maior, alheios ao controle do prestador.

11.9. Atestar em documento próprio a prestação dos serviços contratados em conformidade com as condições pactuadas e os termos do presente termo de referência, do qual deve constar obrigatoriamente o período da prestação e as respectivas ocorrências.

11.10. Comunicar à contratada qualquer anormalidade ocorrida na execução do objeto, diligenciando para que eventuais irregularidades ou falhas sejam plenamente corrigidas.

11.11. Apurar a qualidade dos serviços contratados, diligenciando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, aferindo as sanções cabíveis.

11.12. Notificar, por escrito, à contratada da aplicação de eventuais penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e a ampla defesa.

11.13. Aplicar sanções quando do descumprimento das obrigações da contratada.

12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

12.1. Prestar os serviços objeto da contratação, conforme estabelecido neste instrumento e de acordo com as normas instituídas pelo e demais regulamentações aplicáveis a matéria.

12.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar a contratante a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.

12.3. Realizar, em atuação conjunta com a contratante, os levantamentos preliminares e o planejamento da gestão de todos os recursos necessários à realização dos eventos.

12.4. Assumir todos os possíveis danos, físicos ou materiais, causados à contratante, seus servidores ou a terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas técnicas e/ou de segurança, quando resultante da execução dos serviços prestados.

12.5. Cumprir, cuidadosa e impreterivelmente, todos prazos e observar datas, horários, locais e modos determinados para realização dos serviços.

12.6. Comunicar a contratante, por escrito, em tempo hábil à decisão e à tomada de providências, quaisquer anormalidades, quaisquer condições inadequadas e/ou quaisquer atos e/ou fatos que possam ser causa de prejuízos e/ou transtornos à perfeita execução dos serviços e/ou que não tenham sido previstos durante a etapa de planejamento dos eventos.

12.7. Orientar os seus colaboradores quanto às melhores condutas a serem adotados ao longo da prestação dos serviços, inclusive, mediante observância das normas e regulamentos internos da contratante.

12.8. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.9. Responsabilizar-se por todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à contratante.

12.10. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho na execução dos serviços realizados, resultante de caso fortuito ou por qualquer outro que venha a ocorrer.

12.11. Responsabilizar-se por todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

12.12. Indicar preposto, que terá poderes de representação suficientes para prestar soluções a quaisquer assuntos relacionados à execução do ajuste, bem como deverá estar capacitado para gerenciar, de forma eficaz e preordenada à obtenção dos resultados pretendidos pelo contratante, os recursos humanos e materiais disponíveis em cada evento.

12.13. Cuidar para que o preposto indicado mantenha permanente contato, adotando as providências requeridas relativas à execução dos serviços.

12.14. Responsabilizar-se pela divulgação não expressamente autorizada pela contratante ou pelo uso indevido de qualquer informação relativa ao objeto contratado.

12.15. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais, comerciais e previdenciários resultantes da execução dos serviços e prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, sobre os serviços ofertados além de cumprir as instruções complementares da fiscalização, a ser indicada pela contratante, quanto à execução e a realização dos serviços.

12.16. Manter a execução dos serviços sob supervisão diária de responsável (is) com conhecimento técnico e autonomia para tomada de decisões, de forma a evitar não conformidades e/ou interrupção dos serviços.

12.17. Informar contatos (e-mails, telefones e endereços de correspondência) do(s) preposto(s) técnico e administrativo, previamente aceito pela contratante para representar a contratada sempre que for necessário.

12.18. Acatar as orientações da contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

12.19. Fornecer, na oportunidade do pagamento dos serviços executados a documentação que comprove a Regularidade Fiscal da Contratada quanto à Seguridade Social (INSS); Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, Fazendas Federal, Estadual e Municipal, devidamente atualizadas, consoante dispõe a Lei nº 8.666/93.

12.20. Emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação e o respectivo empenho para posterior pagamento pela contratante, atendidas as normativas legais referentes à matéria.

12.21. Comunicar, por escrito, à contratante, qualquer irregularidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessários.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será permitida a subcontratação dos serviços previstos no presente Termo de Referência.

14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.1. Apresentar atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa prestou ou está prestando, a contento, o fornecimento de objeto com características compatíveis ao deste Termo de Referência para comprovar a sua efetiva execução.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado mensalmente, em até 30 (trinta) dias contados do recebimento da nota fiscal, após ser devidamente atestada a sua conformidade pelo gestor designado para fiscalizar e acompanhar a execução contratual.

15.2. Nos valores já deverão estar incluídos todos os custos, taxas e impostos, não acarretando nenhum acréscimo daqueles contratados.

15.3. Não será procedido qualquer tipo de pagamento por outro meio diferente dos previstos no contrato.

16. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

16.1. Os servidores abaixo-assinados, em decorrência do dever de obediência, transcreveram o presente termo, nos moldes estabelecidos pelo TJAM, assim, além da exigência legal da aprovação da autoridade competente, o instrumento em tela carece da ratificação de que este instrumento retrata o que fora ordenado aos servidores subscritos. Dessa forma, seguem abaixo-assinados os responsáveis pela elaboração deste instrumento, nos moldes e parâmetros estabelecidos pelo Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas.

Manaus, 22 de novembro de 2022.

KARLA ROZEANA BAU ZARTH
Assessor Técnico-Administrativo de Compras e Operações

Iano Sá e Souza de Wanderley
Diretor da Divisão de Compras e Operações



Documento assinado eletronicamente por **IANO SA E SOUZA DE WANDERLEY, Chefe de Setor**, em 23/11/2022, às 11:23, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjam.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0807534** e o código CRC **C1B87863**.