



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD - RESOLUÇÃO Nº 64/2023
TJAM

Responsável pela elaboração: Naoki Silva Yamashita - 99205-7819

Categoria do Objeto: Contratação de Serviço de Buffet

Unidade Demandante: Cerimonial

Responsável pela Unidade Demandante: Érika Ferreira Ribeiro

Nome: Érika Ferreira Ribeiro

Matrícula: 8762-9

Telefone: 2129-6763

Email: cerimonial@tjam.jus.br

Neste DFD, deve ser descrita a necessidade com o maior detalhamento possível, a fim de fomentar de forma eficaz a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

1. Descrição do Objeto e quantidade necessária para o atendimento da demanda:

1. Serviço de Contratação de Buffet para atender eventos do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas
2. Por conta da alta demanda de eventos, o contrato 58/2022 está quase se esgotando, contendo apenas 205 unidades de serviço (Coquetel internacional e/ou regional com um prato quente), atualmente o TJAM não possui nenhuma outra ATA ou contrato de serviços buffet que possam ser utilizados nos eventos que já estão marcados, como os **SEMANA NACIONAL DOS JUIZRDOS ESPECIAIS II ECNTORO DAS OUVIDORIAS-GERAIS DA REGIÃO NORTE, “CURSO: I SEMINÁRIO DE DIREITO À SAÚDE: JUDICIALIZAÇÃO DA SAÚDE, MÉTODOS CONSENSUAIS DE CONFLITOS, NATJUS E A IMPORTÂNCIA DO DIÁLOGO INTERINSTITUCIONAL”** etc, bem como os que ainda possam ser solicitado. Os quantitativos foram calculados com base nos eventos previamente agendados supracitados desta assessoria de cerimonial, EJUD, ESMAM, Varas e Setores administrativos, a planilha abaixo mostra o quantitativo bem como os itens necessários.

Item	Descrição	Qtde.	Und.
Item 1	Serviço de Café da Manhã	218	Por Pessoa
Item 2	Serviço de Brunch,	250	Por Pessoa
Item 3	Serviço de Coffee Break	437	Por Pessoa
Item 4	Serviço de Coquetel	656	Por Pessoa
Item 5	Serviço de Coquetel	218	Por Pessoa
Item 6	Serviço de Almoço	656	Por Pessoa
Item 8	Serviço de Jantar	218	Por Pessoa

2. Previsão da contratação no plano de contratações anual:

A demanda está prevista no plano de contratações anual com o código DVCOP-2024-33

3. Justificativa para a contratação e para a quantidade

1. Por conta da alta demanda de eventos, o contrato 58/2022 está quase se esgotando, contendo apenas 205 unidades de serviço (Coquetel internacional e/ou regional com um prato quente), atualmente o TJAM não possui nenhuma outra ATA ou contrato de serviços buffet que possam ser utilizados nos eventos que já estão marcados, como os **SEMANA NACIONAL DOS JUIZRDOS ESPECIAIS II ECNTORO DAS OUVIDORIAS-GERAIS DA REGIÃO NORTE, “CURSO: I SEMINÁRIO DE DIREITO À SAÚDE: JUDICIALIZAÇÃO DA SAÚDE, MÉTODOS CONSENSUAIS DE CONFLITOS, NATJUS E A IMPORTÂNCIA DO DIÁLOGO INTERINSTITUCIONAL”** etc, bem como os que ainda possam ser solicitado. Os quantitativos foram calculados com base nos

eventos previamente agendados supracitados desta assessoria de cerimonial, EJUD, ESMAM, Varas e Setores administrativos, a planilha abaixo mostra o quantitativo bem como os itens necessários.

2. O TJAM possui apenas um contrato de serviços de buffet que já está no seu fim contado apenas com 205 unidades de serviço.

4. Requisitos da contratação: descrição dos requisitos necessários e suficientes que contribuam para a análise e escolha da melhor solução para o ETP.

1. O serviço deve ter a duração de 12 meses para que seja utilizado na íntegra
2. A utilização do serviço será de forma imediata visto que já há eventos previamente agendados
3. O serviço será utilizado de acordo com a realização de eventos, não podendo ser informada uma periodicidade concreta.
4. A duração do serviço deve ser de 1 ano para que seja possível a utilização do mesmo a íntegra

5. Descrição da solução como um todo:

5. DO DETALHAMENTO DO SERVIÇO A SER PRESTADO PELA EMPRESA CONTRATADA:

1. A empresa deverá prestar serviço de buffet especializado em cozinha regional e nacional e possuir capacidade e conhecimento técnico para atender as demandas da CONTRATANTE;
2. A Empresa contratada deverá preparar os alimentos em instalações físicas apropriadas, com o preparo e a higienização adequados, de acordo com as normas da Legislação vigente;
3. A Empresa deverá possuir mesas em bom estado, sendo redondas e quadradas, dependendo da ocasião, com trampos para comportar até 10 pessoas por mesa, de forma a atender a quantidade discriminada;
4. A Empresa deverá possuir cadeiras em bom estado, bem como suas respectivas capas, de modo a atender aos diversos tipos de eventos, na quantidade conforme discriminada;
5. A Empresa deverá fornecer toalhas de mesa para atender aos objetos especificados acima, em bom estado, sem defeitos/manchas, em algodão, linho ou tecido similar, em diversas cores, de forma a combinar com a formalidade dos eventos solicitados.
6. A empresa deverá fornecer pratos em porcelana branca, sendo: rasos, fundos, sobremesas e pãol, para atender aos objetos especificados conforme a quantidade a ser contratada.
7. A Empresa deverá fornecer copos e taças de vários modelos, em vidro ou cristal, adequado para os serviços de bebidas, para atender aos objetos especificados.
8. A Empresa deverá fornecer guardanapos de algodão e/ou linho, bem como os porta-guardanapos correspondentes, para atender aos objetos especificados.
9. De acordo com a ocasião do evento, a ser informada pela Contratante, a empresa deverá fornecer o TERMO DE REFERÊNCIA DACC 319 (0212187) SEI 23.0.000007394-6 / pg. 4 serviço com materiais descartáveis ou com as louças discriminadas acima.
10. A Empresa deverá possuir os seguintes materiais: réchauds, bandejas, pegadores de alimentos, todos em aço inoxidável ou porcelana branca, em modelos variados, bem como jarras em vidro ou cristal, xícaras de chá/xícaras de café, para atender aos objetos especificados acima.
11. A Empresa será responsável pelo pessoal de apoio: chefs de cozinha, garçons, copeiros, auxiliares e barmans em número suficiente, os quais deverão possuir uniformes e treinamentos adequados para atender aos eventos de acordo com os objetos especificados acima.
12. A Empresa contratada deverá ter instalações adequadas, e veículos com capacidade para realizar o atendimento em qualquer local solicitado.
13. Ainda na fase licitatória, as licitantes deverão apresentar os seguintes documentos: a) Atestado(s) de capacidade técnica que comprove(m) que a empresa prestou ou está prestando, de forma satisfatória, serviço cujo objeto seja compatível em características, qualidade, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. b) Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente (no ramo de fornecimento de bufê ou

- similar). c) Comprovante de registro na Prefeitura Municipal de Manaus - alvará (no ramo de fornecimento de bufê ou similar). d) Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da RDC nº 216 - ANVISA.
14. O TJAM poderá, em qualquer fase do certame, realizar vistoria às instalações das empresas licitantes ou promover outras diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo. A vistoria terá o objeto de comprovar o cumprimento da legislação e das normas sanitárias em vigor, inclusive as normas higiênico-sanitárias previstas neste documento e seus anexos.
 15. As instalações destinadas ao preparo dos alimentos deverão ter o mesmo endereço informado na licença sanitária, no alvará e no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1. Desenvolver todas as suas obrigações estipuladas neste Termo de Referência com esmero e perfeição, observando estreitamente a legislação federal, estadual e municipal, se houver, e as últimas revisões das normas técnicas específicas, especialmente as normas higiênico-sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como outras normas correlatas, ainda que não explicitamente citadas neste documento.
2. Não serão toleradas soluções parciais ou improvisadas, ou que não atendam à melhor técnica preconizada para os serviços.
3. A inobservância das especificações constantes neste Termo de Referência, bem como das cláusulas contratuais, implicará na rejeição parcial ou total dos serviços, devendo a CONTRATADA refazer as partes recusadas sem direito a indenização.
4. Executar tudo o que não for explicitamente mencionado, mas que seja necessário à perfeita execução dos serviços, bem como a solucionar quaisquer intercorrências que porventura venham a ocorrer no atendimento e no desenvolvimento da prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência.
5. Supervisionar permanentemente os serviços, de modo a obter uma operação eficiente e eficaz.
6. Cumprir fielmente as datas e os horários estipulados, sendo que a inobservância dos prazos estipulados sujeitará a CONTRATADA às sanções legais cabíveis. 9.7.
7. Responsabilizar-se por todas as licenças e taxas necessárias à execução dos serviços. Conservar devidamente limpos e em ordem os locais onde se realizarem os serviços.
8. Antes do evento, providenciar toda arrumação do espaço onde o bufê será servido.
9. Fornecer mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais e tudo o mais que for necessário, em quantidade e qualidade adequadas à prestação integral, tempestiva e adequada dos serviços.
10. Permitir o livre acesso da FISCALIZAÇÃO aos locais de manipulação e preparo dos alimentos, do armazenamento dos materiais, utensílios e equipamentos, e da prestação dos serviços, bem como aos veículos que realizam o transporte dos alimentos e utensílios, a fim de acompanhar os trabalhos, conferir marcas, especificações, prazos de validade, etc.
11. A CONTRATANTE terá a faculdade de, a qualquer tempo, durante a vigência da Ata de Registro de Preços (seja antes, durante ou depois da data de realização do evento contratado), realizar visitas técnicas com o objetivo de verificar o cumprimento das especificações e condições estipuladas no edital e seus anexos.
12. No caso de constatação de divergência entre o serviço prestado e as especificações e condições pactuadas, a CONTRATADA deverá efetuar os ajustes necessários imediatamente, se a falha for detectada até a data do evento ou estará sujeita às sanções legais e contratuais cabíveis, até mesmo a rescisão contratual.
13. Substituir, remover, reparar, corrigir ou reconstituir, conforme determinado pela CONTRATANTE, às suas expensas, o objeto/serviço ou parte dele que não atenda às especificações exigidas ou em que se verifiquem imperfeições técnicas ou defeitos, no prazo máximo de 1 (uma) hora a contar da comunicação da CONTRATANTE.
14. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que executarão o objeto deste Termo de Referência, os quais serão de sua responsabilidade única e exclusiva, não tendo nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE, inclusive instruindo-os quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas áreas de trabalho.

15. Sob nenhuma hipótese, a CONTRATADA deverá contratar servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a execução dos serviços licitados.
16. Manter quadro de pessoal competente e capaz de proporcionar serviços tecnicamente bem feitos e de acabamento esmerado, em número compatível com as etapas do serviço, com vistas ao cumprimento dos prazos estipulados, independentemente de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados.
17. Cumprir e fazer cumprir todas as normas relativas à segurança e medicina do trabalho, eliminando as condições inseguras por meio de equipamentos e instalações apropriadas à execução dos serviços e provendo seus empregados de uniformes (toucas, luvas, etc.) adequados para cada tipo de serviço desenvolvido, responsabilizando-se por seu uso obrigatório.
18. Todos aqueles que prestarão serviços em nome da CONTRATADA no local do evento, mesmo que temporariamente, deverão estar uniformizados e identificados por meio de crachá, com fotografia recente.
19. Os uniformes deverão ser mantidos em bom estado e condições de higiene. Responder pela idoneidade moral e técnica dos seus empregados, sendo única, integral e exclusivamente responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados, direta ou indiretamente, por culpa ou dolo, à CONTRATANTE ou a terceiros, provenientes da execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas, respondendo por si e seus procuradores.
20. A CONTRATADA ficará obrigada a concorrer para que seus empregados executem suas atividades com pontualidade, eficiência e conduta adequada, sendo requisitos necessários para a boa execução dos serviços: educação, cortesia, cordialidade, urbanidade, padrão moral, zelo e dedicação.
21. Afastar do local de serviços qualquer empregado ou funcionário da CONTRATADA, cuja presença, a juízo da CONTRATANTE, seja considerada prejudicial ao bom andamento, regularidade e perfeição dos serviços, ou ainda, à disciplina ou o interesse da Instituição, substituindo-o no prazo máximo de 1 (uma) hora a partir da comunicação da CONTRATANTE.
22. Responsabilizar-se por todos os encargos e obrigações concernentes às legislações sociais, trabalhistas, tributárias, fiscais, comerciais, securitárias e previdenciárias que resultem ou venham resultar da execução dos serviços, bem como por todas as despesas decorrentes da execução de eventuais trabalhos em horários extraordinários (diurno e noturno), e em suma, todos os gastos e encargos com material e mão de obra necessários à completa realização dos serviços.
23. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos decorrentes da execução do objeto deste Termo de Referência, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento.
24. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE.
25. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE, por escrito, toda e qualquer anormalidade que dificulte ou impossibilite a execução dos serviços objeto deste Estudo Técnico Preliminar, e apresentar justificativa escrita, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, e de impedimento de execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela CONTRATANTE em documento contemporâneo a sua ocorrência, quando não puder cumprir os prazos estipulados para a execução, total ou parcial, dos serviços.
26. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Termo de Referência sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE.
27. O TJAM não aceitará, sob pretexto algum, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, distribuidores, técnicos ou quaisquer outros.
28. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência.

Item	Descrição	Qtde.	Und.
Item 1	Serviço de Café da Manhã	218	Por Pessoa
Item 2	Serviço de Brunch,	250	Por Pessoa
Item 3	Serviço de Coffee Break	437	Por Pessoa
Item 4	Serviço de Coquetel	656	Por Pessoa

Item 5	Serviço de Coquetel	218	Por Pessoa
Item 6	Serviço de Almoço	656	Por Pessoa
Item 8	Serviço de Jantar	218	Por Pessoa

5. DOS SERVIÇOS

1. Especificação dos Serviços

- **CAFÉ DA MANHÃ:** café; leite; chocolate; água mineral; sucos de frutas naturais; pães de diversos tipos; manteiga; margarina; patês e geleias; ovos mexidos; sanduíches (frios e quentes) de queijo, presunto; tucumã; sanduíche americano; bolos de diversos sabores (laranja, chocolate, maracujá, etc.); frutas fatiadas (da estação). Obs.: bolos, sanduíches e sucos podem ter variações da cozinha regional.
- **BRUNCH:** (fazer variação do coffee break e do bufê de comidas quentes): salada, prato quente (carne, frango, peixe); massas, tortas, pães e patês, tábuas de frios, tortas, pães variados, pastas variadas. Bebidas: coquetéis de frutas sem álcool, água, refrigerantes, suco natural de frutas; açúcar e adoçante.
- **COFFEE BREAK:** salgados variados (fritos e de forno); quiches, crepes, bolos com e sem cobertura, doces e tortas, tortaletes (sabores variados), cesta de torradas e pães variados; geleia de frutas, inclusive dietética; frutas frescas da estação; tábua de queijos e frios variados; requeijão; pão de queijo; pães e pastas variados. Bebidas: café sem açúcar; leite quente; chocolate em pó; suco natural de frutas; refrigerantes normais e lights, açúcar e adoçante.
- **COQUETEL:** salgados, variados; docinhos miúdos, variados; frios sortidos; pastas variadas para servir com torradas ou bolachinhas; pães variados; opção de prato quente; tortas doces e salgadas; refrigerantes normais e lights; água mineral; sucos de frutas regionais; coquetel de frutas sem álcool.
- **ALMOÇO:** Opção de Entrada; opção de saladas cruas e cozidas, com molhos variados; mix de folhas e mix de legumes; quiche sabores variados; canapés; duas opções de Pratos Principais (carne suína ou bovina, frango ou peixe); Guarnições: variações de arroz e massas, farofa, batata recheada, purê, fritas, palha; Duas opções de sobremesas: (pavê, mousse, torta gelada, pudim ou bolo); Bebidas: sucos naturais; água com e sem gás, refrigerantes normal e light. Obs.: os pratos devem ser previamente alinhados com a Assessoria de Cerimonial e Eventos e podem ter variações da cozinha regional.
- **JANTAR:** Opção de Entrada; opção de saladas cruas e cozidas; mix de folhas e mix de legumes; duas opções de Pratos Principais (carne suína ou bovina, frango ou peixe); Guarnições: variações de arroz e massas, farofa, batata recheada, purê, fritas, palha; Duas opções de sobremesas: (pavê, mousse, torta gelada, pudim ou bolo); Bebidas: sucos naturais; coquetéis de frutas sem álcool; água com e sem gás, refrigerantes normal e light.

6. Resultados pretendidos: Contratação de um serviço de buffet para atender eventos realizados pelo TJAM

6. Indicar o Fiscal Técnico para o objeto a ser contratado.

Érika Ferreira Ribeiro

Manaus, 16/05/2024.

ÉRIKA FERREIRA RIBEIRO
Diretora de Cerimonial



Documento assinado eletronicamente por **ÉRIKA FERREIRA RIBEIRO, Diretor(a)**, em 16/05/2024, às 18:21, 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 **1583893** e o código CRC **B6E23EC5**.

Criado por [naoki.yamashita](#), versão 3 por [naoki.yamashita](#) em 16/05/2024 18:20:04.