



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

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 002/2024-TJAM

Objeto: Contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS? () Sim (X) Não

Valor Total Estimado: R\$ 1.479.500,00 (um milhão, quatrocentos e setenta e nove mil e quinhentos reais)

Data de divulgação do Edital: 20/03/2024
Início do cadastramento eletrônico de propostas.
Divulgação do Pregão, mediante aviso publicado no Diário de Justiça Eletrônico e nos sítios eletrônicos: www.gov.br/compras e www.tjam.jus.br.

Data de abertura: 04/04/2024, às 10h00 (Horário de Brasília)
No sítio www.gov.br/compras UASG: 925866

Licitação Exclusiva ME/EPP? () Sim (X) Não	Há Itens Exclusivos ME/EPP e/ou Reserva de cota ME/EPP? () Sim (X) Não
Decreto 7.174/10? () Sim (X) Não	Margem de preferência? () Sim (X) Não
Vistoria? () Obrigatória () Facultativa (X) Não se aplica,	Amostra/ Catálogo? () Sim (X) Não
Pedidos de esclarecimentos Até 01/04/2024 às 15 h (Horário de Brasília) exclusivamente pelo e-mail colic@tjam.jus.br	Impugnação Até 01/04/2024 às 15 h (Horário de Brasília) exclusivamente pelo e-mail colic@tjam.jus.br
Informações Adicionais Exclusivamente pelo e-mail colic@tjam.jus.br	Endereço: Av. André Araújo, s/nº, Aleixo Manaus/AM, CEP: 69000-060

Todas as referências de tempo contidas neste Edital observarão o horário de Brasília-DF.

Todos os documentos a serem encaminhados eletronicamente deverão ser configurados, preferencialmente, nos seguintes formatos: Adobe Acrobat Reader (extensão .PDF), Word (extensão .DOC ou .DOCX), Excel (extensão .XLS ou .XLSX), podendo ainda ser processados por compactação nos formatos ZIP (extensão .ZIP) ou RAR (extensão .RAR).

Telefone em caso de dúvidas ou problemas técnicos relacionados à utilização do Portal de Compras do Governo Federal: 0800-978-9001.

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do Tribunal de Justiça do Amazonas pelo endereço www.gov.br/compras/pi-br/aceso-a-informacao/consulta-detalhada selecionando as opções Pregões > Em andamento > Cód. UASG “925866”. O Edital está disponível para download nos endereços www.gov.br/compras e www.tjam.jus.br (Licitações>Editais, Avisos, Erratas e Docs>Licitação 2024>Pregões Eletrônicos).

O **Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas (TJAM)**, por meio de sua Presidência, informa a designação de pregoeiro, pela Portaria n.º 4.715/2023, de 07 de dezembro de 2023, e comunica aos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, com ampla participação, conforme **Processo Administrativo n.º 2023/000033195-00**, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021, da Lei Complementar n.º 123/2006, do Decreto Estadual n.º 47.133/2023, do Decreto Federal n.º 3.555/2000, da Resolução n.º 64/2023 TJAM, demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência deste Edital.
- 1.2. Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descritas no sistema Compras.gov.br e as constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

CLÁUSULA SEGUNDA
DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 2.1. A despesa com a execução do objeto desta licitação é estimada em **R\$ 1.479.500,00 (um milhão, quatrocentos e setenta e nove mil e quinhentos reais)** conforme Planilha de Valores Estimados, e será custeada pelo orçamento do Poder Judiciário do Estado do Amazonas, Evento 200084, Unidade Orçamentária 04703, Programa de Trabalho 02061329125650001, Fonte de Recurso 275920100000 e Natureza da Despesa 0339039.

CLÁUSULA TERCEIRA
DAS COMUNICAÇÕES

- 3.1. A comunicação, durante o certame, entre Licitantes e a Coordenadoria de Licitação (COLIC), será realizada exclusivamente pelo sistema Comprasgov ou através do e-mail colic@tjam.jus.br.
- 3.2. Quando necessário, a COLIC publicará Comunicados atinentes ao andamento do certame no sistema Comprasgov e no site deste Poder (Licitação > Documentos > Editais, Avisos, Erratas e Docs > Licitações 2024 > Pregão Eletrônico).

CLÁUSULA QUARTA
DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 4.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, a encerrar em 01/04/2024, às 15h (horário de Brasília/DF), qualquer pessoa poderá **impugnar** o ato convocatório deste pregão mediante **petição**, que deverá obrigatoriamente conter a identificação da Impugnante (CPF/CNPJ), a ser enviada para o endereço eletrônico colic@tjam.jus.br.
- 4.2. O **pedido de esclarecimento**, mediante **petição**, que deverá obrigatoriamente conter a identificação do Interessado (CPF/CNPJ), deve ser enviado ao(à) pregoeiro(a), em até **03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, a encerrar em 01/04/2024, às 15h (horário de Brasília/DF), para o endereço eletrônico colic@tjam.jus.br.
- 4.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até **3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 4.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.
- 4.4. Acolhidos os argumentos da(s) petição(ões) das Cláusulas 4.1 e 4.2, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 4.5. As impugnações, esclarecimentos, bem como as devidas respostas serão disponibilizadas no sistema eletrônico Compras.gov.br e no site oficial do TJAM <https://www.tjam.jus.br/index.php/documentos-licitacao/editais-avisos-erratas-e-docs>

CLÁUSULA QUINTA
DO CREDENCIAMENTO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 5.1. A sessão deste pregão será pública e realizada na data, horário e endereço eletrônico indicado.
- 5.2. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.
- 5.3. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 5.4. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.
- 5.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 5.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 5.7. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 5.8. Não poderá disputar esta licitação:
- 5.8.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 5.8.2. Impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado do Amazonas, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei Federal n.º 14.133/2021;
- 5.8.3. Suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar com o Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, nos termos do art. 87, III, da Lei n.º 8.666/1993;
- 5.8.4. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 87, IV, da Lei n.º 8.666/1993;
- 5.8.5. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei Federal n.º 14.133/2021;
- 5.8.6. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
- 5.8.7. Entidades empresariais que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução total ou liquidação;
- 5.8.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 5.8.9. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14º da Lei Federal n.º 14.133/2021;
- 5.8.10. Empresas sob a forma de consórcio, haja vista a baixa complexidade e o valor estimado da contratação;
- 5.8.11. Empresas sob a forma de cooperativas, consoante a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (Súmula 281 – TCU)
- 5.8.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 5.8.13. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei Federal n.º 14.133/2021.
- 5.9. **Não será permitida a subcontratação total ou parcial** do objeto desta licitação, ficando sob a inteira responsabilidade da licitante contratada o cumprimento de todas as condições contratuais, atendendo aos requisitos técnicos e legais para esta finalidade.

CLÁUSULA SEXTA
DA VISTORIA TÉCNICA

- 6.1. Para participação nesta licitação **não será exigida** a realização de vistoria técnica no local de execução do objeto.

CLÁUSULA SÉTIMA
DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 7.1. A presente licitação seguirá as seguintes fases, em sequência: apresentação de propostas e lances, julgamento, habilitação, recurso e homologação.
- 7.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 7.3. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.4. Após a abertura da sessão, fica vedada a alteração da proposta, exceto para ajustes diligenciados pelo(a) pregoeiro(a).
- 7.5. A apresentação da proposta implica a aceitação plena e total das condições deste Edital e seus anexos.
- 7.6. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 7.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante melhor classificada somente serão disponibilizados, pelo sistema, para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 7.8. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados, serão exigidos da licitante melhor classificada após o encerramento do envio de lances.
- 7.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 7.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

CLÁUSULA OITAVA
DAS DECLARAÇÕES

- 8.1. Todas as declarações exigidas no sistema Compras.gov.br, bem como as supervenientes e eventualmente exigidas durante o certame, serão aferidas para fins de habilitação.
- 8.1.1. O não envio das declarações poderá ocasionar a inabilitação, observados os prazos de que trata este instrumento convocatório.
- 8.2. A licitante deverá declarar:
- a) que está ciente e de acordo com as condições contidas no Edital e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - b) que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - c) que elaborou de maneira independente sua proposta de preço para participar desta licitação;
 - d) que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;
 - e) que, por ser enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na legislação;
 - f) que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação;
 - g) que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT;
 - h) que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal.
- 8.3. O(A) pregoeiro(a) poderá exigir declarações não previstas no Edital, justificando motivadamente a diligência.
- 8.3.1. O(A) pregoeiro(a) poderá diligenciar o envio ou reenvio de declarações exigidas ou apresentadas no certame.
- 8.3.2. As declarações devem ser encaminhadas por meio da opção “enviar anexo” do sistema Compras.gov.br ou para o endereço eletrônico colic@tjam.jus.br.
- 8.4. A falsidade da declaração de que trata a Cláusula Oitava sujeitará a licitante às sanções previstas na Resolução n.º 64/2023 TJAM.

CLÁUSULA NONA
DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 9.1. A Proposta de Preços deverá atender o Anexo III do Edital.
- 9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 9.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 9.4. A proposta de preços deverá estar devidamente datada e assinada pelo Responsável Legal, devendo ainda conter as informações dispostas no Formulário Proposta de Preços (Anexo III deste Edital), tais como os seus dados cadastrais, dados bancários, indicação de marcas, modelos, tipos e fabricantes dos produtos, se houver, preços unitários e totais.
- 9.5. Na descrição da proposta registrada no sistema Compras.gov.br, não deverá conter qualquer elemento que possa identificar a licitante, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 9.6. Quando a indicação de fabricante, marca, modelo/versão caracterizar a identificação da licitante, deverá haver a substituição pela expressão "fabricação própria" nos campos de cadastramento da proposta, sob pena de desclassificação.
- 9.7. Não é permitida a cotação de quantidade inferior àquela constante no Termo de Referência.
- 9.8. Os preços unitários e totais deverão estar em moeda nacional (R\$), com apenas duas casas decimais após a vírgula, e em caso de divergência entre preços unitários e totais, prevalecerão os primeiros.
- 9.9. Poderão ser corrigidos automaticamente pelo(a) pregoeiro(a) quaisquer erros aritméticos e o preço global da proposta, se necessário.
- 9.10. Não será aceita proposta com itens cujos valores estejam acima do estimado por este Poder.
- 9.11. Não será admitida proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.
- 9.12. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital.
- 9.13. Se a proposta não for aceitável, se a licitante deixar de enviá-la, se deixar de atender solicitação feita em sede de diligências ou não atender às exigências habilitatórias, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração daquela que atenda aos requisitos do Edital.
- 9.14. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.15. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.16. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.17. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.18. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

CLÁUSULA DÉCIMA
DAS AMOSTRAS

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA
DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 11.1. A abertura da sessão pública deste pregão, conduzida pelo(a) pregoeiro(a), ocorrerá na data e na hora indicada no preâmbulo deste Edital, no sítio www.gov.br/compras.
- 11.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) pregoeiro(a) e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 11.2.1. Na intercorrência de qualquer dificuldade técnica, a comunicação poderá ser realizada por meio do endereço eletrônico colic@tjam.jus.br, sendo posteriormente publicado no site do TJAM e informado em sessão.
- 11.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 11.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 11.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 11.6. Durante a sessão pública, as licitantes serão informadas, pelo sistema, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.
- 11.7. A licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ela ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo entre lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 11.8. O sistema não aceitará dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 11.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa “aberto”.
- 11.10. Para o envio de lances no pregão eletrônico no modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 11.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 11.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 11.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 11.11. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 11.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 11.13. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 11.14. Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 11.15. Se ocorrer a desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, mas o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 11.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro horas) da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 11.17. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA
DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS

- 12.1. Após a fase de lances ou no decorrer da fase de aceitabilidade, conforme o caso, classificando-se em primeiro lugar empresa de grande ou médio porte e existindo proposta de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta melhor classificada.
- 12.2 Para os efeitos deste certame, serão consideradas microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, aquelas definidas nos incisos I e II do caput e § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal n.º 123/2006, em face do que determina o art. 1º, §1º da Lei Estadual n.º 6.269/2023.
- 12.2.1. Nos termos do art. 34 da Lei n.º 11.488/2007, equipara-se às microempresas e empresas de pequeno porte as sociedades cooperativas, desde que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados.
- 12.2.2. A microempresa, a empresa de pequeno porte ou a equiparada melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à da licitante mais bem classificada e, se atendidas as exigências deste Edital, ser contratada.
- 12.2.3. Não sendo contratada microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada mais bem classificada, na forma do subitem anterior, e havendo outras licitantes que se enquadram na condição prevista no item 12.1, estas serão convocadas, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 12.2.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas que se encontrem no intervalo estabelecido neste item, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate, conforme inciso III do art. 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.
- 12.2.5. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlado exclusivamente pelo sistema Compras.gov.br, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.
- 12.2.6. O(A) pregoeiro(a) poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, a qualquer tempo.
- 12.3. Em relação à habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas serão observadas as seguintes regras:
- 12.3.1. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato;
- 12.3.2. Deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 12.3.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 12.3.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento, sendo facultada à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA
DA NEGOCIAÇÃO

- 13.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 13.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 13.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, cujo resultado será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 13.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 13.4.1. Os documentos elencados na Cláusula anterior deverão ser encaminhados via sistema Compras.gov.br.
- 13.4.2. Na intercorrência de qualquer dificuldade técnica, o envio mencionado no subitem anterior poderá ser realizado por meio do endereço eletrônico colic@tjam.jus.br, sendo posteriormente publicado no site do TJAM e informado em sessão.
- 13.4.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante ou por meio de e-mail à Coordenadoria de Licitação (colic@tjam.jus.br), antes de findo o prazo.

13.5. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DA FASE DE JULGAMENTO

14.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 5.8 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- d) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- e) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

14.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei n.º 8.429/1992](#).

14.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#)).

14.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

14.3.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

14.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

14.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com a Cláusula Décima Segunda deste Edital.

14.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

14.7. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

14.7.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

14.7.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao Edital;

14.7.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

14.7.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

14.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

14.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

14.10. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis ao cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

14.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

14.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

14.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA FASE DE HABILITAÇÃO

15.1. Vencida a fase de aceitabilidade, promover-se-á a análise dos documentos para fins de habilitação.

15.2. A habilitação das licitantes será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), bem como de outros sistemas públicos de consulta, e documentação complementar disposta nas Cláusulas seguintes.

15.2.1. No caso da documentação já cadastrada no SICAF estar em desconformidade com o previsto na legislação aplicável no momento da habilitação, ou haja a necessidade de solicitar documentos complementares aos já apresentados, o(a) pregoeiro(a) deverá comunicar à licitante para que promova a regularização no prazo de 02 (duas) horas.

15.2.2. O referido prazo poderá ser dilatado motivadamente pelo(a) pregoeiro(a) a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

15.2.3. Os documentos elencados no item 15.2.1 deverão ser encaminhados via sistema Compras.gov.br.

15.2.4. Na intercorrência de qualquer dificuldade técnica, o envio mencionado no subitem anterior poderá ser realizado por meio do endereço eletrônico colic@tjam.jus.br, sendo posteriormente publicado no site do TJAM e informado em sessão.

15.3. Serão verificadas a Habilitação Jurídica, a Qualificação Econômico-Financeira, a Regularidade Fiscal (Federal, Estadual, Distrital e Municipal) e a Regularidade perante a Justiça do Trabalho.

15.3.1. A comprovação da Habilitação Jurídica será aferida mediante a apresentação de:

- a) Cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
 - b) No caso de Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
 - c) No caso de Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
 - d) Nos casos de Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
 - e) No caso de Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77/2020;
 - f) No caso de Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
 - g) Nos casos de Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
 - h) No caso de Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764/1971;
 - i) No caso de Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo órgão regulador;
 - j) No caso de Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física;
- 15.3.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

- 15.3.2. A comprovação da Qualificação Econômico-Financeira, será aferida mediante a apresentação de:
- a) certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica do licitante, com exceção das sociedades cooperativas que, por força de lei, não estão sujeitas à falência;
- b) balanço patrimonial dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, apresentado na forma da lei, com o cumprimento das seguintes formalidades:
- b.1) Indicação do número das páginas e números do livro onde estão inscritos o balanço patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) no Livro Diário, além do acompanhamento do respectivo Termo de Abertura e Termo de Encerramento do mesmo;
- b.1.1) Os Termos de Abertura e de Encerramento não serão exigidos:
- b.1.1.1) para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, conforme definidas nos incisos I e II do caput e § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal n.º 123/2006, em face do que determina o art. 1º, §1º da Lei Estadual n.º 6.269/2023;
- b.1.1.2) para as empresas obrigadas a adotar a Escrituração Contábil Digital (ECD), via Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), na forma do art. 3º da Instrução Normativa RFB n.º 2.003/2021;
- b.2) Assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa no balanço patrimonial, DRE e no recibo de entrega da ECD;
- b.3) Prova de registro na Junta Comercial ou Cartório (devidamente carimbado, com etiqueta, chancela da Junta Comercial ou código de registro) ou recibo de entrega do ECD;
- b.4) Demonstração da escrituração Contábil/Fiscal/pessoal regular;
- b.5) Comprovante de habilitação do profissional, bem como sua situação regular perante o seu Conselho Regional de Contabilidade à época da assinatura do registro na Junta Comercial/Cartório ou da data da entrega do ECD;
- b.5.1) Nos casos em que ocorrer a substituição do profissional responsável pela elaboração do balanço patrimonial da empresa, a qualificação do profissional atualmente encarregado será sujeita a avaliação;
- b.5.2) Na mesma hipótese do subitem anterior, o profissional atualmente encarregado validará o(s) balanço(s) apresentados, anexando declaração expressa a ser juntado no momento do envio da proposta ajustada.
- 15.3.3. A comprovação da Regularidade Fiscal (Federal, Estadual, Distrital e Municipal) e Regularidade perante a Justiça do Trabalho, será aferida mediante a apresentação de:
- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;
- d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa.
- 15.3.4. As licitantes deverão encaminhar a seguinte documentação complementar para verificação da sua Qualificação Técnica:
- a) A licitante deverá 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 serviços de Buffet em eventos de, no mínimo, 160 (cento e sessenta) pessoas;
- b) Nos atestados deverá conter telefone e e-mail de contato do emissor;
- c) Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN);
- d) Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente;
- e) Comprovante de registro no órgão competente onde é sediada a empresa - alvará de funcionamento (no ramo de fornecimento de bufê ou similar);
- f) Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da RDC nº 216 – ANVISA;
- g) O(s) atestado(s) apresentado(s) poderão ser objeto de diligência a critério da Administração, para a verificação da autenticidade do conteúdo;
- h) Deverão ser disponibilizadas todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, informando, dentre outros dados, endereço atual do emissor do documento do atestado, bem como o local e data em que foram prestados os serviços ou realizada a execução do objeto;
- i) Apresentar documento declarando ter capacitação técnica para atender a todos os requisitos especificados no Termo de Referência.
- 15.4. O(a) pregoeiro(a) poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de classificação, observado o disposto no art. 55, da Lei Estadual n.º 2.794/2003.
- 15.5. No que diz respeito à habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e as equiparadas, serão seguidas as diretrizes estabelecidas na Cláusula Décima Segunda.
- 15.6. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.
- 15.7. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
- 15.8. A entidade que tiver unidade operacional ou de negócios, quer como filial, agência, sucursal ou assemelhada, e que optar por sistema de escrituração descentralizado, deve ter registros contábeis que permitam a identificação das transações de cada uma dessas unidades.
- 15.9. Se a licitante não atender às exigências de habilitação, se a licitante deixar de enviá-los ou deixar de atender diligência complementar solicitada em sessão, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que atenda a este Edital.
- 15.10. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DOS RECURSOS

- 16.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 16.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 16.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 16.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 16.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 16.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 16.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 16.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 16.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 16.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 16.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 16.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 16.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 16.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico Compras.gov.br e no site oficial do TJAM <https://www.tjam.jus.br/index.php/documentos-licitacao/editais-avisos-erratas-e-docs>.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

17.1. A adjudicação e a homologação deste pregão compete à Presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas, conforme Art. 71, Inciso IV, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA
DO CONTRATO E DA GARANTIA CONTRATUAL

18.1. Será firmado o contrato com a empresa vencedora, que terá suas cláusulas e condições reguladas pela Lei Federal n.º 14.133/2021, pela Lei Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto Estadual n.º 47.133/2023, pelo Decreto Federal n.º 3.555/2000, pela Resolução n.º 64/2023 TJAM, e no que couber pelas demais Cláusulas e condições constantes neste Edital e no Termo de Referência.

18.2. A Divisão de Contratos e Convênios deste Poder convocará a empresa licitante para a assinatura do Termo de Contrato.

18.3. Na hipótese da empresa vencedora não apresentar situação regular ou não comparecer para assinar o Termo de Contrato será convocado outro licitante para celebrar o Contrato, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

18.4. Para a execução do futuro contrato, decorrente desta licitação, **não será exigida** prestação de garantia, nos termos da Cláusula DÉCIMA TERCEIRA da Minuta de Contrato (anexo V).

CLÁUSULA DÉCIMA NONA
DOS PROCEDIMENTOS PARA O REGISTRO DE PREÇOS

19.1. A presente licitação **não** será realizada mediante Sistema de Registro de Preços.

CLÁUSULA VIGÉSIMA
DA NOTA DE EMPENHO

20.1. O Tribunal de Justiça do Amazonas convocará a licitante vencedora para, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, retirar a Nota de Empenho ou a encaminhará via e-mail, devendo, nesse caso, ser acusado seu recebimento no mesmo prazo, sob pena de decair o direito do fornecimento ou da prestação do serviço sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

20.2. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Tribunal de Justiça do Amazonas.

20.3. A licitante vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições das propostas, os acréscimos ou supressões que porventura se fizerem necessários em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento), nos termos do art. 125, da Lei Federal n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA
DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO OU DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

21.1. O objeto desta licitação deverá ser executado de acordo com as especificações e as condições, e nos prazos definidos no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na proposta de preço.

21.2. As despesas com seguros, transporte, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais despesas envolvidas no fornecimento do objeto ou na prestação do serviço correrão por conta da empresa contratada.

21.3. O fornecimento se dará mediante demanda, conforme os serviços a serem prestados durante os eventos, mediante prévia solicitação feita pela Assessoria de Cerimonial.

21.3.1. Os serviços serão prestados por evento, mediante Ordem de Serviço enviada com no mínimo 3 (três) dias de antecedência, salvo exceções de urgência que poderão ser enviados em até 24 (vinte e quatro) horas antes do evento, mediante autorização da Presidência.

21.3.2. As ordens de serviço serão enviadas por meio de endereço eletrônico pela Assessoria de Cerimonial, com confirmação de recebimento pela empresa contratada. O prazo para a empresa confirmar o recebimento será de 24 (vinte e quatro) horas úteis a partir da data de recebimento da ordem.

21.3.3. Cada solicitação incluirá os itens que serão utilizados assim como a data, local e hora da montagem do evento.

21.3.4. A Assessoria de Cerimonial poderá cancelar as Ordens de Serviço mediante comunicação à CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus à contratante caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para a realização do evento.

21.3.5. O local de entrega será indicado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, quando da solicitação dos serviços, e ficará restrito à cidade de Manaus/AM.

21.3.6. A contratada deverá providenciar toda arrumação do espaço e da comida com, no mínimo, 2 (duas) horas de antecedência ao evento, ou no horário estipulado previamente pela CONTRATANTE na Ordem de Serviço.

21.3.7. A empresa vencedora, deverá dar prioridade às datas do CONTRATANTE, sobressaindo eventos previamente marcados.

21.3.8. A retirada de todo o material, após a realização do evento, deverá ser feita pela contratada no prazo máximo de 3 (três) horas do término do evento.

21.4. Após o fornecimento do objeto ou a prestação do serviço pela empresa contratada, o Tribunal de Justiça do Amazonas verificará o cumprimento das exigências constantes no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na proposta de preços. As verificações serão realizadas pela Divisão de Cerimonial deste Poder.

21.5. No caso de constatada divergência entre o objeto entregue ou o serviço prestado com as especificações ou as condições definidas no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na Proposta de Preços, o licitante contratado deverá efetuar a troca e/ou a correção nos prazos estabelecidos no Termo de Referência e no Termo de Contrato, contados a partir da comunicação da recusa.

21.6. Caso a licitante contratada não entregue o objeto ou preste o serviço nas condições estabelecidas neste Edital, deverá a Divisão de Cerimonial deste Poder comunicar, de forma oficial e imediata, à **Presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas** para as providências cabíveis.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA
DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA

22.1. Caberá ao Tribunal de Justiça do Amazonas, sem prejuízo das demais obrigações e responsabilidades constantes neste Edital, no Termo de Referência e no Termo de Contrato:

I - acompanhar e fiscalizar o contrato por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7.º da Lei Federal n.º 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição;

II - proporcionar todas as condições necessárias, para que o credenciado contratado possa cumprir o estabelecido no contrato;

III - prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual, que venham a ser solicitados pelo contratado;

IV - fornecer os meios necessários à execução, pelo contratado, dos serviços objeto do contrato;

V - garantir o acesso e a permanência dos empregados do contratado nas dependências do contratante, quando necessário para a execução do objeto do contrato;

VI - efetuar os pagamentos pelos serviços prestados, dentro dos prazos previstos no contrato, no Edital de credenciamento e na legislação.

22.2. Caberá à empresa licitante contratada, sem prejuízo das demais obrigações e responsabilidades constantes neste Edital, no Termo de Referência e no Termo de Contrato:

I - executar o objeto desta licitação de acordo com as especificações e/ou condições constantes neste Edital, no Termo de Referência e no Termo de Contrato;

II - manter preposto para representá-lo durante a execução do contrato;

III - responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação, tais como: salários, seguros de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales refeição, vales transporte e outras que porventura sejam estabelecidas em convenções ou acordos coletivos, bem como as criadas e exigidas pelo Poder Público;

IV - ser responsável pelos danos causados ao Tribunal de Justiça do Amazonas ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução do objeto desta licitação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade em virtude da fiscalização ou do acompanhamento pela contratante;

V - solicitar a repactuação do contrato sempre que houver variação do equilíbrio econômico-financeiro, oferecendo para tanto os elementos e justificativas que fundamentam o pedido;

VI - comunicar por escrito ao Tribunal de Justiça do Amazonas qualquer anormalidade na execução do objeto desta licitação;

VII - observar as normas legais de segurança a que está sujeita a execução do objeto desta licitação;

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA
DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS**

23.1. À empresa licitante contratada caberá, ainda:

- a) assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Tribunal de Justiça do Amazonas;
- b) assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados durante a execução do objeto desta licitação, ainda que acontecidos nas dependências do Tribunal de Justiça do Amazonas;
- c) assumir todos os encargos de demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados a esse processo licitatório e ao respectivo contrato;
- d) assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta licitação.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA
DO PAGAMENTO**

24.1. O pagamento será efetuado pela Secretaria de Orçamento e Finanças do TJAM, de acordo com a legislação vigente, após recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, conferida e atestada pelo setor requisitante, comprovando a prestação do serviço de maneira satisfatória.

24.2. Poderão ser solicitados para o pagamento: Nota Fiscal, de acordo com a legislação vigente, provas de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (Certidão de Regularidade do FGTS), perante o Instituto Nacional do Seguro Social (Certidão Negativa de Débito do INSS), perante a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos TRIBUTOS FEDERAIS e à DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO), perante a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de DÉBITO DO ESTADO), perante a Fazenda Municipal (Certidão Negativa de DÉBITO MUNICIPAL), e perante a Justiça do Trabalho.

24.3. O pagamento observará o disposto na Cláusula OITAVA da Minuta de Contrato (anexo V).

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA
DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

25.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências previstas neste instrumento e na legislação pertinente à matéria.

25.2. Constituem motivo para rescisão do contrato:

- a) o não cumprimento de cláusulas, especificações, condições ou prazos previstos neste instrumento e seus anexos;
- b) o cumprimento irregular de cláusulas, especificações, condições ou prazos previstos neste instrumento e seus anexos;
- c) a lentidão do seu cumprimento que impossibilite a conclusão do fornecimento ou da prestação do serviço nos prazos estipulados;
- d) o atraso injustificado no início do fornecimento ou da prestação do serviço;
- e) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, nos termos do item 5.5 deste Edital;
- f) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a contratação, assim como as de seus superiores;
- g) o cometimento reiterado de faltas no fornecimento do objeto;
- h) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- i) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- j) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique o fornecimento do objeto;
- k) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela autoridade competente e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- l) a supressão da contratação, por parte da Administração, acarretando modificação do valor inicial do contrato além dos limites estabelecidos na legislação vigente;
- m) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- n) descumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal n.º 14.133/21, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;
- o) outras ocorrências previstas na legislação pertinente à matéria.

25.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

25.4. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos previstos na legislação pertinente;
- b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- c) judicial, nos termos da legislação.

25.4.1. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

25.4.2. Quando a rescisão ocorrer com base nas alíneas "k" a "m" do item 25.2, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, nos termos da lei.

25.5. A rescisão contratual observará a legislação pertinente e em especial a Lei Federal n.º 14.133/2021 e suas alterações.

25.6. A rescisão contratual relativa a execução do objeto desta licitação observará o disposto na Cláusula DÉCIMA SÉTIMA da Minuta de Contrato (anexo V).

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA
DA INEXECUÇÃO**

26.1. Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer situações previstas nos artigos 155 e 137, da Lei Federal n.º 14.133/2021, a Administração poderá, resguardados os procedimentos legais pertinentes, aplicar as sanções previstas na cláusula subsequente.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA
DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

27.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

27.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

27.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

27.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

27.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

27.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

27.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

27.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital;

27.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

27.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

27.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

- 27.1.5. Fraudar a licitação;
- 27.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 27.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 27.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 27.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 27.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 27.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846/2013.
- 27.2. Com fulcro na Lei Federal n.º 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 27.2.1. Advertência;
- 27.2.2. Multa;
- 27.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e
- 27.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 27.3. Na instrução da aplicação das sanções administrativas devem ser observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, considerando, ainda:
- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - os danos causados ao Tribunal;
- IV - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
- V - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- VI - o custo e benefício da instrução do processo em relação à sanção a ser aplicada.
- Parágrafo único. A pena-base deve ser fixada levando-se em consideração as circunstâncias listadas nos incisos I a IV do caput deste artigo; em seguida serão aplicadas as circunstâncias agravantes e atenuantes, respeitando-se os limites mínimo e máximo das penas previstas nos artigos 23 e 24 do Anexo VIII da Resolução n.º 64/2023 TJAM.
- 27.4. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 27.5. O regramento para a instauração e instrução dos processos administrativos sancionatórios e para a definição da dosimetria da aplicação da pena decorrentes da prática de condutas previstas no art. 155 da Lei Federal n.º 14.133/2021, encontra-se estabelecido no Anexo VIII da Resolução n.º 64/2023 TJAM.
- 27.6. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente divulgadas no Diário da Justiça Eletrônico, no site do Tribunal de Justiça do Amazonas e registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 28.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico e no site do Tribunal de Justiça do Amazonas.
- 28.2. A critério do Tribunal de Justiça do Amazonas, a presente licitação poderá ser:
- a) adiada, por conveniência do Tribunal de Justiça do Amazonas, desde que devidamente justificada;
- b) revogada, a juízo do Tribunal de Justiça do Amazonas, se considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;
- c) anulada, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável, mediante parecer escrito onde indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 28.3. A anulação do procedimento licitatório induz a do contrato.
- 28.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 28.5. A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das normas constantes neste presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.
- 28.6. É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juizes vinculados ao do Tribunal de Justiça do Amazonas.
- 28.7. É vedada, ainda a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que tenha entre seus empregados colocados à disposição do Tribunal de Justiça do Amazonas para o exercício de funções de chefia, pessoas que incidam na vedação dos arts. 1º e 2º da Resolução nº 156/2012 CNJ, em atendimento ao disposto no art. 4º da Resolução supracitada.
- 28.8. Na hipótese de não constar prazo nos documentos exigidos para a participação nesta licitação, este Órgão aceitará como válidos os expedidos em até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de abertura da licitação, com exceção daqueles cuja validade seja indeterminada.
- 28.9. No caso de posteriores alterações das Normas Regulamentadoras (NRs) da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) exigidas neste instrumento convocatório e seus anexos, serão consideradas para todos os efeitos cabíveis as NRs vigentes e atualizadas.
- 28.10. Quando houver indicação de marca, no Termo de Referência ou em qualquer dos anexos deste Edital, fica admitida a utilização de marcas similares com qualidade equivalente ou superior.
- 28.11. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 28.12. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 28.13. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 28.14. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 28.15. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, considerando-se o expediente normal deste Órgão, de segunda a sexta-feira, das 8 às 14 horas (horário de Manaus), salvo expressa disposição em contrário.
- 28.16. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 28.17. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 28.18. O(A) pregoeiro(a) ou autoridade superior poderão promover diligências destinadas a elucidar ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação, fixando prazos para atendimento.
- 28.19. O(A) pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Tribunal de Justiça do Amazonas, ou ainda, de pessoas físicas ou jurídicas, estranhas a ele, com notórios conhecimentos na matéria em análise, para orientar suas decisões.
- 28.20. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.tjam.jus.br/index.php/documentos-licitacao/editais-avisos-erratas-e-docs>
- 28.21. Os casos omissos serão dirimidos pela Presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA DOS ANEXOS

- 29.1. São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:
- a) Declaração conjunta de ciência e concordância com as condições contidas no Edital, de cumprimento das condições de habilitação, de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública e de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da CF e no Inciso VI do art. 68 da Lei Federal n.º 14.133/2021 (Anexo I);

- b) Declaração de elaboração independente de proposta (Anexo II);
- c) Formulário proposta de preços (Anexo III);
- d) Termo de Referência (Anexo IV);
- e) Minuta de Termo de Contrato (Anexo V).

**CLÁUSULA TRIGÉSIMA
DO FORO**

30.1. Fica eleito o foro da comarca de Manaus, capital do Estado do Amazonas, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes deste edital com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Manaus/AM, 14 de março de 2024.

Desembargadora NÉLIA CAMINHA JORGE
Presidente do Tribunal de Justiça do Amazonas

ANEXO I – Modelo de declaração conjunta de cumprimento das condições de habilitação e de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública.

(nome da empresa) _____, inscrito(a) no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, **DECLARA:**

- 1) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- 2) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Manaus, XX de XXXXX de 202X.

carimbo (ou nome legível) e assinatura

ANEXO II – Modelo de declaração de elaboração independente de proposta

[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DO LICITANTE], como representante devidamente constituído de [IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO LICITANTE OU DO CONSÓRCIO] doravante denominado [Licitante/Consórcio], em atendimento ao disposto no edital do Pregão Eletrônico nº. XXX/202X, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente [pelo Licitante/Consórcio], e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº. XXX/202X, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº. XXX/202X, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº. XXX/202X quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº. XXX/202X antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante do Tribunal de Justiça do Amazonas antes da abertura oficial das propostas; e
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Manaus, XX de XXXXX de 202X.

carimbo (ou nome legível) e assinatura

RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	TELEFONE (S):	
E-MAIL:		
ENDEREÇO:		
BANCO:	AGÊNCIA:	CONTA CORRENTE:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Serviço Café da Manhã (Padrão Internacional e/ou Regional) BEBIDAS VARIADAS: • SUCO DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ PÃES VARIADOS: • PÃO BAGUETE – 80 G OU 1 UND • PÃO DE QUEIJO – 100 G OU 4 UND DE 25 G OU 2 UND DE 50 G • PÃO COM TUCUMÃ – 80 G OU 1 UND DE PÃO FRANCÊS + 30 G DE TUCUMÃ • CROISSANT – 80 G OU 1 UND M • PÃO INTEGRAL 50 G OU 2 FATIAS 25 G • PÃO FRANCES – 50 G OU 1 UND • PÃO DE FORMA – 50 G OU 2 FATIAS FRIOS VARIADOS: • QUEIJOS VARIADOS – MINAS FRESCAL - 40 G OU 1 FATIA G; MINAS - 50 G OU 1 E ½ FATIA; MUSSARELA OU PRATO - 30 G OU 2 FATIAS • SALAMES – 40 G OU 7 FATIAS • PEITO DE PERU – 40 G OU 2 FATIAS • PRESUNTO – 40 G OU 2 FATIAS DOCES VARIADOS: • BOLO DE TAPIOCA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MILHO – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MACAXEIRA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE TRIGO OU SIMPLES – 100 G OU 1 FATIA M • BOLO DE CHOCOLATE – 80 G OU 1 FATIA M FRUTAS VARIADAS: • MELANCIA – 150 G OU 1 FATIA G SEM CASCA • MAMÃO – 100 G OU ½ UND P • MELÃO – 150 G OU 1 FATIA M • ABACAXI – 100 G OU 1 FATIA M • UVA – 60 G OU 8 UND • KIWI – 70 G OU 1 UND • PÊRA – 70 G OU 1 UND P • MORANGO – 70 G OU 1 UND P COMPLEMENTOS: • BANANA COZIDA – 75 G OU 1 PEDAÇO M • BANANA FRITA – 45 G OU 5 FATIAS • MACAXEIRA COZIDA – 120 G OU 2 PEDAÇOS M • PUPUNHA COZIDA – 100 G OU UND P OU 2 UND G • TAPIOQUINHA – 50 G OU 1 UND M • SALADA DE FRUTAS – 150 G OU 1 COPO M • TUCUMÃ – 30 G OU 10 FATIAS	UNID (PESSOA)	3.000		
2	Coffe Break (Padrão Internacional e/ou Regional) SERVIÇO:	UNID (PESSOA)	3.000		

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (RS)	Valor Total (RS)
	• CAFÉ – 150 ML OU 1 XÍCARA M • CHÁ – 100 ML OU 1 XÍCARA P • LEITE – 100 ML OU 1 XÍCARA P • CHOCOLATE – 150 ML OU XÍCARA M • SUCO DE LARANJA E ABACAXI OU OUTRO SABOR – 200 ML OU 1 COPO M • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G (Observação: as bebidas deverão ser servidas (02) duas doses por pessoa) • PETIL FOURS DOCE – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PETIL FOURS SALGADO – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND POR PESSOA (Observação: petil fours doce pelo menos 2 variedades; e petil fours salgado pelo menos 3 variedades (mini lanches, mini salgados, pão de queijo). • BOLO – 30 G POR PORÇÃO OU 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA (Observação: 02 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) • TÁBUA DE FRIOS – 50 G (COM PELO MENOS 3 VARIEDADES DE QUEIJOS; 4 VARIEDADES DE EMBUTIDO: SALAME, PRESUNTO E PEITO DE PERU; 1 VARIEDADE DE CONSERVA: AZEITONAS; PÃES, PATÊ, CASTANHAS E FRUTAS • PÃO DE QUEIJO – 50 G OU 2 UND DE 25 G • MINI CROISSANTS COM QUEIJO E PRESUNTO – 70 G OU 2 UND POR PESSOA				
3	Coquetel (Padrão Internacional e/ou Regional com 1 (um) Prato quente) APERITIVOS VARIADOS: • COQUETEL DE FRUTAS NÃO ALCOÓLICO VARIADOS • CANAPÉS FRIOS VARIADOS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE QUEIJO – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE FRIOS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS FINAS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • QUICHES E MINIUICHES – 60g ou 2 UND POR PESSOA CANAPÉS QUENTES VARIADOS: • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO – 60g 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO – 50g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE – 50g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI – 50g ou 2 UND POR PESSOA SALGADOS VARIADOS: • SALGADOS FRITOS TRADICIONAIS -COXINHAS DE FRANGO COM CATUPIRY, CROQUETES DE CARNE, RISOLES DE CATUPIRY, RISOLES NAPOLITANO, BOLINHAS DE QUEIJO TEMPERADAS, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, RISOLES DE CARNE, PAISTEIS E KIBES: Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa. ASSADOS : • CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, MINI -EMPADA DE PALMITO, MINI - EMPADA DE LEGUMES, MINIEMPADA DE FRANGO, ESCONDIDINHO DE BACALHAU, ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, CAMARÃO, SERVIDOS EM MINI PORCELANAS, MINIPORÇÃO DE CAMARÃO, MINIPORÇÃO DE PEIXE COM FAROFA, MINIPORÇÃO DE CARANGUEJO - Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa. PRATO QUENTE: • ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO – 160Gr OU 2 COL SERVIR • ESTROGONOFÉ DE CARNE – 140Gr OU 1 COL SERVIR • SUFLÊ DE BACALHAU – 300Gr OU 1 COL SERVIR • FILÉ AO MOLHO – 150Gr OU 2 PEDAÇOS M • CARANGUEJO – 120Gr OU 2 COL SERVIR • MASSAS – 75 A 115Gr PARA MASSAS SECAS (PENNE, PARAFUSO, GRAVATINHA); 115 A 150Gr MASSAS FRESCAS (NHOQUE); 175 A 200Gr PARA MASSAS COM RECHEIO (RAVIÓLI E CAPELETTI); 100Gr PARA MASSAS LONGAS (ESPAGUETE, TALHARIM, FETTUCINE,) – 100 A 200Gr • MOLHOS (ALFREDO, BOLONHESA, CARBONARA, PESTO, PARISIENSE, SUGO, QUATRO QUEIJOS) – 70 A 150Gr ACOMPANHAMENTO: ARROZ BRANCO, ARROZ COM PASSAS E ARROZ COM ERVAS FINAS – 100Gr OU 2 COL DE SERVIR	UNID (PESSOA)	3.000		

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
	DOCES TRADICIONAIS DIVERSOS • BRIGADEIRO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • QUINDIM – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • QUEIJADINHA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • BEIJINHO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • DELÍCIAS DE DAMASCO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • OLHOS DE AMEIXA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PEROLAS DE CASTANHAS – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • TACINHAS DE BRIGADEIRO – 30Gr PORÇÃO – 2 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • MOUSES (CUPUAÇU, MARACUJÁ, LIMÃO) – 50Gr PORÇÃO – 1 UND (PORÇÃO) POR PESSOA BEBIDAS VARIADAS • REFRIGERANTE DE 1ª LINHA – 300 ML OU 2 COPO P • ÁGUA COMUM – 300 ML OU 2 COPO P • ÁGUA COM GÁS – 150 ML OU 1 COPO P • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS – 250 • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ				
4	Coquetel de Líquidos BEBIDAS VARIADAS: • COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (02 OPÇÕES) – 180 ml ou 1 taça • REFRIGERANTE NORMAL – 400 ml ou 1 lata • REFRIGERANTE LIGHT DE 1ª LINHA – 400ml ou 1 lata • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS E VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G • ÁGUA MINERAL COM GÁS – 250 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ	UNID (PESSOA)	1.500		
5	Almoço/Jantar – Com Serviço Americano ENTRADA • CANAPÉS FINOS VARIADOS – 50g (6 salgados e 3 doces) • SALGADOS FINOS COM RECHEIOS VARIADOS - 50g • TORRADAS COM LÂMINAS DE CARPACCIO DE FILÉ – 3 und com 2 fatias de carpaccio cada • MINI VOL-AU -VENT SERVIDO COM CREME DE ATUM -50g • MINI VOL -AU -VENT SERVIDO COM MUSSARELA DE BÚFALA, MEL E LÂMINAS DE AMÊNDOAS - 50g • FRICASSÊ DE FRANGO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g • ESCONDIDINHO DE CAMARÃO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g • DADINHO DE TAPIOCA – 2 und • CASQUINHA DE CARANGUEJO – 50g • BOLINHO DE BACALHAU – 2 und BRUSCHETAS – 2 und ALMOÇO OU JANTAR • SALADA DE VERÃO COM MORANGOS - 30g • SALADA VERDE - 30g • MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO DE ALHO E SALSINHA COM CHAMPIGNONS OU AO MOLHO (A DEFINIR) - 200g • FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE ALCAPARRAS OU FILÉ DE PIRARUCU GRELHADO RECHEADO COM CATUPIRY - 200g • BACALHAU EM POSTAS - 300g • CAMARÃO - 200g • PEIXES - 200g • MASSA FRESCA COM DUAS OPÇÕES DE MOLHOS: AO FUNGHI E QUATRO QUEIJOS - 120g • ARROZ BRANCO - 80g • ARROZ COM BRÓCOLIS 80g • BATATAS DOURADAS 80g	UNID (PESSOA)	2.000		

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (RS)	Valor Total (RS)
	SOBREMESAS • TORTAS GELADAS; • MOUSSES VARIADOS • ROCAMBOLES DE CHOCOLATE; • PUDIM DE LEITE, QUINDINS E BOMBOCADOS; • MINI TACINHAS COM DOCINHOS ESPECIAIS (MARACUJÁ E DELÍCIA DE BANANA). BEBIDAS • ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 250 ml ou 1 copo • ÁGUA MINERAL GÁS – 250ml ou 1 copo • REFRIGERANTE NORMAL 400ml – 1 lata • REFRIGERANTE LIGHT – 400ml – 1 lata • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS 300ml ou 1 copo G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ MESA DE LICORES • CAFÉ – 80 ml • LICORES DIVERSOS - 50ml • PETIT -FOUR 'S - 50g Obs: este item deverá ser de uso/autorização exclusivo da presidência deste tribunal				
6	Serviço de Buffet Infantil • SANDUÍCHE QUENTE: PÃO PEQUENO TIPO BOLA, COM 01 BIFE DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO MAGRO, 01 FATIA DE QUEIJO TIPO PRATO. • MINI HOT -DOG • MINI PIZZA • CREPES SALGADOS E DOCES • MINI ESPETINHOS DIVERSOS COM FAROFA • PIPOCA SALGADA • QUEIJO QUENTE • GELADINHO • PICOLÉ DE SABORES VARIADOS • DOCINHOS DIVERSOS • CAIXINHA DE SUCO SABORES VARIADOS • CAIXINHA DE ACHOCOLATADO • ÁGUA SEM GÁS	UNID (PESSOA)	500		
VALOR TOTAL (RS)					

Valor total por extenso da Proposta de Preços.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Observação: Estão inclusos nos preços supramencionados todos os custos diretos e indiretos, inclusive de embalagens, transportes ou fretes, e ainda os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e previdenciária a que estiver sujeito.

Manaus, XX de XXXXXXXX de 202X.

carimbo (ou nome legível) e assinatura
do Representante legal

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 002/2024 – TJAM
ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 002/2024 – TJAM
ANEXO V – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO



Documento assinado eletronicamente por **Nélia Caminha Jorge, Desembargadora de Justiça**, em 14/03/2024, às 10:48, 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 **1478715** e o código CRC **FB17649A**.



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. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. **Definição do Objeto:** Contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência. **CATSER 000012807.**
- 1.2. **Justificativa para a contratação:**
- 1.2.1. O TJAM é o representante máximo do Poder Judiciário do Amazonas, e esta posição proeminente exige um grande cuidado com sua imagem institucional. Ademais, esta Corte, para cumprir sua missão, está em constante interação com outros importantes órgãos que compõem a estrutura de Estado, além da população em geral. Podemos afirmar que, ao desenvolver suas atividades, há ocasiões em que este órgão de Justiça se vê diante de situações onde se faz necessário oferecer alimentação a convidados ou autoridades visitantes.
- 1.2.2. As contratações dos serviços resultantes deste processo ocorrerão em atendimento aos eventos correlacionados com as atividades meio e fim do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, tais como: entrega de medalha da Ordem do Mérito Judiciário, visitas de Ministros do Supremo Tribunal Federal ou Conselho Nacional de Justiça, cursos de capacitação do corpo de servidores e Magistrados do TJAM, etc.
- 1.2.3. A Assessoria de Cerimonial viu a necessidade de substituir o atual sistema adotado pelo TJAM (SRP), por celebração de contrato, conforme justificativas apresentadas no Documento de Oficialização da Demanda e no Estudo Técnico Preliminar.

1.3. **Especificação técnica do Objeto:**

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada (*)

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada (*)
1	Serviço Café da Manhã (Padrão Internacional e/ou Regional) BEBIDAS VARIADAS: • SUCO DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ PÃES VARIADOS: • PÃO BAGUETE – 80 G OU 1 UND • PÃO DE QUEIJO – 100 G OU 4 UND DE 25 G OU 2 UND DE 50 G • PÃO COM TUCUMÃ – 80 G OU 1 UND DE PÃO FRANCÊS + 30 G DE TUCUMÃ • CROISSANT – 80 G OU 1 UND M • PÃO INTEGRAL 50 G OU 2 FATIAS 25 G • PÃO FRANCES – 50 G OU 1 UND • PÃO DE FORMA – 50 G OU 2 FATIAS FRIOS VARIADOS: • QUEIJOS VARIADOS – MINAS FRESCAL - 40 G OU 1 FATIA G; MINAS - 50 G OU 1 E ½ FATIA; MUSSARELA OU PRATO - 30 G OU 2 FATIAS • SALAMES – 40 G OU 7 FATIAS • PEITO DE PERU – 40 G OU 2 FATIAS • PRESUNTO – 40 G OU 2 FATIAS DOCES VARIADOS: • BOLO DE TAPIOCA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MILHO – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MACAXEIRA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE TRIGO OU SIMPLES – 100 G OU 1 FATIA M • BOLO DE CHOCOLATE – 80 G OU 1 FATIA M FRUTAS VARIADAS: • MELANCIA – 150 G OU 1 FATIA G SEM CASCA • MAMÃO – 100 G OU ½ UND P • MELÃO – 150 G OU 1 FATIA M • ABACAXI – 100 G OU 1 FATIA M • UVA – 60 G OU 8 UND • KIWI – 70 G OU 1 UND • PÊRA – 70 G OU 1 UND P • MORANGO – 70 G OU 1 UND P COMPLEMENTOS: • BANANA COZIDA – 75 G OU 1 PEDAÇO M • BANANA FRITA – 45 G OU 5 FATIAS • MACAXEIRA COZIDA – 120 G OU 2 PEDAÇOS M • PUPUNHA COZIDA – 100 G OU UND P OU 2 UND G • TAPIOQUINHA – 50 G OU 1 UND M • SALADA DE FRUTAS – 150 G OU 1 COPO M • TUCUMÃ – 30 G OU 10 FATIAS	UNID (PESSOA)	3.000

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada (*)
2	Coffe Break (Padrão Internacional e/ou Regional) SERVIÇO: • CAFÉ – 150 ML OU 1 XÍCARA M • CHÁ – 100 ML OU 1 XÍCARA P • LEITE – 100 ML OU 1 XÍCARA P • CHOCOLATE – 150 ML OU XÍCARA M • SUCO DE LARANJA E ABACAXI OU OUTRO SABOR – 200 ML OU 1 COPO M • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G (Observação: as bebidas deverão ser servidas (02) duas doses por pessoa) • PETIL FOURS DOCE – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PETIL FOURS SALGADO – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND POR PESSOA (Observação: petil fours doce pelo menos 2 variedades; e petil fours salgado pelo menos 3 variedades (mini lanches, mini salgados, pão de queijo). • BOLO – 30 G POR PORÇÃO OU 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA (Observação: 02 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) • TÁBUA DE FRIOS – 50 G (COM PELO MENOS 3 VARIEDADES DE QUEIJOS; 4 VARIEDADES DE EMBUTIDO: SALAME, PRESUNTO E PEITO DE PERU; 1 VARIEDADE DE CONSERVA: AZEITONAS; PÃES, PATÊ, CASTANHAS E FRUTAS • PÃO DE QUEIJO – 50 G OU 2 UND DE 25 G • MINI CROISSANTS COM QUEIJO E PRESUNTO – 70 G OU 2 UND POR PESSOA	UNID (PESSOA)	3.000
3	Coquetel (Padrão Internacional e/ou Regional com 1 (um) Prato quente) APERITIVOS VARIADOS: • COQUETEL DE FRUTAS NÃO ALCOÓLICO VARIADOS • CANAPÉS FRIOS VARIADOS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE QUEIJO – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE FRIOS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS FINAS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • QUICHES E MINQUICHES – 60g ou 2 UND POR PESSOA CANAPÉS QUENTES VARIADOS: • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO – 60g 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO – 50g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE – 50g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI – 50g ou 2 UND POR PESSOA SALGADOS VARIADOS: • SALGADOS FRITOS TRADICIONAIS -COXINHAS DE FRANGO COM CATUPIRY, CROQUETES DE CARNE, RISOLE DE CATUPIRY, RISOLE Napolitano, BOLINHAS DE QUEIJO TEMPERADAS, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, RISOLE DE CARNE, PAISTEIS E KIBES: Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa. ASSADOS : • CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, MINI -EMPADA DE PALMITO, MINI - EMPADA DE LEGUMES, MINIEMPADA DE FRANGO, ESCONDIDINHO DE BACALHAU, ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, CAMARÃO, SERVIDOS EM MINI PORCELANAS, MINIPORÇÃO DE CAMARÃO, MINIPORÇÃO DE PEIXE COM FAROFA, MINIPORÇÃO DE CARANGUEJO - Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa. PRATO QUENTE:	UNID (PESSOA)	3.000

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada (*)
	• ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO – 160Gr OU 2 COL SERVIR • ESTROGONOFÉ DE CARNE – 140Gr OU 1 COL SERVIR • SUFLÊ DE BACALHAU – 300Gr OU 1 COL SERVIR • FILÉ AO MOLHO – 150Gr OU 2 PEDAÇOS M • CARANGUEJO – 120Gr OU 2 COL SERVIR • MASSAS – 75 A 115Gr PARA MASSAS SECAS (PENNE, PARAFUSO, GRAVATINHA); 115 A 150Gr MASSAS FRESCAS (NHOQUE); 175 A 200Gr PARA MASSAS COM RECHEIO (RAVIÓLI E CAPELETTI); 100Gr PARA MASSAS LONGAS (ESPAGUETE, TALHARIM, FETTUCCHINE,) – 100 A 200Gr • MOLHOS (ALFREDO, BOLONHESA, CARBONARA, PESTO, PARISIENSE, SUGO, QUATRO QUEIJOS) – 70 A 150Gr ACOMPANHAMENTO: ARROZ BRANCO, ARROZ COM PASSAS E ARROZ COM ERVAS FINAS – 100Gr OU 2 COL DE SERVIR DOCES TRADICIONAIS DIVERSOS • BRIGADEIRO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • QUINDIM – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • QUEIJADINHA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • BEIJINHO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • DELICIAS DE DAMASCO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • OLHOS DE AMEIXA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PEROLAS DE CASTANHAS – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • TACINHAS DE BRIGADEIRO – 30Gr PORÇÃO – 2 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • MOUSES (CUPUAÇU, MARACUJÁ, LIMÃO) – 50Gr PORÇÃO – 1 UND (PORÇÃO) POR PESSOA BEBIDAS VARIADAS • REFRIGERANTE DE 1ª LINHA – 300 ML OU 2 COPO P • ÁGUA COMUM – 300 ML OU 2 COPO P • ÁGUA COM GÁS – 150 ML OU 1 COPO P • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS – 250 • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ		
4	Coquetel de Líquidos BEBIDAS VARIADAS: • COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (02 OPÇÕES) – 180 ml ou 1 taça • REFRIGERANTE NORMAL – 400 ml ou 1 lata • REFRIGERANTE LIGHT DE 1ª LINHA – 400ml ou 1 lata • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS E VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G • ÁGUA MINERAL COM GÁS – 250 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ	UNID (PESSOA)	1.500

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada (*)
5	Almoço/Jantar – Com Serviço Americano ENTRADA • CANAPÉS FINOS VARIADOS – 50g (6 salgados e 3 doces) • SALGADOS FINOS COM RECHEIOS VARIADOS - 50g • TORRADAS COM LÂMINAS DE CARPACCIO DE FILÉ – 3 und com 2 fatias de carpaccio cada • MINI VOL-AU -VENT SERVIDO COM CREME DE ATUM -50g • MINI VOL -AU -VENT SERVIDO COM MUSSARELA DE BÚFALA, MEL E LÂMINAS DE AMÊNDOS - 50g • FRICASSÊ DE FRANGO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g • ESCONDIDINHO DE CAMARÃO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g • DADINHO DE TAPIOCA – 2 und • CASQUINHA DE CARANGUEJO – 50g • BOLINHO DE BACALHAU – 2 und BRUSCHETAS – 2 und ALMOÇO OU JANTAR • SALADA DE VERÃO COM MORANGOS - 30g • SALADA VERDE - 30g • MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO DE ALHO E SALSINHA COM CHAMPIGNONS OU AO MOLHO (A DEFINIR) - 200g • FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE ALCAPARRAS OU FILÉ DE PIRARUCU GRELHADO RECHEADO COM CATUPIRY - 200g • BACALHAU EM POSTAS - 300g • CAMARÃO - 200g • PEIXES - 200g • MASSA FRESCA COM DUAS OPÇÕES DE MOLHOS: AO FUNGHI E QUATRO QUEIJOS - 120g • ARROZ BRANCO - 80g • ARROZ COM BRÓCOLIS 80g • BATATAS DOURADAS 80g SOBREMESAS • TORTAS GELADAS: • MOUSSES VARIADOS • ROCAMBOLES DE CHOCOLATE; • PUDIM DE LEITE, QUINDINS E BOMBOCADOS; • MINI TACINHAS COM DOCINHOS ESPECIAIS (MARACUJÁ E DELÍCIA DE BANANA). BEBIDAS • ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 250 ml ou 1 copo • ÁGUA MINERAL GÁS – 250ml ou 1 copo • REFRIGERANTE NORMAL 400ml – 1 lata • REFRIGERANTE LIGHT – 400ml – 1 lata • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS 300ml ou 1 copo G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ MESA DE LICORES • CAFÉ – 80 ml • LICORES DIVERSOS - 50ml • PETIT -FOUR 'S - 50g Obs: este item deverá ser de uso/autorização exclusivo da presidência deste tribunal	UNID (PESSOA)	2.000

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada (*)
6	Serviço de Buffet Infantil • SANDUÍCHE QUENTE: PÃO PEQUENO TIPO BOLA, COM 01 BIFE DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO MAGRO, 01 FATIA DE QUEIJO TIPO PRATO. • MINI HOT -DOG • MINI PIZZA • CREPES SALGADOS E DOCES • MINI ESPETINHOS DIVERSOS COM FAROFA • PIPOCA SALGADA • QUEIJO QUENTE • GELADINHO • PICOLÉ DE SABORES VARIADOS • DOCINHOS DIVERSOS • CAIXINHA DE SUCO SABORES VARIADOS • CAIXINHA DE ACHOCOLATADO • ÁGUA SEM GÁS	UNID (PESSOA)	500

1.3.1. Da solicitação dos serviços:

1.3.1.1. As solicitações serão enviadas com no mínimo 3 (três) dias de antecedência, por meio de uma Ordem de Serviço, salvo exceções de urgência que poderão ser enviados em até 24 (vinte e quatro) horas antes do evento, mediante autorização da Presidência.

1.3.1.2. As ordens de serviço serão enviadas por meio de endereço eletrônico pela Assessoria de Cerimonial, com confirmação de recebimento pela empresa contratada. O prazo para a empresa confirmar o recebimento será de 24 (vinte e quatro) horas úteis a partir da data de recebimento da ordem. Cada solicitação incluirá os itens que serão utilizados assim como a data, local e hora da montagem do evento.

1.3.2. Condições de fornecimento:

1.3.2.1. O fornecimento se dará mediante demanda, conforme os serviços a serem prestados durante os eventos, mediante prévia solicitação feita pela Assessoria de Cerimonial.

1.3.2.2. 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.

1.3.2.3. A responsabilidade pelo recebimento dos serviços, materiais e equipamentos associados ficará a cargo de funcionário designado pela Assessoria de Cerimonial deste Tribunal de Justiça, para efeito de verificação da conformidade do serviço prestado com o solicitado, e posterior avaliação de desempenho e o atesto da nota fiscal.

1.3.2.4. O local de entrega será indicado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, quando da solicitação dos serviços, e ficará restrito à cidade de Manaus/AM.

1.3.2.5. A contratada deverá providenciar toda arrumação do espaço e da comida com, no mínimo, 2 (duas) horas de antecedência ao evento, ou no horário estipulado previamente pela CONTRATANTE na Ordem de Serviço.

1.3.2.6. Caso seja necessária a utilização de algum espaço do Tribunal de Justiça (tais como copa, cozinha, etc) pela CONTRATADA, a mesma deverá deixar limpo o ambiente de apoio do serviço, fazendo a manutenção e limpeza necessária.

1.3.2.7. 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.

1.3.2.8. 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.

1.3.2.9. A empresa vencedora, deverá dar prioridade às datas do CONTRATANTE, sobressaindo eventos previamente marcados.

1.3.2.10. A retirada de todo o material, após a realização do evento, deverá ser feita pela contratada no prazo máximo de 3 (três) horas do término do evento.

1.3.3. Dos serviços de Buffet:

1.3.3.1. Os serviços de Buffet compreendem: Serviço de café da manhã (padrão internacional e/ou regional); Coffee break (padrão internacional e/ou regional); Coquetel (padrão internacional e/ou regional com um prato quente); Coquetel de líquidos; Almoço/Jantar com serviço Americano; Serviço de Buffet Infantil, todos com equipe de apoio inclusa.

1.3.3.2. Os cardápios serão discriminados no Termo de Referência, a título exemplificativo, não exaustivo, podendo a CONTRATADA apresentar outras opções de cardápio, de padrão equivalente, sujeito à aprovação prévia da CONTRATANTE.

1.3.3.3. 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.

1.3.3.4. A contabilização do consumo dos alimentos e bebidas descritos em cada item deverá levar em conta a quantidade de pessoas em cada evento.

1.3.4. Dos recursos humanos:

1.3.4.1. Os recursos humanos alocados à prestação dos serviços deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelos cortados, sem barba, com discrição, sobriedade e postura correta.

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

1.3.4.3. A equipe da contratada deverá, durante sua permanência nas dependências do local onde o serviço for prestado, estar devidamente identificada por meio de Bottons (identificação da pessoa e da empresa).

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

1.3.4.5. 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.

1.3.4.6. Os serviços deverão ser prestados por maître, copeiras e garçons com experiência em eventos do porte daquele no qual prestarão os serviços e preparo para a função.

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

1.3.4.8. 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, conforme quadro abaixo:

Nº de participantes	Nº de Garçons	Nº de Copeiros
01-20	01	01
21-40	02	01
41-60	03	01
61-80	04	01
81-100	05	01
101-120	06	02
121-140	07	02
141-160	08	02

1.3.4.9. Será exigida a presença de 01 (um) maître para cada grupo de 40 (quarenta) pessoas em todos os eventos.

1.3.4.10. Os profissionais deverão estar devidamente uniformizados, nos quantitativos discriminados, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA todo o processo de produção, execução e fornecimento do serviço, incluindo material e equipamentos necessários.

1.3.4.11. Em todos os preços já devem estar incluídos os serviços de maître, copeiragem e garçom e todos os demais recursos humanos indispensáveis para a realização do evento, não sendo admitida a acumulação dessas funções pelo mesmo profissional no mesmo evento.

1.3.4.12. A contratada será responsável pela pontualidade e profissionalismo do pessoal que venha a ser contratado para qualquer evento. Caso o contratante note alguma incompatibilidade entre o profissional e suas atribuições, a empresa contratada deverá substituir o profissional de modo a não prejudicar o andamento ou a qualidade do evento.

1.3.4.13. O ônus da contratação será de total responsabilidade da contratada, inclusive dos recursos humanos.

1.3.5. Da organização das mesas:

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

1.3.5.2. 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.

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

1.3.5.4. 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, assim como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgados, biscoitos, etc.).

1.3.6. Dos utensílios e materiais:

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

1.3.6.2. 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.

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

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

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

1.3.6.6. As louças, tais como: pratos; xícaras de chá; pires, etc., deverão ser em porcelana, adequadas ao evento.

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

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

1.3.6.9. 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.

1.3.6.10. 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 e de acordo com o porte do evento, e será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, inclusive no que diz respeito a avarias e extravios.

1.3.6.11. A CONTRATADA, quando solicitado, 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.

1.3.6.12. Os talheres, pratos, jarras, copos/taças e demais utensílios só serão admitidos descartáveis quando expressamente autorizado e solicitado pela CONTRATANTE, observando a exigência de no mínimo 2 (dois) pacotes de guardanapos com 100 (cem) unidades cada e 1 (um) pacote de copos descartáveis com 100 (cem) unidades cada, para cada grupo de 20 pessoas, em quantidade compatível com o número de pessoas.

1.3.6.13. A contratada deverá fornecer reservatórios Marmitex de Isopor com tampa de 750ml redonda para 30% do número de participantes solicitados.

1.3.7. Dos alimentos:

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

1.3.7.2. 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.

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

1.3.7.4. O transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos, conforme legislação vigente. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

1.3.7.5. 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.

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

1.3.7.7. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao contratante determinar a sua destinação sendo obrigatório o questionamento do destino dos mesmos.

1.3.7.8. 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.

1.3.7.9. Obrigatória cozinha com instalação própria localizada na cidade de Manaus. Poderá ou não haver uma visita ao local da cozinha pela Assessoria de Cerimonial deste Tribunal, ficando a critério de sua Diretora.

1.3.7.10. 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.

1.3.7.11. 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.

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

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

1.3.7.14. Os alimentos utilizados devem ser prioritariamente frescos e naturais, evitando-se os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e artificial.

1.3.7.15. As bebidas deverão ficar à disposição dos convidados durante todo o evento, e as que vierem a sobrar/não forem usadas, deverão ficar por conta/ser entregue ao CONTRATANTE.

1.3.7.16. O café deverá ser servido não adoçado, na forma pura e/ou com leite, sendo disponibilizados à parte adoçante e açúcar.

1.4. Caracterização do Objeto:

1.4.1. O objeto do presente Termo de Referência enquadra-se no conceito de serviços comuns, trazidos no inciso XIII do art. 6º. da Lei nº 14.133/21.

1.5. Fundamentação Legal:

1.5.1. A contratação para a execução das obras e serviços deverá obedecer, no que couber, ao disposto na legislação a seguir:

- a) Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- b) Resolução nº 64/2023, de 5 de dezembro de 2023;
- c) Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA;
- d) Resolução - RDC nº 656, de 24 de março de 2022 – ANVISA;
- e) Resolução CNNPA nº 12, de 1978;
- f) Resolução – RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 – ANVISA;
- g) Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991;
- h) Portaria TJAM nº 3290, de 15 de agosto de 2023.

1.6. Do quantitativo:

1.6.1. O quantitativo previsto na tabela do item 1.3 é uma estimativa para ser utilizada pelo período de 12 meses.

1.7. Indicação de necessidade de apresentação de amostras, catálogos, manuais, folders ou prospectos:

1.7.1. Não será necessária apresentação de amostras, catálogos, manuais, folders ou prospectos.

1.8. Valor estimado da contratação:

1.8.1. A estimativa de valor da contratação será discriminada no Mapa de Preços a ser elaborado pela Divisão de Compras e Operações.

1.9. Adequação orçamentária:

1.9.1. A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratação Anual 2024, sob o código **DVCOP-2024-33**.

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.1. O objeto deste Termo de Referência caracteriza-se como Licitação, na modalidade Pregão, conforme inciso I do artigo 28, da Lei nº 14.133/2021.

2.2. O procedimento para a contratação pretendida neste instrumento **não** será regido pelo Sistema de Registro de Preços.

2.3. O critério de julgamento da contratação será o de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

2.4. O critério de adjudicação da contratação será GLOBAL.

2.5. Da subcontratação:

2.5.1. Não será permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência.

3. REQUISITOS DO FORNECEDOR

3.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO.

3.2. Vistoria:

3.2.1. Para a execução do objeto deste Termo de Referência, não haverá necessidade de vistoria por parte da contratada.

3.2.2. Poderá haver vistoria por parte da contratante às dependências da contratada, conforme mencionado no item 1.3.7.9.

3.3. Capacidade Técnica:

3.3.1. A licitante deverá 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 serviços de Buffet em eventos de, no mínimo, 160 (cento e sessenta) pessoas.

3.3.2. Nos atestados deverá conter telefone e e-mail de contato do emissor.

3.3.3. Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN).

3.3.4. Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente.

3.3.5. Comprovante de registro no órgão competente onde é sediada a empresa - alvará de funcionamento (no ramo de fornecimento de bufê ou similar).

3.3.6. Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da RDC nº 216 – ANVISA.

3.3.7. O(s) atestado(s) apresentado(s) poderão ser objeto de diligência a critério da Administração, para a verificação da autenticidade do conteúdo.

3.3.8. Deverão ser disponibilizadas todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, informando, dentre outros dados, endereço atual do emissor do documento do atestado, bem como o local e data em que foram prestados os serviços ou realizada a execução do objeto.

3.3.9. Apresentar documento declarando ter capacitação técnica para atender a todos os requisitos especificados no Termo de Referência.

4. MODELO DE GESTÃO

4.1. O recebimento dos serviços, materiais e a fiscalização relacionados ao objeto da presente contratação ficarão a cargo de servidor previamente designado pela Divisão de Cerimonial, para efeito de verificação da conformidade do serviço prestado e posterior avaliação de qualidade e desempenho.

4.1.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

4.1.2. A CONTRATANTE poderá em qualquer fase do certame, realizar vistoria às instalações da empresa CONTRATADA. A vistoria terá o objetivo de comprovar o cumprimento da legislação e das normas sanitárias em vigor.

4.1.3. 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.

4.1.4. A existência da fiscalização de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da licitante vencedora na prestação dos serviços a serem executados.

4.1.5. A licitante vencedora deverá manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, para representá-la sempre que for necessário.

4.2. As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (e-mail) para esse fim.

4.3. Indicação de instrumento para efetivar a contratação:

4.3.1. Será necessária a formalização de contrato para a execução do serviço objeto desse termo.

4.3.2. Após a assinatura do contrato, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

4.4. Vigência contratual:

4.4.1. A vigência do contrato a ser firmado será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma do art. 111 da Lei nº 14.133/21.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE.

5.1. São obrigações e responsabilidades do CONTRATANTE:

5.1.1. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.

5.1.2. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços contratados.

5.1.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as exigências deste Termo de Referência.

5.1.4. Notificar por escrito à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições na execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

5.1.5. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços.

5.1.6. Exigir o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que não mereça confiança ou embarace a fiscalização, ou, ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

5.1.7. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

5.1.8. A contratante se compromete a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD).

5.2. São obrigações e responsabilidades da CONTRATADA:

5.2.1. Prestar os serviços de buffet de forma a obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, propiciando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação física, química e biológica, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

5.2.2. Durante a preparação e manuseio dos alimentos, utilizar exclusivamente produtos de qualidade e de origem conhecida, acondicionando-os em embalagens apropriadas e mantendo suas propriedades organolépticas.

5.2.3. Manter, por conta própria, a conservação das refeições e os estoques de alimentos, insumos e materiais, dentro do prazo de validade, preservando-os de qualquer contaminação, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.2.4. Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competente.

5.2.5. Realizar o transporte dos alimentos em recipientes próprios a fim de manter a sua qualidade e suas propriedades organoléptica.

5.2.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as exigências legais pertinentes às atividades de restaurantes, mantendo obrigatoriamente atualizadas todas as suas credenciais exigidas pelos órgãos competentes. No caso de notificações resultantes de autuações, determinações,

obrigações ou sanções impostas por parte dos órgãos fiscalizadores, a empresa obriga-se a atender rigorosamente os prazos e as exigências estabelecidas.

5.2.7. Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.

5.2.8. Manter, as suas expensas, todos os funcionários em serviço devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se sempre limpos, asseados e munidos de crachá de identificação, sendo imediatamente substituídos aqueles que não se enquadrarem às exigências quanto às normas de higiene e segurança do trabalho.

5.2.9. Manter sigilo sobre todo e qualquer assunto do interesse da CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da contratação, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, conforme o caso.

5.2.10. Comunicar ao Gestor, por escrito, por telefone ou e-mail, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário.

5.2.11. Manter durante toda a vigência do contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação.

5.2.12. Zelar pela conservação das instalações, móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE.

5.2.13. Zelar pela perfeita execução dos serviços, sanando as falhas eventuais, imediatamente após sua verificação.

5.2.14. Observar as leis do trabalho cabendo-lhes todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer solidariedade da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá considerar, obrigatoriamente, o salário base de cada categoria profissional, conforme Convenção Coletiva em vigor.

15.15. A CONTRATADA deverá comprovar que possui, em seu quadro funcional, cozinheiro profissional e nutricionista, através de Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, Registro ou Inscrição no Conselho Regional de Nutricionista ou contrato de prestação de serviços.

5.2.16. A CONTRATADA deverá apresentar:

a) Comprovante de registro no órgão competente onde é sediada a empresa - alvará de funcionamento (no ramo de fornecimento de bufê ou similar);

b) Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da RDC nº 216 – ANVISA;

c) Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS de Cozinheiro Profissional ou contrato de trabalho;

d) Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN);

e) Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente.

5.2.17. A inobservância das especificações constantes deste Termo, bem como das cláusulas contratuais, implicará na rejeição parcial ou total dos serviços, devendo a CONTRATADA refazer as partes recusadas sem direito a indenização.

5.2.18. Não serão toleradas soluções parciais ou improvisadas, ou que não atendam à melhor técnica preconizada para os serviços.

5.2.19. A CONTRATADA deverá permitir o livre acesso do funcionário designado pela CONTRATANTE quando a mesma considerar necessário, com aviso prévio, 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.

5.2.20. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que executarão o objeto deste Termo, 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.

5.2.21. 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.

5.2.22. Todos aqueles que estarão prestando serviços em nome da CONTRATADA no local do evento, mesmo que temporariamente, deverão estar uniformizados e identificados por meio de crachá, com fotografia recente. Os uniformes deverão ser mantidos em bom estado e condições de higiene.

5.2.23. 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.

5.2.24. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos decorrentes da execução do objeto deste Termo, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento.

5.2.25. Aceitar, integralmente, todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo TJAM, acatando as observações feitas pela FISCALIZAÇÃO quanto à execução dos serviços e à qualidade dos materiais empregados e obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos e explicações que a CONTRATANTE julgar necessário.

5.2.26. A ação de fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais.

5.2.27. O TJAM não aceitará, sob pretexto algum, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, distribuidores, técnicos ou quaisquer outros.

5.2.28. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital e neste Termo.

5.2.29. Não promover a publicidade de seus serviços usando o objeto deste certame, salvo se expressamente autorizada pela CONTRATANTE.

5.2.30. Sob nenhuma hipótese, a CONTRATADA deverá contratar servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a execução dos serviços licitados. 5.2.31. Atender a todas as condições de execução dos serviços previstas neste Termo de Referência.

5.2.32. Incluir no preço dos serviços todos os impostos, taxas, fretes e demais encargos abrangendo toda atividade ou material necessários à execução do objeto, mesmo quando não expressamente indicados, não cabendo, posteriormente, quaisquer acréscimos previsíveis.

5.2.33. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

5.2.34. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

5.2.35. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

5.2.36. Participar, em conjunto com a contratante, do planejamento e levantamento preliminar para gestão de todos os recursos necessários à realização do evento, além de planejar o descarte dos materiais, observando as legislações ambientais.

5.2.37. A CONTRATADA se compromete a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD).

6. REGIME DE EXECUÇÃO

6.1. O fornecimento se dará mediante demanda, conforme os serviços a serem prestados durante os eventos, mediante prévia solicitação feita pela Assessoria de Cerimonial.

6.2. Os serviços serão prestados por evento, mediante Ordem de Serviço enviada com no mínimo 3 (três) dias de antecedência, salvo exceções de urgência que poderão ser enviados em até 24 (vinte e quatro) horas antes do evento, mediante autorização da Presidência.

6.2.1. As ordens de serviço serão enviadas por meio de endereço eletrônico pela Assessoria de Cerimonial, com confirmação de recebimento pela empresa contratada. O prazo para a empresa confirmar o recebimento será de 24 (vinte e quatro) horas úteis a partir da data de recebimento da ordem.

6.2.2. Cada solicitação incluirá os itens que serão utilizados assim como a data, local e hora da montagem do evento.

6.3. A Assessoria de Cerimonial poderá cancelar as Ordens de Serviço mediante comunicação à CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus à contratante caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para a realização do evento.

6.4. O local de entrega será indicado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, quando da solicitação dos serviços, e ficará restrito à cidade de Manaus/AM.

6.4.1. A contratada deverá providenciar toda arrumação do espaço e da comida com, no mínimo, 2 (duas) horas de antecedência ao evento, ou no horário estipulado previamente pela CONTRATANTE na Ordem de Serviço.

6.4.2. A empresa vencedora, deverá dar prioridade às datas do CONTRATANTE, sobressaindo eventos previamente marcados.

6.4.3. A retirada de todo o material, após a realização do evento, deverá ser feita pela contratada no prazo máximo de 3 (três) horas do término do evento

6.5. O objeto deste Termo de referência será recebido da seguinte forma:

6.5.1. **Provisoriamente**, a partir da entrega, em até 01 dia, sendo para averiguação e efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, do Edital e da proposta.

6.5.1.2. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências.

6.5.2. **Definitivamente**, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará em até 10 (dez) dias do recebimento provisório. Para o recebimento definitivo, deverá ser apresentada a nota fiscal relativa à prestação dos serviços realizados.

6.5.2.1. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.5.3. O objeto será recusado caso não atenda as especificações técnicas solicitadas no Termo de Referência.

6.5.4. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

6.5.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7. PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL

7.1. Serão aplicadas as seguintes sanções no caso de descumprimento total ou parcial das regras estabelecidas no edital de licitação e/ou contrato:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.2. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

7.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar com o ente federativo não poderá ser aplicada cumulativamente com a de declaração de inidoneidade.

7.4. A aplicação das sanções acima previstas não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado à administração pública.

8. FORMA DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, após ser devidamente atestada a sua conformidade pelo Gestor designado para acompanhar e fiscalizar a execução contratual.

8.2. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

8.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

8.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

8.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

8.10. Considerando que a execução dos serviços será sob demanda, os pagamentos serão realizados para os itens efetivamente prestados, mediante apresentação da Nota Fiscal da empresa contratada.

8.11. Medição: Para a medição do pagamento, será adotado o Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

8.11.1. O Instrumento de Medição de Resultado – IMR é um indicador de desempenho operacional ponderado que visa estabelecer objetivamente critérios de avaliação dos serviços prestados. Para fins de aplicação do IMR, definiram-se os itens avaliativos abaixo com os seguintes pesos relativos:

SERVIÇO	INFRAÇÃO	PESO
Recursos Humanos	Atraso na apresentação do profissional	01
	Quantidade de recursos humanos insuficiente	02
	Profissional sem qualificação para a função	01
	Um único funcionário exercendo mais de uma função	02
	Uso de uniforme e identificação em desconformidade com o solicitado	01
Serviço de Buffet	Acomodação dos alimentos e bebidas em local inadequado	01
	Cardápio incompleto	02
	Ausência de item do cardápio, sem autorização	02
	Má qualidade dos alimentos e bebidas (sabor, textura, etc)	03
Materiais	Materiais como louças, copos e talheres em condições ruins (avariados, sujos, etc.)	02
	Toalhas, louças com qualidade inferior ao contratado (rasgadas, amassadas, furadas, trincados, sujos, manchados, etc)	02

8.11.2. Cada item de avaliação possui 03 níveis de aceitabilidade, a saber:

a) ITENS EM CONFORMIDADE (NOTA 03): Nesses casos, nenhuma evidência de não conformidade específica do item foi identificada na avaliação dos postos de trabalho indicados neste Termo de Referência. Nesse caso teria a alcançado a NOTA 03;

b) ITENS EM CONFORMIDADE PARCIAL (NOTA 02): Nesses casos, no máximo 01 (uma) evidência de não conformidade específica do item foi identificada na avaliação dos postos de trabalho indicados neste Termo de Referência. Nesse caso teria a alcançado a NOTA 02;

c) ITENS EM NÃO CONFORMIDADE (NOTA 00): Nesses casos, identificou-se mais de 01 (uma) evidência de não conformidade específica ou uma reincidência mensal do item na avaliação dos postos de trabalho indicados neste Termo de Referência. Nesse caso teria a alcançado a NOTA 00 (ZERO);

8.11.3. A avaliação dos serviços é realizada por evento, e operacionalizada mediante o uso de formulários, ou sistema informatizado que venha a substituí-los, onde os servidores encarregados registrarão, para cada área avaliada, a conformidade ou não dos itens de avaliação presentes com os resultados esperados pela Administração, atribuindo-lhes as notas indicadas;

8.11.4. A avaliação global dos serviços prestados se dá pela razão entre pontuação total obtida e a pontuação total possível em cada item até a primeira casa decimal. Ao final de cada evento, as avaliações efetuadas e os resultados parciais serão disponibilizados à CONTRATADA, de modo a permitir que esta aperfeiçoe suas rotinas de serviço. Após as avaliações, estas serão consolidadas em Relatório de Avaliação no período pela equipe de fiscalização;

8.11.5. O pagamento dos serviços prestados será realizado em conformidade com os resultados obtidos por meio do Instrumento de Medição de Resultados – IMR tendo como base a tabela abaixo:

IMR (%)	Desconto (%) na fatura
Acima de 90%	0%
85% - 89,9%	2%
80% - 84,9%	4%
75% - 79,9%	6%
Menor que 75%	10%

8.11.6. Caso a medição do resultado do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) fique abaixo de 75% (setenta e cinco por cento), no mês calendário avaliado, será considerada inexecução parcial do Contrato, passível de aplicação de multa correspondente à inexecução parcial;

8.11.7. A cada vigência do Contrato a Administração deverá verificar o valor do IMR e usá-lo como critério de renovação contratual em conjunto com a pesquisa de preços de mercado. O IMR médio anual para fins de renovação contratual não deverá estar abaixo de 90%.

9. GARANTIA CONTRATUAL

9.1. Não será exigida garantia contratual para a execução do objeto deste Termo de Referência.

10. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

10.1. A empresa contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988, e em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/21.

10.2. Adicionalmente, a empresa contratada deverá, sempre que viável, observar as normas vigentes relacionadas à sustentabilidade ambiental e aderir às melhores práticas delineadas no Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJAM e Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, durante a execução dos serviços.

10.3. Recomenda-se que a CONTRATADA cumpra as cotas raciais, de gênero e de pessoas com deficiência.

10.4. Recomenda-se que a CONTRATADA tenha um programa interno de treinamento visando a redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos.

10.5. No caso de produtos que possuam plástico em sua composição, como canetas e outros, recomenda-se que seja dada preferência àqueles confeccionados em plástico biodegradável, reciclado e/ou reciclável.

10.6. Dar preferência a compra de copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres de material durável como vidro, cerâmica, aço escovado ou fibras naturais, como a fibra de coco, em substituição aos descartáveis.

10.7. Sendo necessária a aquisição de materiais descartáveis, optar por aqueles biodegradáveis e, se possível, fabricados em material não plástico, como de papel ou a base de amido de milho, dentre outros.

10.8. Estabelecer a separação adequada e o descarte responsável de resíduos, incluindo a reciclagem de materiais quando aplicável.

10.9. Incentivar a redução de resíduos por meio de práticas de consumo consciente.

10.10. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizar o uso.

10.11. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados em função de seus serviços.

10.12. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

10.13. Utilizar produtos orgânicos (produção sem agrotóxicos) na preparação dos alimentos e bebidas que serão servidos.

10.14. Obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança do trabalho.

10.15. Descartar seus resíduos de acordo com a coleta seletiva.

10.16. Recolher o óleo usado na elaboração dos alimentos, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto.

10.17. Em consonância com as diretrizes do art. 225 da Constituição Federal de 1988, a contratação para os eventos nacionais de grande porte do Tribunal de Justiça do Amazonas pode implicar em diferentes impactos ambientais que devem ser cuidadosamente analisados e mitigados. Abaixo, destacam-se os potenciais impactos e as medidas mitigadoras propostas:

1. **Potenciais Impactos Ambientais:**

- a) Consumo de Recursos Naturais: Utilização intensiva de água e energia elétrica para atender às necessidades de higienização, cozinha.
- b) Geração de Resíduos: O descarte inadequado de embalagens e materiais descartáveis utilizados no transporte pode contribuir para a geração de resíduos, comprometendo a integridade ambiental.
- c) Impacto Socioeconômico: A contratação de mão de obra sem a devida preocupação com a comunidade local pode gerar impactos socioeconômicos negativos.

2. **Medidas Mitigadoras Propostas:**

- a) Gestão de Resíduos: Implementação de práticas de redução, reutilização e reciclagem de resíduos sólidos gerados durante os eventos. Adoção de materiais biodegradáveis e/ou recicláveis nos itens descartáveis.
 - b) Eficiência Energética: Utilização de equipamentos e tecnologias com classificação 'A' na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (Ence). Estabelecimento de programas internos de treinamento para redução do consumo de energia elétrica.
 - c) Mobilidade Sustentável: Incentivo ao uso de transporte coletivo, bicicletas e veículos elétricos para deslocamentos relacionados aos eventos. Compensação das emissões de carbono associadas ao transporte por meio de ações de reflorestamento ou outras práticas sustentáveis.
 - d) Cotas Raciais, de Gênero e de Pessoas com Deficiência: Cumprimento rigoroso das cotas raciais, de gênero e de pessoas com deficiência, promovendo a inclusão e a diversidade nos eventos.
 - e) Educação Ambiental: Desenvolvimento de programas educacionais para conscientização ambiental, envolvendo participantes, fornecedores e colaboradores.
 - f) Monitoramento Contínuo: Implementação de sistemas de monitoramento ambiental para avaliar continuamente os impactos e a eficácia das medidas mitigadoras.
- 10.18. A implementação dessas medidas mitigadoras não apenas atenderá às exigências legais, mas também reforçará o compromisso do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas (TJAM) com a promoção de práticas sustentáveis e a preservação do meio ambiente.

11. **RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

11.1. Subscvem o Termo de Referência os servidores responsáveis por sua elaboração, nos moldes e parâmetros estabelecidos pelo Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas. Além da exigência legal da aprovação da autoridade competente, o instrumento em tela carece da ratificação de que retrata o que fora ordenado aos responsáveis por sua elaboração.

Manaus, data do sistema

Karla Rozeana Bau Zarth
Seção de Elaboração de Artefatos da Contratação

Mapa de Gerenciamento de Riscos

FASE DE ANÁLISE	
() Planejamento - ETP (X) Planejamento - TR	(X) Seleção de Fornecedor () Gestão e Fiscalização Contratual
Tabela de Probabilidade: Baixa: É Incomum para o TJAM, existe uma ação de controle sobre o risco. A chance de ocorrer é remota e mínima. Não há histórico de ocorrência registrados nos últimos 5 anos pelo TJAM. GRAU 1 Média: Existem registros de ocorrência do risco no TJAM, houve uma tomada de ação sobre o risco. Houve ocorrência do risco nos últimos 2 anos. GRAU 3 Alta: Ocorre pelo menos uma vez por ano. Existe o registro de ocorrência recente no TJAM. GRAU 5	

Tabela de Impacto:

Baixo: Possuem danos reversíveis em curto prazo para o TJAM, com custos e perdas poucos significativos. Pequena extensão, é facilmente remediada ou desprezível através de uma ação. Não gera impacto no atingimento das estratégias do TJAM. GRAU 1

Médio: Possuem danos reversíveis em médio prazo com custos e perdas consideráveis e reversíveis para o TJAM, podendo ter média extensão e/ou gerador de algum impacto para as estratégias do TJAM. GRAU 3

Alto: Impacto com perdas e danos graves para o TJAM. Tem grande extensão, e pode ser irreversível e/ou dificilmente reversível. É um dano, perda, ou prejuízo alto para o TJAM, ou de longo prazo de resolução. GRAU 5

Tabela Nível de Risco:

Baixo – Menor e/ou igual a 5.

Moderado – Entre 6 e 9

Alto – Maior que 9

Matriz probabilidade x impacto:

	5	5	15	25
Probabilidade	3	3	9	15
(P)	1	1	3	5
		1	3	5
				Impacto (I)

Risco 01 – Ausência de DFD ou DOD que origina a contratação

Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	(x) Baixo	() Médio	() Alto

Causa

Falta de padronização do processo ou de um modelo padrão para abertura da demanda; desconhecimento da necessidade de utilização do DFD ou DOD por parte da unidade demandante.

Dano

Contratação que não atenda a uma necessidade da organização.

Ação Preventiva

1. Manualizar o processo de oficialização da demanda, descrevendo todas as etapas/rotinas do processo, estabelecendo prazos e responsáveis para o início e término do processo.

Responsável

Unidades técnicas;
unidades demandantes

Ação de Contingência

1. Criar checklist para verificação de atendimento dos requisitos iniciais necessários para a abertura de uma demanda na Unidade.
2. Instituir sistema, ferramenta ou procedimento para padronização de todo o procedimento de oficialização da demanda, de forma a controlar prazos e responsáveis pelo processo.

Responsável

Unidades técnicas;
unidades demandantes

Risco 02 – Falha na indicação dos agentes públicos para exercerem as funções do processo (equipe de planejamento, pregoeiro ou comissão julgadora e executor/fiscal do contrato)

Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	(x) Baixo	() Médio	() Alto

Causa

Ausência ou falha na identificação das competências necessárias para o desempenho das funções.

Dano

Erros na elaboração dos artefatos da etapa de planejamento da contratação; atraso no processo de contratação.

Ação Preventiva

1. Realizar o mapeamento das habilidades e treinamentos, incluindo os periódicos, necessários para participar da equipe de planejamento da contratação.

Responsável

Chefias dos setores de planejamento.

Ação de Contingência

1. Realizar o levantamento das ações de contratação realizadas a fim de permitir a identificação dos integrantes e gerenciar o número de trabalhos envolvidos.

Responsável

Chefias dos setores de planejamento.

Risco 03 – Ausência de Estudos Técnicos Preliminares.

Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	(x) Médio	() Alto

Causa

Contratação sem realização de estudos técnicos preliminares; falha no planejamento da contratação.

Dano

Contratação não produz resultados capazes de atender à necessidade da administração, com consequente desperdício de recursos públicos; ou levando à impossibilidade de contratar.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Elaborar os estudos técnicos preliminares mediante modelo padronizado.		Unidades técnicas	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Não aprovação do processo de contratação que não contenha os estudos técnicos preliminares.		Assessoria Jurídica	
Risco 04 – Indefinição do conteúdo dos estudos técnicos preliminares			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	(x) Médio	() Alto
Causa			
Falta de padronização e indefinição do conteúdo e características essenciais do objeto.			
Dano			
Conteúdo não permite atingir seu objetivo.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Mapear e padronizar o processo de contratação, construindo checklist de controle para auxiliar no acompanhamento e cumprimento do conteúdo necessário à elaboração do ETP.		Unidades técnicas	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Realizar plano de capacitação permanente para os colaboradores e servidores que elaboram os ETP.		Chefias das unidades técnicas	
Risco 05 – Contratações desalinhadas ao PCA			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Causa			
Execução de contratações desalinhadas dos objetivos estabelecidos nos planos da organização.			
Dano			
Contratação indevida ou que não atenda às necessidades ou demandas do órgão / entidade; gastos não planejados.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Aprovação do resultado do planejamento conjunto de todas as contratações e do orçamento da organização, verificando o alinhamento das contratações previstas com os objetivos que constam dos planos, em especial as contratações de maior importância ou materialidade.		Alta Administração	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Ao aprovar os artefatos das principais contratações verificar se foi estabelecido o alinhamento entre cada uma dessas contratações e os objetivos dos planos da organização.		Alta Administração	
Risco 06 – Requisitos inadequados			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Causa			
Definição de requisitos da contratação insuficientes, levando a contratação de solução que não atende à necessidade que originou a contratação.			
Dano			
Limitação indevida da competição, com consequente elevação do preço contratado ou dependência de um único fornecedor; desperdício de recursos.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Revisão dos artefatos de planejamento para verificar suficiência e adequação dos requisitos.		Unidades técnicas e Seção de Artefatos	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Início da elaboração do Termo de Referência após a aprovação dos estudos técnicos preliminares.		Seção de Artefatos	
Risco 07 – Estimativas inadequadas de quantidades			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	(x) Médio	() Alto
Causa			
Estimativa de quantidades menores ou maiores que as necessidades da organização.			
Dano			

Sobra ou faltas de produtos ou serviços; celebração de aditivos contratuais que poderiam ter sido evitados; utilização de orçamento superior ao previsto.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Definir método para estimar as quantidades necessárias e documentar a aplicação do método no processo de contratação.		Unidades técnicas e unidades demandantes.	
2. Armazenar dados da execução contratual, de modo que a equipe de planejamento da contratação que elaborar os artefatos da próxima licitação da mesma solução ou de solução similar conte com informações de contratos anteriores.		Fiscal do Contrato	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Não aprovar processo de contratação que não contenha, nos autos, a memória de cálculo das quantidades dos itens que serão contratados.		Assessoria Jurídica	
Risco 08 – Estimativas inadequadas de preços			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Causa			
Coleta insuficiente de preços ou falta de método para realizar a estimativa.			
Dano			
Estimativas inadequadas, com consequente utilização de parâmetro inadequado para análise da viabilidade da contratação e dificuldade de justificar as estimativas quando questionados por partes interessadas.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Publicar normativo estabelecendo procedimento consistente para elaboração de estimativas de preço.		Órgão	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Elaborar memória de cálculo das estimativas de preço, considerando uma cesta de preços.		DVCOP	
Risco 09 – Parcelamento inadequado			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Causa			
Não parcelar solução cujo parcelamento é viável; parcelar solução cujo parcelamento é inviável.			
Dano			
Diminuição da competição nas licitações por não permitir que empresas especializadas participem da licitação, com consequente aumento dos valores contratados; contratações por inexigibilidade ou a licitações com poucos fornecedores, com consequente aumento dos valores contratados em comparação à compra conjunta da solução			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Avaliar se a solução é divisível ou não, levando em conta o mercado que a fornece.		Unidades técnicas	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Avaliar todas as formas de parcelamento possíveis para escolher a que melhor se adequa a contratação pretendida.		Unidades técnicas	
Risco 10 – Termo de Referência incompleto ou inconsistente			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	(x) Médio	() Alto
Causa			
Termo de referência (TR) incompleto ou inconsistente, cujo conteúdo não permite selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração.			
Dano			
Contratação ou aquisição sem mecanismos adequados para a gestão, com consequente desperdício de recursos.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Elaborar lista de verificação (checklist) para verificar a completude do TR.		Seção de Artefatos	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Utilizar modelo de Termo de Referência previamente aprovado para cada tipo de contratação.		Seção de Artefatos	
Risco 11 – Declaração imprecisa do objeto ou da solução			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Causa			
Ausência da descrição do objeto ou da solução, ou descrição incompleta.			
Dano			
Falta de compreensão dos licitantes do contexto em que se insere a solução objeto da licitação, com consequente oferecimento de proposta que não atende a necessidade da contratação.			
Ação Preventiva		Responsável	

1. Revisar os artefatos do planejamento, incluindo a consistência da declaração do objeto ou da solução.			Unidades técnicas e Seção de Artefatos
Ação de Contingência			Responsável
1. Incluir no ETP e no TR ou PB seção destinada a descrever a solução como um todo, explicitando que o objeto da licitação é uma parte desta solução.			Unidades técnicas e Seção de Artefatos
Risco 12 – Indisponibilidade orçamentária			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Causa			
Ausência da solução no PCA.			
Dano			
Contratações acima do valor previsto e aditivos contratuais em outros contratos não previstos, levando a indisponibilidade orçamentária, com consequente impossibilidade de contratação.			
Ação Preventiva			Responsável
1. Manter informações sobre a disponibilidade orçamentária e financeira.			SECOF
Ação de Contingência			Responsável
1. Incluir informações atualizadas sobre a situação de cada contratação da organização sobre os valores empenhados, liquidados e pagos, e sobre a dotação disponível.			SECOF
Risco 13 – Ausência de padronização dos editais			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	(x) Baixo	() Médio	() Alto
Causa			
Licitações com editais não padronizados, elaborados sem modelos previamente aprovados.			
Dano			
Multiplicidade de esforços para realizar licitações de objetos correlatos, com consequente esforço desnecessário para elaborar editais e repetição de erros.			
Ação Preventiva			Responsável
1. Padronização de Editais para diferentes tipos de licitação.			COLIC e Seção de Artefatos
Ação de Contingência			Responsável
1. Disponibilização no SEI de minutas prontas de editais após aprovação dos mesmos.			COLIC e Seção de Artefatos.
Risco 14 – Seleção do fornecedor			
Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	(x) Médio	() Alto
Causa			
Responsável pela seleção do fornecedor não detém as competências multidisciplinares necessárias à execução da atividade.			
Dano			
Aceitação ou recusa de propostas em desacordo com o edital, com consequente contratação de objeto que não atende à necessidade que originou a contratação ou interrupção do processo de contratação.			
Ação Preventiva			Responsável
1. Definir atribuição para os diversos atores necessários ao correto julgamento da licitação, incluindo, pelo menos, o pregoeiro, representante da unidade demandante, representante da unidade técnica, e seção de artefatos.			Alta administração
Ação de Contingência			Responsável
1. Definir os procedimentos que serão utilizados na avaliação das propostas técnicas.			Equipes de planejamento.



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
Av. André Araújo, S/N - Bairro Alcixo - CEP 69060-000 - Manaus - AM - www.tjam.jus.br
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - TJAM/SECOP/DVCOP

Estudo Técnico Preliminar - DVCOP

Responsável pela elaboração: Thais Senra Velloso Zacaron e Thiago Lima dos Santos

Categoria do Objeto: Os serviços são considerados "comuns" pois enquadram-se na classificação prevista no do art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21, art. 6º, Inciso XIII, " aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado."

1. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual 2024, aprovado pela Resolução nº 52, de 16 de outubro de 2023, sob o código **DVCOP/2024-33**. Podendo ser consultado através do link: <https://bit.ly/pca2024>

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Alimentação de público interno e externo do Tribunal de Justiça no desenvolvimento de suas atividades institucionais, quando da realização de palestras, cursos, cerimônias e demais ações do Poder Judiciário.

O TJAM é o representante máximo do Poder Judiciário do Amazonas, e esta posição proeminente exige um grande cuidado com sua imagem institucional. Ademais, esta Corte, para cumprir sua missão, está em constante interação com outros importantes órgãos que compõem a estrutura de Estado, além da população em geral. Podemos afirmar que, ao desenvolver suas atividades, há ocasiões em que este órgão de Justiça se vê diante de situações onde se faz necessário oferecer alimentação a convidados ou autoridades visitantes.

Atualmente, o Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas realiza a contratação de serviços de buffet para eventos através da Ata de Registro de Preços nº 15/2023. As adesões são feitas por demanda e conforme a necessidade de cada evento realizado por este Egrégio.

No Documento de Oficialização de Demanda (SEI nº 1172820), a Assessoria de Cerimonial informa que os setores que necessitam dos serviços, tais como varas, escolas e gabinetes, normalmente não têm um cronograma de eventos previamente definido. As solicitações de adesão normalmente são enviadas com uma semana, ou menos, de antecedência ao evento. Por conta disso, algumas solicitações que deveriam ser por Ata de Registro de Preço acabam se tornando "reconhecimento de dívidas", em virtude da falta de tempo hábil para o prosseguimento do processo.

Em consulta à Seção de Registro de Preços, obtivemos os dados relativos aos processos de reconhecimento de dívida, nos últimos dois anos, relacionados à utilização de ARP. Tais dados encontram-se no documento SEI nº 1239202.

Dessa forma, sugere-se o estudo visando encontrar a melhor solução para a referida contratação dos serviços de buffet deste Egrégio, sem que ocorra os problemas acima mencionados.

As contratações dos serviços resultantes deste processo, necessariamente ocorrerão em atendimento aos eventos correlacionados com as atividades meio e fim do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, tais como: entrega de medalha da Ordem do Mérito Judiciário, visitas de Ministros do Supremo Tribunal Federal ou Conselho Nacional de Justiça, cursos de capacitação do corpo de servidores e Magistrados do TJAM, etc.

A presente contratação deverá obedecer ao disposto nas seguintes normas, no que couber:

- a) Lei 14.133/21 e suas alterações;
- b) Resolução nº 64/2023 TJ-AM, de 05 de dezembro de 2023;
- c) Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJAM – 2022
- d) Portaria nº 3290/2023 - TJ-AM, de 15 de agosto de 2023;
- e) Resolução RDC ANVISA 216, de 2004;

3. UNIDADE DEMANDANTE

Cerimonial - TJAM

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Consistem em requisitos necessários à contratação com vistas ao atendimento da necessidade especificada.

Os serviços são considerados "comuns" pois enquadram-se na classificação prevista no do art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21, *in verbis*: "aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado."

O serviço objeto deste ETP é de natureza continuada, sendo assim entendido aqueles indispensáveis à manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades essenciais, permanentes ou prolongadas, do Poder Judiciário.

A vigência da presente contratação para a prestação dos serviços de buffet será de até 5 anos, a partir da data da assinatura do contrato. A opção por uma contratação plurianual, em conformidade com o artigo nº 106 da Lei 14133/2021, é respaldada pela análise das necessidades futuras e das condições previstas para a execução do contrato, proporcionando: economia de recursos, continuidade na prestação de serviços, estabilidade para o fornecedor e adequação às normativas legais.

A empresa contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, em estrita conformidade com as diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental estabelecidos no art. 225 da Constituição Federal de 1988, bem como no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Adicionalmente, a empresa contratada deverá, sempre que viável, observar as normas vigentes relacionadas à sustentabilidade ambiental e aderir às melhores práticas delineadas no Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJAM - 2022 durante a execução dos serviços.

Recomenda-se que a contratada deverá cumprir as cotas raciais, de gênero e de pessoas com deficiência.

Recomenda-se exigir da contratada um programa interno de treinamento visando a redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos.

No caso de produtos que possuam plástico em sua composição, recomenda-se que seja dada preferência àqueles confeccionados em plástico biodegradável, reciclado e/ou reciclável.

Dar preferência a compra de copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres de material durável como vidro, cerâmica, aço escovado ou fibras naturais, como a fibra de coco, em substituição aos descartáveis.

Sendo necessária a aquisição de copos descartáveis, optar por aqueles biodegradáveis e, se possível, fabricados em material não plástico, como copos de papel ou a base de amido de milho, dentre outros.

Estabelecer a separação adequada e o descarte responsável de resíduos, incluindo a reciclagem de materiais quando aplicável.

Incentivar a redução de resíduos por meio de práticas de consumo consciente.

Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizar o uso.

Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados em função de seus serviços.

Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

Utilizar produtos orgânicos (produção sem agrotóxicos) na preparação dos alimentos e bebidas que serão servidos.

Obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança do trabalho.

Descartar seus resíduos de acordo com a coleta seletiva.

Recolher o óleo usado na elaboração dos alimentos, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Quanto às alternativas para o tipo de contratação do serviço de Buffet, temos como possíveis soluções:

Como soluções de mercado para o objeto a ser contratado temos:

1 - Contratação de Múltiplos Fornecedores - A possibilidade de contratar múltiplos fornecedores apresenta-se como uma alternativa na qual cada serviço específico, como buffet, decoração e equipamentos, seria atribuído a um especialista na respectiva área. Isso poderia resultar em uma potencial redução de custos individuais, uma vez que cada fornecedor estaria focado em sua competência central. No entanto, a gestão e coordenação entre esses fornecedores poderiam se tornar complexas, havendo o desafio de assegurar a harmonia e integração necessárias para um evento de grande porte.

2 - Contratação de Empresa Especializada para Solução Integrada: A escolha estratégica pela contratação de uma empresa especializada em solução integrada oferece vantagens significativas. Ao centralizar todos os serviços em um único fornecedor, há uma simplificação na gestão do evento, com um ponto de contato principal para coordenar todas as etapas. Isso resulta em coerência e padronização nos serviços, facilitando o controle logístico e garantindo uma gestão eficiente e eficaz. Ainda que haja a dependência de um único fornecedor, a escolha se justifica pela busca de sinergia e efetividade no atendimento às demandas do Tribunal de Justiça do Amazonas em eventos de grande porte.

Diante dessas premissas, para que não haja problemas na execução dos serviços demandados por este Egrégio, entende-se que a melhor solução disponível para a atual realidade do TJAM seria a **Solução 2: Contratação de Empresa Especializada para Solução Integrada**.

Segue abaixo a relação de contratações similares feitas por outros órgãos:

Assembleia Legislativa do MT: PE 017/2022, disponível em:

<https://storage.al.mt.gov.br/api/v1/download/default/505925>

Prefeitura Municipal de Manaus: PE 103/2022, disponível em:

<https://compras.manaus.am.gov.br/documentos/editais/137767//Edital%20PE%20103.2022%20-%20Contrata%C3%A7%C3%A3o%20de%20Pessoa%20Jur%C3%ADdica%20para%20presta%C3%A7%C3%A3o%20de%20servi%C3%A7os%20de%20Buffet.pdf>

Tribunal de Justiça do Distrito Federal e dos Territórios: PE 067/2022, disponível em:

<https://tdj04.tjdft.jus.br/cgi-bin/tjcoi1>

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Conforme apontado no item 5, a melhor solução encontrada para a necessidade especificada neste estudo, consiste na **contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas**.

Esta solução não gera obrigação de utilização na sua totalidade por este Poder, sendo que as solicitações serão realizadas mediante demanda de eventos, através de pedidos devidamente formalizados pela Assessoria de Cerimonial, considerando o valor unitário por pessoa.

6.1. Da solicitação dos serviços:

6.1.1. As solicitações serão enviadas com no mínimo 3 (três) dias de antecedência, por meio de uma Ordem de Serviço, salvo exceções de urgência que poderão ser enviados em até 24 (vinte e quatro) horas antes do evento, mediante autorização da Presidência.

6.1.2. As ordens de serviço serão enviadas por meio de endereço eletrônico pela Assessoria de Cerimonial, com confirmação de recebimento pela empresa contratada. O prazo para a empresa confirmar o recebimento será de 24 (vinte e quatro) horas úteis a partir da data de recebimento da ordem. Cada solicitação incluirá os itens que serão utilizados assim como a data, local e hora da montagem do evento.

6.2. Condições de fornecimento:

6.2.1. O fornecimento se dará mediante demanda, conforme os serviços a serem prestados durante os eventos, mediante prévia solicitação feita pela Assessoria de Cerimonial.

6.2.2. O fornecimento do serviço deverá incluir equipamentos, acessórios e utensílios (acessórios de apresentação como toalhas e sobre toalhas, arranjos para as mesas, sousplat, reachaud, 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.

6.2.3. A responsabilidade pelo recebimento dos serviços, materiais e equipamentos associados ficará a cargo de funcionário designado pela Assessoria de Cerimonial deste Tribunal de Justiça, para efeito de verificação da conformidade do serviço prestado com o solicitado, e posterior avaliação de desempenho e o atesto da nota fiscal.

6.2.4. O local de entrega será indicado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, quando da solicitação dos serviços, e ficará restrito à cidade de Manaus/AM

6.2.5. A contratada deverá providenciar toda arrumação do espaço e da comida com, no mínimo, 2 (duas) horas de antecedência ao evento, ou no horário estipulado previamente pela CONTRATANTE na Ordem de Serviço.

6.2.6. Caso seja necessária a utilização de algum espaço do Tribunal de Justiça (tais como copa, cozinha, etc) pela CONTRATADA, a mesma deverá deixar limpo o ambiente de apoio do serviço, fazendo a manutenção e limpeza necessária.

6.2.7. 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.

6.2.8. 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.

6.2.9. A empresa vencedora, deverá dar prioridade às datas do CONTRATANTE, sobressaindo eventos previamente marcados.

6.2.10. A retirada de todo o material, após a realização do evento, deverá ser feita pela contratada no prazo máximo de 3 (três) horas do término do evento.

6.3. Dos serviços de Buffet:

6.3.1. Os serviços de Buffet compreendem: Serviço de café da manhã (padrão internacional e/ou regional); Coffee break (padrão internacional e/ou regional); Coquetel (padrão internacional e/ou regional com um prato quente); Coquetel de líquidos; Almoço/Jantar com serviço Americano; Serviço de Buffet Infantil, todos com equipe de apoio inclusa.

6.3.2. Os cardápios serão discriminados no Termo de Referência, a título exemplificativo, não exaustivo, podendo a CONTRATADA apresentar outras opções de cardápio, de padrão equivalente, sujeito à aprovação prévia da CONTRATANTE.

6.3.3. 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.

6.3.4. A contabilização do consumo dos alimentos e bebidas descritos em cada item deverá levar em conta a quantidade de pessoas em cada evento.

6.4. Dos recursos humanos:

6.4.1. Os recursos humanos alocados à prestação dos serviços deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelos cortados, sem barba, com discrição, sobriedade e postura correta.

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

6.4.3. A equipe da contratada deverá, durante sua permanência nas dependências do local onde o serviço for prestado, estar devidamente identificada por meio de Bottons (identificação da pessoa e da empresa).

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

6.4.5. 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.

6.4.6. Os serviços deverão ser prestados por maître, copeiras e garçons com experiência em eventos do porte daquele no qual prestarão os serviços e preparo para a função.

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

6.4.8. 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, conforme quadro abaixo:

Nº de participantes	Nº de Garçons	Nº de Copeiros
01-20	01	01
21-40	02	01
41-60	03	01
61-80	04	01
81-100	05	01
101-120	06	02
121-140	07	02
141-160	08	02

6.4.9. Será exigida a presença de 01 (um) maître para cada grupo de 40 (quarenta) pessoas em todos os eventos.

6.4.10. Os profissionais deverão estar devidamente uniformizados, nos quantitativos discriminados, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA todo o processo de produção, execução e fornecimento do serviço, incluindo material e equipamentos necessários.

6.4.11. Em todos os preços já devem estar incluídos os serviços de maître, copeiragem e garçom e todos os demais recursos humanos indispensáveis para a realização do evento, não sendo admitida a acumulação dessas funções pelo mesmo profissional no mesmo evento.

6.4.12. A contratada será responsável pela pontualidade e profissionalismo do pessoal que venha a ser contratado para qualquer evento. Caso o contratante note alguma incompatibilidade entre o profissional e suas atribuições, a empresa contratada deverá substituir o profissional de modo a não prejudicar o andamento ou a qualidade do evento.

6.4.13. O ônus da contratação será de total responsabilidade da contratada, inclusive dos recursos humanos.

6.5. Da organização das mesas:

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

6.5.2. 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.

- 6.5.3. As mesas deverão ser retangulares ou redondas, a serem fornecidas em quantidade suficiente para a realização do evento.
- 6.5.4. As bebidas servidas em jaras 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, assim como os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geleias, salgados, biscoitos, etc.).
- 6.6. Dos utensílios e materiais:**
- 6.6.1. Os alimentos deverão ser servidos em travessas de metal, (inox ou cobre) louça, porcelana, cerâmica ou vidro.
- 6.6.2. 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.
- 6.6.3. As garrafas térmicas utilizadas deverão ser de alto padrão, sem ornamentos excessivos.
- 6.6.4. As jaras para sucos deverão ser em vidro ou inox, em alto padrão, sem ornamentos excessivos.
- 6.6.5. Os copos de mesa deverão ser em cristal ou em vidro de boa qualidade.
- 6.6.6. As louças, tais como: pratos; xícaras de chá; pires, etc., deverão ser em porcelana, adequadas ao evento.
- 6.6.7. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em tecidos de boa qualidade, preferencialmente em tons pastéis, ou de acordo com a necessidade do evento.
- 6.6.8. Os guardanapos podem ser de tecido ou papel de boa qualidade, sempre se adequando ao evento específico.
- 6.6.9. 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.
- 6.6.10. 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 e de acordo com o porte do evento, e será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, inclusive no que diz respeito a avarias e a extravios.
- 6.6.11. A CONTRATADA, quando solicitado, 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.
- 6.6.12. Os talheres, pratos, jaras, copos/talças e demais utensílios só serão admitidos descartáveis quando expressamente autorizado e solicitado pela CONTRATANTE, observando a exigência de no mínimo 2 (dois) pacotes de guardanapos com 100 (cem) unidades cada e 1 (um) pacote de copos descartáveis com 100 (cem) unidades cada, para cada grupo de 20 pessoas, em quantidade compatível com o número de pessoas.
- 6.6.13. A contratada deverá fornecer reservatórios Marmitex de Isopor com tampa de 750ml redonda para 30% do número de participantes solicitados.
- 6.7. Dos alimentos:**
- 6.7.1. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, de acordo com as quantidades descritas.
- 6.7.2. 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.
- 6.7.3. Os alimentos devem ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.
- 6.7.4. O transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos, conforme legislação vigente. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.
- 6.7.5. 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.
- 6.7.6. Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.
- 6.7.7. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao contratante determinar a sua destinação sendo obrigatório o questionamento do destino dos mesmos.
- 6.7.8. 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.
- 6.7.9. Obrigatória cozinha com instalação própria localizada na cidade de Manaus. Poderá ou não haver uma visita ao local da cozinha pela Assessoria de Cerimonial deste Tribunal, ficando a critério de sua Diretora.
- 6.7.10. 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.
- 6.7.11. 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.
- 6.7.12. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos.
- 6.7.13. Os salgados deverão ser servidos quentes, bem como os sucos, refrigerantes e água gelados.
- 6.7.14. Os alimentos utilizados devem ser prioritariamente frescos e naturais, evitando-se os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e artificial.
- 6.7.15. As bebidas deverão ficar à disposição dos convidados durante todo o evento, e as que vierem a sobrar/não forem usadas, deverão ficar por conta/ser entregue ao CONTRATANTE.
- 6.7.16. O café deverá ser servido não adoçado, na forma pura e/ou com leite, sendo disponibilizados à parte adoçante e açúcar.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Em um levantamento feito nas Atas registradas pelo TJAM, temos o seguinte histórico:

2018: ARP nº 74/2018					
Item	Descrição	Registrado	Consumido	Saldo restante	Percentual utilizado
1	Serviços de coquetel	2.350	1.960	390	83,40%
2	Serviços de Coffee Break	1.600	1.080	520	67,50%
3	Serviços de lanche rápido	2.750	540	2.210	19,63%
4	Serviços de lanche rápido	1.500	1.420	80	94,66%
5	Serviços de lanche	3.000	245	2.755	8,16%
6	Serviços de Buffet Infantil	350	270	80	77,14%
2019: NÃO HOUVE REGISTRO DE ATA					
2020: NÃO HOUVE REGISTRO DE ATA					
2021: NÃO HOUVE REGISTRO DE ATA					
2022: ARP nº 004/2022					
Item	Descrição	Registrado	Consumido	Saldo restante	Percentual utilizado
1	Serviços de coquetel (tipo 1)	2.200	2.126	74	96,64%
2	Serviços de lanche rápido (tipo 1)	3.300	3.071	229	93,06%
3	Serviços de lanche	1.000	974	26	97,40%
4	Serviços de Buffet Infantil	500	300	200	60,00%
2023: ARP nº 15/2023 (vigente)					
Item	Descrição	Registrado	Consumido	Saldo restante	Percentual utilizado
1	Serviço café da manhã	3.000	600	2.400	20,00%

	(padrão internacional e/ou regional)				
2	Coffee Break (padrão internacional e/ou regional)	3.000	800	2.200	26,67%
3	Coquetel (padrão internacional e/ou regional)	3.000	1.930	1.070	64,33%
4	Coquetel de líquidos	1.500	260	1.240	17,33%
5	Almoço/jantar - com serviço americano	2.000	980	1.020	49,00%
6	Serviços de Buffet Infantil	500	0	500	0,00%

No ano de 2019, utilizou-se a ARP nº 74/2018, sendo iniciado um novo processo de contratação próximo ao seu vencimento. Entretanto, o mesmo foi sobestado em virtude da pandemia do Covid. Nos anos 2020 e 2021 não houve registro de ata pelo motivo supracitado, iniciando um novo processo licitatório no ano de 2021, que resultou na ARP nº 004/2022.

Através deste histórico, observamos algumas mudanças na descrição dos itens, bem como nos quantitativos registrados. Isso se dá com o intuito de melhorar os serviços prestados, visando atender as necessidades do Tribunal descritas no Item 1 deste Estudo.

Sendo assim, para esta nova contratação, a Divisão de Cerimonial aponta em seu Documento de Oficialização de Demanda (SEI nº 1172820), a necessidade de manter os itens e quantidades referentes à Ata de Registro de Preços nº 15/2023:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade/Ano
1	Serviço Café da Manhã (Padrão Internacional e/ou Regional)	unid/pessoa	3.000
2	Coffee Break (Padrão Internacional e/ou Regional)	unid/pessoa	3.000
3	Coquetel (Padrão Internacional e/ou Regional com 1 (um) Prato quente)	unid/pessoa	3.000
4	Coquetel de Líquidos	unid/pessoa	1.500
5	Almoço/Jantar – Com Serviço Americano	unid/pessoa	2.000
6	Serviço de Buffet Infantil	unid/pessoa	500

OBS: O quantitativo previsto é para ser utilizado em 12 meses

8. ESTIMATIVA DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Como preços referenciais, temos os registrados nas Atas de Registro de Preços nº 04/2022 e 15/2023 - TJAM, conforme consta na tabela abaixo:

2022: ARP nº 004/2022				
Item	Descrição	Registrado	Valor unitário	Valor total
1	Serviços de coquetel (tipo 1)	2.200	R\$ 120,99	R\$ 266.178,00
2	Serviços de lanche rápido (tipo 1)	3.300	R\$ 63,84	R\$ 210.672,00
3	Serviços de lanche	1.000	R\$ 15,17	R\$ 15.170,00
4	Serviços de Buffet Infantil	500	75,50	R\$ 37.750,00
TOTAL R\$ 529.770,00				
2023: ARP nº 15/2023 (vigente)				
Item	Descrição	Registrado	Valor unitário	Valor total
1	Serviço café da manhã (padrão internacional e/ou regional)	3.000	R\$ 28,99	R\$ 86.970,00
2	Coffee Break (padrão internacional e/ou regional)	3.000	R\$ 25,50	R\$ 76.500,00
3	Coquetel (padrão internacional e/ou regional)	3.000	R\$ 44,00	R\$ 132.000,00
4	Coquetel de líquidos	1.500	R\$ 21,00	R\$ 31.500,00
5	Almoço/jantar - com serviço americano	2.000	R\$ 68,50	R\$ 137.000,00
6	Serviços de Buffet Infantil	500	R\$ 33,99	R\$ 16.995,00
TOTAL R\$ 480.965,00				

O valor estimado da contratação é de responsabilidade da DVCOP, e comporá o Mapa de Preços após realizada a fase de cotação.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A solução, objeto deste estudo, não será parcelada, pois seria tecnicamente e economicamente inviável e provocaria a perda de economia de escala, conforme justificativas:

a) Técnica: o parcelamento implicaria em perda de eficiência, haja vista a descentralização de responsabilidades, ocasionando maiores gastos com despesas administrativas e operacionais.

b) Econômico: a contratação de várias empresas causaria a perda de economia de escala, quando o objetivo seria a redução das despesas (minimizar os custos) e obter maiores resultados, além do aumento de custos pela necessidade de gerenciar vários contratos. Some-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo dos serviços, o que fica de sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

O Poder Judiciário do Estado do Amazonas tem como premissa tornar público atos, além de desenvolver diversas ações de divulgação institucional por intermédio dos eventos, para facilitar o conhecimento e acesso dos cidadãos aos serviços prestados pela Justiça Estadual. Na aplicação do seu plano estratégico implementa reuniões institucionais, palestras, treinamentos, cursos, seminários, encontros, congressos e reconhecimento de profissionais, para promover, motivar e obter maior produtividade dos colaboradores, com foco na melhoria da prestação dos serviços, com respostas rápidas, eficientes, transparentes e uma gestão administrativa em que a qualidade esteja relacionada aos resultados.

Nesse conceito realiza seus eventos, criando ambientes informais como coquetéis, almoços e jantares para promover a aproximação dos jurisdicionados e renovar a qualidade de vida das equipes de servidores que participam dos eventos em geral.

Pretende-se alcançar benefícios diretos e indiretos com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis durante o atendimento aos diversos eventos realizados pelo TJAM.

Espera-se celeridade na contratação de acordo com a necessidade e conveniência da Administração.

12. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada e o serviço prestado.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para os eventos nacionais de grande porte do Tribunal de Justiça do Amazonas, em consonância com as diretrizes do art. 225 da Constituição Federal de 1988, demanda uma análise aprofundada dos possíveis impactos ambientais decorrentes da execução do serviço.

Nesse contexto, são identificados diversos aspectos que merecem atenção especial, bem como medidas mitigadoras que visam assegurar a conformidade com os princípios de sustentabilidade.

Potenciais Impactos Ambientais:

Consumo de Recursos Naturais: Utilização intensiva de água e energia elétrica para atender às necessidades de higienização, cozinha e iluminação.

Geração de Resíduos: O descarte inadequado de embalagens e materiais descartáveis utilizados no transporte pode contribuir para a geração de resíduos, comprometendo a integridade ambiental.

Impacto Socioeconômico: A contratação de mão de obra sem a devida preocupação com a comunidade local pode gerar impactos socioeconômicos negativos.

Medidas Mitigadoras Propostas:

Gestão de Resíduos: Implementação de práticas de redução, reutilização e reciclagem de resíduos sólidos gerados durante os eventos. Adoção de materiais biodegradáveis e/ou recicláveis nos itens descartáveis.

Eficiência Energética: Utilização de equipamentos e tecnologias com classificação 'A' na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (Ence). Estabelecimento de programas internos de treinamento para redução do consumo de energia elétrica.

Mobilidade Sustentável: Incentivo ao uso de transporte coletivo, bicicletas e veículos elétricos para deslocamentos relacionados aos eventos. Compensação das emissões de carbono associadas ao transporte por meio de ações de reflorestamento ou outras práticas sustentáveis.

Cotas Raciais, de Gênero e de Pessoas com Deficiência: Cumprimento rigoroso das cotas raciais, de gênero e de pessoas com deficiência, promovendo a inclusão e a diversidade nos eventos.

Educação Ambiental: Desenvolvimento de programas educacionais para conscientização ambiental, envolvendo participantes, fornecedores e colaboradores.

Monitoramento Contínuo: Implementação de sistemas de monitoramento ambiental para avaliar continuamente os impactos e a eficácia das medidas mitigadoras.

A implementação dessas medidas mitigadoras não apenas atenderá às exigências legais, mas também reforçará o compromisso do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas (TJAM) com a promoção de práticas sustentáveis e a preservação do meio ambiente.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos elementos deste Estudo Técnico Preliminar, a contratação da solução descrita no item 6 mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

ANEXO I

MAPA DE RISCOS

IDENTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO						
Este mapa de Riscos compõe a fase inicial do planejamento estratégico voltado à contratação de uma solução para atender às demandas relacionadas aos serviços de buffet promovidos pelo Tribunal de Justiça do Amazonas (TJAM).						
Diante do cenário em que eventos de envergadura, como aqueles com a presença de membros da alta Administração Federal e Estadual, tornam-se cada vez mais frequentes, aliado ao fato de que o atual serviço de buffet, em especial, demonstrou-se inadequado para a recepção de altas autoridades, não apenas pelo requinte que os serviços e pratos exigem, mas também pela insuficiência logística e quantitativa oferecida nas contratações vigentes, a Assessoria de Cerimonial da Presidência do TJAM identificou a necessidade de uma abordagem abrangente e aprimorada para serviços essenciais, como buffet, ornamentação, mobiliário, e demais elementos que compõem a infraestrutura desses eventos.						
FASE DE ANÁLISE						
Planejamento da Contratação						
RISCO 1						
Ausência de Pré Requisitos Corretos para a Contratação						
Probabilidade	X	BAIXA		MÉDIA		ALTA
Impacto		BAIXA	X	MÉDIA		ALTA
Id.	Dano					
1	Elaboração de ETP incompleto em razão da falta de informações no DFD					
Id.	Ação Preventiva			Responsável		
1	Incrementar Modelo de DFD a ser seguido			DVCOP		
2	O ETP só será iniciado mediante o DFD formalizado corretamente			DVCOP		
Id.	Ação de Contingência			Responsável		
1	Elaboração correta dos documentos de formalização de acordo com a Resolução 64/2023 TJAM e a Lei 14133/21			Setor Demandante		
2	Reunião com demandante para complemento de informações			Assessor Técnico de ETP		
3	Diligência à unidade demandante			Assessor Técnico de ETP		
4	Busca de informações junto ao mercado.			Assessor Técnico de ETP		
RISCO 2						
Atraso na Coleta de dados ou na Pesquisa						
Probabilidade		BAIXA	X	MÉDIA		ALTA
Impacto		BAIXA		MÉDIA	X	ALTA
Id.	Dano					
1	Atraso na Elaboração do ETP e consequentemente da Aquisição ou Contratação					
Id.	Ação Preventiva			Responsável		
1	Elaboração de um modelo e Procedimentos prévios para o ETP			Assessor Técnico de ETP		
2	Antecipação da Elaboração do ETP com base no PCA, quando possível.			Assessor Técnico de ETP		
3	Implementar um procedimento operacional interno detalhado para controlar os prazos de Estudo e Planejamento			Assessor Técnico de ETP		
Id.	Ação de Contingência			Responsável		
1	Solicitar auxílio do setor demandante quando a pesquisa for de extrema complexidade			Assessor Técnico de ETP		
RISCO 3						
Pesquisa de Mercado acima do valor estimado no PCA						
Probabilidade		BAIXA	X	MÉDIA		
Impacto		BAIXA		MÉDIA		
Id.	Dano					
1	Falta de previsão no PCA pode inviabilizar ou limitar a contratação					
Id.	Ação Preventiva			Responsável		
1	Verificar se a compra está prevista no Plano de Compras Anual - PCA e se está dentro dos preços referenciais			Assessor Técnico ETP		
Id.	Ação de Contingência			Responsável		
1	Verificação com a Administração sobre a adequação da demanda ao PCA ou flexibilização do valor estimado no Plano.			DVCOP		
RISCO 4						
Falta de atualização nas práticas e normativas						
Probabilidade	X	BAIXA		MÉDIA		ALTA
Impacto		BAIXA		MÉDIA	X	ALTA
Id.	Dano					
1	Estudos Técnicos Preliminares que podem ensejar em licitações fracassadas ou contratações de baixa qualidade.					
Id.	Ação Preventiva			Responsável		
1	Capacitação periódica de todos os envolvidos com cursos regulares para elaboração de estudos técnicos			DVCOP		
2	Elaborar um cronograma de cursos para os servidores envolvidos no processo de elaboração da Licitação como um todo.			Diretor DVCOP		
Id.	Ação de Contingência			Responsável		

1	Refazimento do ETP			Assessor Técnico ETP		
RISCO 5						
Mudança dos requisitos do projeto durante a elaboração.						
Probabilidade		BAIXA	X	MÉDIA		
Impacto		BAIXA		MÉDIA		
Id.	Dano					
1	Atraso na finalização do ETP					
Id.	Ação Preventiva			Responsável		
1	Estudo prévio das contratações e aprovação da inclusão do projeto no PCA.			Setor demandante		
2	Ampliar o estudo com as soluções já existentes no mercado			Setor demandante		
Id.	Ação de Contingência			Responsável		
1	Reuniões ou diligências para fechamento do quesitos de contratação			Setor demandante, Assessor Técnico ETP, Diretor DVCOP		

Manaus, data do sistema.

Thiago Lima dos Santos

Diretor da Divisão de Compras e Operações

Thais Senra Velloso Zacaron

Assessor Técnico-Administrativo de Compras e Operações



Documento assinado eletronicamente por THIAGO LIMA DOS SANTOS, Diretor(a), em 17/01/2024, às 11:09, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por Thais Senra Velloso Zacaron, Servidor, em 17/01/2024, às 13:27, 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 1389894 e o código CRC EFDE9F2A.



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

* MINUTA DE DOCUMENTO



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/2024-FUNJEAM

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/2024-FUNJEAM, que entre si celebram o **TRIBUNAL, DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**, por intermédio do **FUNDO DE MODERNIZAÇÃO E REAPARELHAMENTO DO PODER JUDICIÁRIO ESTADUAL-FUNJEAM**, e a empresa _____, na forma abaixo.

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**, sediado na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, à Avenida André Araújo, s/nº, Aleixo, inscrito no CNPJ/MF sob nº 04.301.769/0001-09, neste ato representado por sua Presidente, Desembargadora **NÉLIA CAMINHA JORGE**, neste instrumento simplesmente denominado **CONTRATANTE**, e do outro lado, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, com seus atos constitutivos devidamente registrados na Junta Comercial do Estado **XXXXXXXXXX**, em **XX/XX/XXXX**, sob o nº **XXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº **XXXXXXXXXX**, estabelecida na Cidade de **XXXXXXXXXX**, Estado **XXXXXXXXXX**, à **XXXXXXXXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXXXXXXXX**, daqui por diante simplesmente denominada **CONTRATADA**, em consequência da licitação na modalidade **XXXXXXXXXX**, sob o nº **XXX/2024-COLIC/TJAM**, cuja homologação foi publicada no Diário da Justiça Eletrônico, Ano **XXX**, Edição nº **XXX**, Caderno Administrativo, em **XX/XX/XXXX**, à pág. **XX**, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo Digital nº 2023/000033195-00, doravante referido apenas por **PROCESSO**, celebram, na presença das testemunhas adiante nominadas, o presente **CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/2024- FUNJEAM**, que se regerá pelas normas instituídas pela Lei 14.133/21 e suas alterações, bem como pela Resolução nº 64/2023 TJAM que a regulamenta, pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviço referente a **sistema de BUFFET, sob demanda**, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	OBJETO	CATSER	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
1	Serviço Café da Manhã (Padrão Internacional e/ou Regional) BEBIDAS VARIADAS: • SUCO DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ PÃES VARIADOS: • PÃO BAGUETE – 80 G OU 1 UND • PÃO DE QUEIJO – 100 G OU 4 UND DE 25 G OU 2 UND DE 50 G • PÃO COM TUCUMÃ – 80 G OU 1 UND DE PÃO FRANCÊS + 30 G DE TUCUMÃ • CROISSANT – 80 G OU 1 UND M • PÃO INTEGRAL 50 G OU 2 FATIAS 25 G • PÃO FRANCÊS – 50 G OU 1 UND • PÃO DE FORMA – 50 G OU 2 FATIAS FRIOS VARIADOS: • QUEIJOS VARIADOS – MINAS FRESCAL - 40 G OU 1 FATIA G; MINAS - 50 G OU 1 E ½ FATIA; MUSSARELA OU PRATO - 30 G OU 2 FATIAS • SALAMES – 40 G OU 7 FATIAS • PEITO DE PERU – 40 G OU 2 FATIAS	000012807	und	3000		

	• PRESUNTO – 40 G OU 2 FATIAS - DOCES VARIADOS: • BOLO DE TAPIOCA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MILHO – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MACAXEIRA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE TRIGO OU SIMPLES – 100 G OU 1 FATIA M • BOLO DE CHOCOLATE – 80 G OU 1 FATIA M - FRUTAS VARIADAS: • MELANCIA – 150 G OU 1 FATIA G SEM CASCA • MAMÃO – 100 G OU ½ UND P • MELÃO – 150 G OU 1 FATIA M • ABACAXI – 100 G OU 1 FATIA M • UVA – 60 G OU 8 UND • KIWI – 70 G OU 1 UND • PÊRA – 70 G OU 1 UND P • MORANGO – 70 G OU 1 UND P - COMPLEMENTOS: • BANANA COZIDA – 75 G OU 1 PEDAÇO M • BANANA FRITA – 45 G OU 5 FATIAS • MACAXEIRA COZIDA – 120 G OU 2 PEDAÇOS M • PUPUNHA COZIDA – 100 G OU UND P OU 2 UND G • TAPIOQUINHA – 50 G OU 1 UND M • SALADA DE FRUTAS – 150 G OU 1 COPO M • TUCUMÃ – 30 G OU 10 FATIA					
2	Coffe Break (Padrão Internacional e/ou Regional) SERVIÇO: • CAFÉ – 150 ML OU 1 XÍCARA M • CHÁ – 100 ML OU 1 XÍCARA P • LEITE – 100 ML OU 1 XÍCARA P • CHOCOLATE – 150 ML OU XÍCARA M • SUCO DE LARANJA E ABACAXI OU OUTRO SABOR – 200 ML OU 1 COPO M • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G (Observação: as bebidas deverão ser servidas (02) duas doses por pessoa) • PETIL FOURS DOCE – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PETIL FOURS SALGADO – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND POR PESSOA (Observação: petil fours doce pelo menos 2 variedades; e petil fours salgado pelo menos 3 variedades (mini lanches, mini salgados, pão de queijo). • BOLO – 30 G POR PORÇÃO OU 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA (Observação: 02 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) • TÁBUA DE FRIOS – 50 G (COM PELO MENOS 3 VARIEDADES DE QUEIJOS; 4 VARIEDADES DE EMBUTIDO: SALAME, PRESUNTO E PEITO DE PERU; 1 VARIEDADE DE CONSERVA: AZEITONAS; PÃES, PATE, CASTANHAS E FRUTAS • PÃO DE QUEIJO – 50 G OU 2 UND DE 25 G • MINI CROISSANTS COM QUEIJO E PRESUNTO – 70 G OU 2 UND POR PESSOA	000012807	und	3000		
3	Coquetel (Padrão Internacional e/ou Regional com 1 (um) Prato quente)	000012807	und	3000		

APERITIVOS VARIADOS:
 • COQUETEL DE FRUTAS NÃO ALCOÓLICO VARIADOS
 • CANAPÉS FRIOS VARIADOS – 60g ou 2 UND POR PESSOA
 • CANAPÉ DE PASTA DE QUEIJO – 60g ou 2 UND POR PESSOA
 • CANAPÉ DE PASTA DE FRIOS – 60g ou 2 UND POR PESSOA
 • CANAPÉ DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS FINAS – 60g ou 2 UND POR PESSOA
 • QUICHES E MINIQUEICHES – 60g ou 2 UND POR PESSOA

CANAPÉS QUENTES VARIADOS:
 • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO – 60g ou 2 UND POR PESSOA
 • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO – 50g ou 2 UND POR PESSOA
 • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE – 50g ou 2 UND POR PESSOA
 • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI – 50g ou 2 UND POR PESSOA

SALGADOS VARIADOS:
 • SALGADOS FRITOS TRADICIONAIS -COXINHAS DE FRANGO COM CATUPIRY, CROQUETES DE CARNE, RISOLES DE CATUPIRY, RISOLES NAPOLITANO, BOLINHAS DE QUEIJO TEMPERADAS, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, RISOLES DE CARNE, PAISTEIS E KIBES: Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa.

ASSADOS :
 • CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, MINI -EMPADA DE PALMITO, MINI - EMPADA DE LEGUMES, MINIEMPADA DE FRANGO, ESCONDIDINHO DE BACALHAU, ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, CAMARÃO, SERVIDOS EM MINI PORCELANAS, MINIPORÇÃO DE CAMARÃO, MINIPORÇÃO DE PEIXE COM FAROFA, MINIPORÇÃO DE CARANGUEJO - Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa.

PRATO QUENTE:
 • ESTROGONOFÉ DE CAMARÃO – 160Gr OU 2 COL SERVIR
 • ESTROGONOFÉ DE CARNE – 140Gr OU 1 COL SERVIR
 • SUFLÊ DE BACALHAU – 300Gr OU 1 COL SERVIR
 • FILÉ AO MOLHO – 150Gr OU 2 PEDAÇOS M
 • CARANGUEJO – 120Gr OU 2 COL SERVIR
 • MASSAS – 75 A 115Gr PARA MASSAS SECAS (PENNE, PARAFUSO, GRAVATINHA); 115 A 150Gr MASSAS FRESCAS (NHOQUE); 175 A 200Gr PARA MASSAS COM RECHEIO (RAVIÓLI E CAPELETTI); 100Gr PARA MASSAS LONGAS (ESPAGUETE, TALHARIM, FETTUCCINE,) – 100 A 200Gr
 • MOLHOS (ALFREDO, BOLONHESA, CARBONARA, PESTO, PARISIENSE, SUGO, QUATRO QUEIJOS) – 70 A 150Gr

ACOMPANHAMENTO:
 ARROZ BRANCO, ARROZ COM PASSAS E ARROZ COM ERVAS FINAS – 100Gr OU 2 COL DE SERVIR

DOCES TRADICIONAIS DIVERSOS
 • BRIGADEIRO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA
 • QUINDIM – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA
 • QUEIJADINHA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES)

	POR PESSOA • BEIJINHO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • DELÍCIAS DE DAMASCO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • OLHOS DE AMEIXA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PEROLAS DE CASTANHAS – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • TACINHAS DE BRIGADEIRO – 30Gr PORÇÃO – 2 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • MÓUSES (CUPUAÇU, MARACUJÁ, LIMÃO) – 50Gr PORÇÃO – 1 UND (PORÇÃO) POR PESSOA BEBIDAS VARIADAS • REFRIGERANTE DE 1ª LINHA – 300 ML OU 2 COPO P • ÁGUA COMUM – 300 ML OU 2 COPO P • ÁGUA COM GÁS – 150 ML OU 1 COPO P • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS – 250 • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ					
4	Coquetel de Líquidos BEBIDAS VARIADAS: • COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (02 OPÇÕES) – 180 ml ou 1 taça • REFRIGERANTE NORMAL – 400 ml ou 1 lata • REFRIGERANTE LIGHT DE 1ª LINHA – 400ml ou 1 lata • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS E VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G • ÁGUA MINERAL COM GÁS – 250 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ	000012807	und	1500		
5	Almoço/Jantar – Com Serviço Americano ENTRADA • CANAPÉS FINOS VARIADOS – 50g (6 salgados e 3 doces) • SALGADOS FINOS COM RECHEIOS VARIADOS - 50g • TORRADAS COM LÂMINAS DE CARPACCIO DE FILÉ – 3 und com 2 fatias de carpaccio cada • MINI VOL-AU -VENT SERVIDO COM CREME DE ATUM -50g • MINI VOL -AU -VENT SERVIDO COM MUSSARELA DE BUFALA, MEL E LÂMINAS DE AMÊNDOAS - 50g • FRICASSÉ DE FRANGO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g • ESCONDIDINHO DE CAMARÃO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g • DADINHO DE TAPIOCA – 2 und • CASQUINHA DE CARANGUEJO – 50g • BOLINHO DE BACALHAU – 2 und BRUSCHETAS – 2 und ALMOÇO OU JANTAR • SALADA DE VERÃO COM MORANGOS - 30g • SALADA VERDE - 30g • MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO DE ALHO E SALSINHA COM CHAMPIGNONS OU AO MOLHO (A DEFINIR) - 200g • FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE ALCAPARRAS OU FILÉ DE	000012807	und	2000		

	PIRARUCU GRELHADO RECHEADO COM CATUPIRY - 200g • BACALHAU EM POSTAS - 300g • CAMARÃO - 200g • PEIXES - 200g • MASSA FRESCA COM DUAS OPÇÕES DE MOLHOS: AO FUNGHI E QUATRO QUEIJOS - 120g • ARROZ BRANCO - 80g • ARROZ COM BRÓCOLIS 80g • BATATAS DOURADAS 80g SOBREMESAS • TORTAS GELADAS: • MOUSSES VARIADOS • ROCAMBOLES DE CHOCOLATE; • PUDIM DE LEITE, QUINDINS E BOMBOCADOS; • MINI TACINHAS COM DOCINHOS ESPECIAIS (MARACUJÁ E DELÍCIA DE BANANA). BEBIDAS • ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 250 ml ou 1 copo • ÁGUA MINERAL GÁS – 250ml ou 1 copo • REFRIGERANTE NORMAL 400ml – 1 lata • REFRIGERANTE LIGHT – 400ml – 1 lata • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS 300ml ou 1 copo G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ MESA DE LICORES • CAFÉ – 80 ml • LICORES DIVERSOS - 50ml • PETIT -FOUR 'S - 50g Obs: este item deverá ser de uso/autorização exclusivo da presidência deste tribunal				
6	Serviço de Buffet Infantil • SANDUÍCHE QUENTE: PÃO PEQUENO TIPO BOLA, COM 01 BIFE DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO MAGRO, 01 FATIA DE QUEIJO TIPO PRATO. • MINI HOT -DOG • MINI PIZZA • CREPES SALGADOS E DOCES • MINI ESPETINHOS DIVERSOS COM FAROFA • PIPOCA SALGADA • QUEIJO QUENTE • GELADINHO • PICOLÉ DE SABORES VARIADOS • DOCINHOS DIVERSOS • CAIXINHA DE SUCO SABORES VARIADOS • CAIXINHA DE ACHOCOLATADO • ÁGUA SEM GÁS	000012807	und	500	

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição, o Termo de Referência, o Edital da Licitação, a Proposta da **CONTRATADA** e os eventuais anexos destes documentos.

1.4. Estão inclusos no objeto desta contratação todo o aparato necessário à execução do objeto contratual, como o fornecimento de materiais, mão de obra, acessórios e insumos inerentes à sua execução, observando-se tipo, especificações, quantidades e condições descritas no Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

2.1. O presente Contrato rege-se por toda a legislação aplicável à espécie e ainda pelas disposições que a complementarem, alterarem ou regulamentarem, cujas normas, desde já, entendem-se como integrantes do presente Termo, especialmente às normas constantes da Lei 14.133/21, a Resolução nº 64/2023 deste Tribunal de Justiça e demais normas legais pertinentes.

2.2. A **CONTRATADA** declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às estipulações, sistemas de penalidades e demais regras delas constantes, mesmo que não expressamente transcritas no presente instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da data da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 da Lei 14.133/21.

3.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3.3. É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao **CONTRATANTE**, nos termos do art. 3.º da Resolução CNJ n.º 07/2005

CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. O valor total da contratação é de R\$ XXXXX,XX (XXXXXX).

4.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4.3. No interesse da **CONTRATANTE** o valor deste Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 125 da Lei nº 14.133/2021.

4.4. A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite ora previsto, não podendo os mesmos excederem o limite estabelecido no parágrafo anterior.

CLÁUSULA QUINTA – MODELO DE EXECUÇÃO, MODELO DE GESTÃO CONTRATUAL E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

5.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5.1.1. O regime de execução da presente contratação dar-se-á por empreitada por preço unitário.

5.2. O objeto contratual deverá ser executado no prazo de sua vigência, conforme Termo de Referência.

5.3. Fica estabelecida a comunicação, preferencialmente, formal, eletrônica e escrita entre as partes, devendo a **CONTRATANTE**, sempre que comunicar/notificar a parte **CONTRATADA**, indicar prazo para acusação de recebimento do documento.

5.4. Transcorrido o prazo indicado no parágrafo anterior, presumir-se-á comunicada/notificada a **CONTRATADA** para todos os efeitos jurídicos.

5.5. A recomposição do equilíbrio econômico financeiro do contrato, além de obedecer aos requisitos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, será proporcional ao desequilíbrio efetivamente suportado, cuja existência e extensão deverão ser comprovados pela **CONTRATADA** ou pelo **CONTRATANTE**, conforme o caso, e darão ensejo à alteração do valor do contrato para mais ou para menos, respectivamente.

5.6. O pleito da recomposição do equilíbrio econômico-financeiro não será acolhido quando a parte interessada falhar em comprovar os requisitos previstos no item anterior, em especial nas seguintes hipóteses:

5.6.1. A efetiva elevação dos encargos não resultar em onerosidade excessiva ou não restar comprovada e quantificada por memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada;

5.6.2. O evento que houver dado causa ao desequilíbrio houver ocorrido em data anterior à entrega de proposta ou posterior à expiração da vigência do contrato;

5.6.3. Não for comprovado o nexo de causalidade entre o evento e a majoração dos encargos suportados pela parte interessada;

5.6.4. A parte interessada houver, direta ou indiretamente, contribuído para a majoração de seus próprios encargos, seja pela previsibilidade do evento, seja pela possibilidade de evitar a sua ocorrência;

5.6.5. A elevação dos encargos decorrer exclusivamente de variação inflacionária, hipótese já contemplada nos critérios de reajuste previstos neste instrumento.

5.7. Havendo a revisão contratual em razão da recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, a formalização será realizada por meio de Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, conforme art. 92, §3º, da Lei 13.133/2021.

6.2. Após o interregno de um ano, independente do pedido da **CONTRATADA**, os preços iniciais serão **reajustados**, mediante a aplicação, pelo contratante, do **Índice de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA)**, publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ocorrida nos últimos 12 (doze) meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

6.5. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

6.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA – RECEBIMENTO

7.1. Os **serviços** serão **recebidos provisoriamente**, no prazo de 01 (um) dia, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, conforme Termo de Referência.

7.1.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda da **CONTRATADA** com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

7.2. A **CONTRATADA** fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.2.1. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.2.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Os serviços serão **recebidos definitivamente** no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.5. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela **CONTRATADA**, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

CLÁUSULA OITAVA - PAGAMENTO E DO ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

8.1. O pagamento será efetuado **mensalmente** à **CONTRATADA**, em até 30 (trinta) dias, pelos serviços efetivamente prestados, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, após ser devidamente atestada a sua conformidade pelo Fiscal designado para acompanhar e fiscalizar a execução contratual.

8.1.1. O pagamento a que se refere o item anterior será realizado em conformidade com os resultados obtidos por meio do Instrumento de Medição de Resultados - IMR, disposto no item 8 do Termo de Referência, tendo como base a tabela abaixo:

IMR (%)	DESCONTO (%) NA FATURA
Acima de 90%	0%
Entre 85% e 89,9%	2%
Entre 80% e 84,9%	4%
Entre 75% e 79,9%	6%
Abaixo de 75%	10%

8.1.2. Caso a medição do resultado do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) fique abaixo de 75% (setenta e cinco por cento) no mês calendário avaliado, será considerada inexecução parcial do Contrato, passível de aplicação de multa conforme previsão deste instrumento.

8.1.3. Demais requisitos, especificações e critérios técnicos inerentes ao Instrumento de Medição por resultados – IMR, devem obedecer fiel e integralmente o elencado no item 8 do Termo de Referência.

8.2. O pagamento será efetuado por meio de **Ordem Bancária Eletrônica** em conta corrente indicada na Nota Fiscal/Fatura, devendo, para isso, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

8.3. Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, a mesma deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

8.4. Para a efetivação do pagamento deverão ser mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação, cumpridos os seguintes requisitos: Comprovação da **regularidade fiscal** da **CONTRATADA** para com a **Fazenda Federal, Estadual e Municipal**; Comprovação da **regularidade fiscal** da **CONTRATADA** relativa à **Seguridade Social** e ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento

dos encargos sociais instituídos por lei; Comprovação de **inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**; e Inexistência de fato impeditivo para o qual tenha concorrido a **CONTRATADA**.

8.5. A **CONTRATADA** deverá encaminhar ao **CONTRATANTE**, através do e-mail **contratos@tjam.jus.br**: a Nota Fiscal/Fatura acompanhada dos documentos previstos nesta Cláusula, bem como das certidões que comprovem a regularidade fiscal da **CONTRATADA**, requerimento de solicitação de pagamento, recibo, a fim de que sejam adotadas as medidas inerentes ao pagamento.

8.6. A Nota Fiscal/Fatura correspondente será examinada diretamente pelo Fiscal designado pela **CONTRATANTE**, o qual somente atestará a prestação do serviço contratado e liberará a referida Nota Fiscal/Fatura para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

8.6.1 Em nenhuma hipótese será efetuado pagamento de Nota Fiscal/Fatura com o número do CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços, mesmo que sejam empresas consideradas matriz e filial ou vice versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.

8.7. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida pelo Fiscal à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento será interrompido e reiniciado a partir da regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o **CONTRATANTE**.

8.8. A não disponibilização das informações e/ou documentos exigidos nesta cláusula caracteriza descumprimento de cláusula contratual, sujeitando a **CONTRATADA** à aplicação de penalidade(s) prevista(s) neste contrato.

8.9. O **CONTRATANTE** pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**, nos termos deste contrato.

8.10. Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tal não tenha concorrido de alguma forma a **CONTRATADA**, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

CLÁUSULA NONA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas com a prestação de serviços do presente Contrato serão custeadas, no exercício em curso, por conta do Programa de Trabalho _____, Elemento de Despesa _____, Fonte de Recurso _____, Unidade Orçamentária _____ (_____), **Nota de Empenho** _____, de ____/____/____, no valor de **R\$** _____ (_____).

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1. São obrigações da **CONTRATANTE**:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com o contrato e seus anexos;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) Notificar a **CONTRATADA**, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas na execução do objeto, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela **CONTRATADA**;
- e) Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e seus anexos;
- f) Aplicar à **CONTRATADA** as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- g) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, no prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- h) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- i) Prestar esclarecimentos e fornecer por escrito as informações necessárias para a execução do objeto do contrato.
- j) Não responder por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do **CONTRATADO**, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- k) Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com este contrato e com o Termo de Referência;
- l) Assegurar o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA**, quando devidamente uniformizados e identificados, aos locais de prestação dos serviços;
- m) Exigir o afastamento e/ou substituição imediata de empregado que não mereça confiança no trato com os serviços prestados, que adote posturas inadequadas ou incompatíveis com o exercício das atribuições que lhe foram designadas.

10.2. São obrigações da **CONTRATADA**:

- a) A **CONTRATADA** deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- b) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação solicitadas;
- c) Informar imediatamente à **CONTRATANTE** qualquer ocorrência anormal, acidentes, condições inadequadas, quaisquer atos ou fatos que possam ser causa de prejuízos ou transtornos à perfeita execução do objeto;
- d) Comunicar, por escrito, eventual atraso ou interrupção da execução do objeto, apresentando razões justificadoras que serão objeto de apreciação pelo **CONTRATANTE**, sem prejuízo das eventuais sanções cabíveis;
- e) Prestar todas as informações e esclarecimentos solicitadas pela **CONTRATANTE** no prazo por ela estabelecido, inclusive, facilitando a ação da Fiscalização na inspeção da execução dos serviços, quando for o caso, em qualquer dia ou hora;
- f) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e/ou serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- g) Efetuar comunicação ao **CONTRATANTE**, assim que tiver ciência da impossibilidade de entrega do bem ou realização/finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis;
- h) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo **CONTRATANTE**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos, consoante art. 120 da Lei 14.133/2021;
- i) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato, consoante art. 121 da Lei 14.133/2021;
- j) Responsabilizar-se, integral e exclusivamente, pelas obrigações com mão de obra, materiais, transporte, refeições, uniformes, ferramentas, equipamentos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, cíveis e criminais, resultantes da execução do Contrato, inclusive no tocante aos seus empregados, dirigentes e prepostos;
- k) Apresentar, sempre que solicitado, as seguintes informações e/ou os documentos listados: **Nota Fiscal/Fatura**; Comprovação da **regularidade fiscal** da **CONTRATADA** para com a **Fazenda Federal, Estadual e Municipal**; Comprovação da **regularidade fiscal** da **CONTRATADA** relativa à **Seguridade Social** e ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; Comprovação de **inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**; Comprovação de regularidade junto ao **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis)** e o **Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep)**;
- l) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- m) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, conforme art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021;
- n) Comprovar, sempre que solicitado, a reserva de cargos, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, consoante art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021;
- o) A **CONTRATADA** deve, durante todo o período de vigência, manter um percentual mínimo de 20% (vinte por cento) de pessoas com deficiência em seus quadros de funcionários, podendo a **CONTRATANTE** solicitar, a qualquer momento, documentos que comprove o atendimento da exigência, consoante art. 135, da Lei Promulgada nº 241, de 31 de março de 2015, alterado pela Lei nº 5.916, de 1.º de Junho de 2022, ambas do Estado do Amazonas;
- p) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- q) É expressamente vedada à **CONTRATADA** a veiculação de publicidade acerca da contratação, salvo se houver prévia autorização do **CONTRATANTE**;
- r) Sempre que a natureza da execução do objeto exigir, esta Administração promoverá reunião inicial com participação obrigatória da **CONTRATADA** para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- s) Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- t) A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada por este Tribunal de Justiça do Amazonas, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade;
- u) 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;
- v) **Fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios** demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- w) Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- x) Arcar com todos os custos logísticos relativos ao transporte de peças, materiais, equipamentos e pessoal para realização dos serviços;
- y) Fornecer previamente à equipe de fiscalização do **CONTRATANTE** a relação nominal de todo o pessoal envolvido diretamente na execução dos serviços contratados, para fins de registro e autorização de acesso;
- z) Manter seu pessoal devidamente **uniformizado**, portando **crachás de identificação** e provido de **Equipamentos de Proteção Individual - EPI's**, quando necessário;
- aa) Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante;
- ab) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, **mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina**;
- ac) Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como: Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes; Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água; Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição; e Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades dos serviços contratados;
- ad) Prestar os serviços de buffet de forma a obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, propiciando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação física,

- química e biológica, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;
- ae) Durante a preparação e manuseio dos alimentos, utilizar exclusivamente produtos de qualidade e de origem conhecida, acondicionando-os em embalagens apropriadas e mantendo suas propriedades organolépticas;
- af) Manter, por conta própria, a conservação das refeições e os estoques de alimentos, insumos e materiais, dentro do prazo de validade, preservando-os de qualquer contaminação, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- ag) Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competente;
- ah) Realizar o transporte dos alimentos em recipientes próprios a fim de manter a sua qualidade e suas propriedades organoléptica;
- ai) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as exigências legais pertinentes às atividades de restaurantes, mantendo obrigatoriamente atualizadas todas as suas credenciais exigidas pelos órgãos competentes. No caso de notificações resultantes de autuações, determinações, obrigações ou sanções impostas por parte dos órgãos fiscalizadores, a empresa obriga-se a atender rigorosamente os prazos e as exigências estabelecidas;
- aj) Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente;
- ak) A **CONTRATADA** deverá **comprovar** que possui, em seu quadro funcional, cozinheiro profissional e nutricionista, através de Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, Registro ou Inscrição no Conselho Regional de Nutricionista ou contrato de prestação de serviços;
- al) A **CONTRATADA** deverá **apresentar**: Comprovante de registro no órgão competente onde é sediada a empresa - alvará de funcionamento (no ramo de fornecimento de bufê ou similar); Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da RDC nº 216 – ANVISA; Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS de Cozinheiro Profissional ou contrato de trabalho; Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN); e Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente;
- am) **Observar e cumprir todas as demais obrigações previstas no Termo de Referência não descritas nesta cláusula.**

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

11.1. As cláusulas seguintes são aplicáveis ao tratamento de dados pessoais.

11.2. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste Contrato Administrativo, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

11.3. A **CONTRATADA** terá acesso aos dados pessoais que estão de posse da **CONTRATANTE** apenas para as finalidades definidas pela **CONTRATANTE**.

11.4. A **CONTRATADA** deve tratar os dados pessoais que tiver acesso apenas de acordo com as instruções documentadas da **CONTRATANTE**, durante a vigência do contrato, e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, não conseguir seguir as instruções ou de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar a **CONTRATADA** oficiando de modo formal este fato imediatamente à **CONTRATANTE**, sob pena de rescisão do contrato que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.

11.5. É dever da **CONTRATADA** orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da Lei Geral de Proteção de Dados.

11.6. A **CONTRATADA** deverá exigir de suboperadores e subcontratados, se houver, o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

11.7. A **CONTRATADA** ao tomar conhecimento de que os dados pessoais que recebeu são imprecisos ou desatualizados, deve informar a **CONTRATANTE**, sem demora injustificada. Neste caso, o **CONTRATANTE** deve apoiar com a **CONTRATANTE** para apagar ou retificar os dados.

11.8. No caso de uma violação de dados pessoais relativos a dados pessoais tratados pela **CONTRATADA** sob este contrato, a **CONTRATADA** deve tomar as medidas apropriadas para lidar com a violação, incluindo medidas para mitigar seus efeitos adversos. A **CONTRATADA** também deve notificar a **CONTRATANTE** sem demora injustificada, e no prazo de 24 horas, logo após tomar conhecimento da violação. Esta notificação deve conter os detalhes de um ponto de contato, onde mais informações podem ser obtidas, uma descrição da natureza da violação (incluindo, sempre que possível, categorias e número aproximado de titulares de dados e registros de dados pessoais em questão), suas prováveis consequências e as medidas tomadas ou propostas para resolver a violação, incluindo, quando apropriado, medidas para mitigar seus possíveis efeitos adversos.

11.9. A **CONTRATADA** deve apoiar e auxiliar a **CONTRATANTE** para permitir que a mesma cumpra suas obrigações nos termos da Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), em particular para notificar a Agência Nacional de Proteção de Dados – ANPD e os titulares de dados afetados, levando em consideração a natureza do tratamento e as informações disponíveis para a **CONTRATADA**.

11.10. As Partes concordam que, a **CONTRATADA** ou o **CONTRATANTE** que, em razão do exercício de atividade de tratamento de dados pessoais, causar a outrem dano patrimonial, moral, individual ou coletivo, em violação à legislação de proteção de dados pessoais, é obrigado a repará-lo, e as demais hipóteses em relação a responsabilidade e ressarcimento de danos serão regidos pelos arts. 42 a 46 e seus incisos da Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD).

11.11. O **CONTRATANTE** poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a **CONTRATADA** atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados, esclarecimentos e/ou informações, no prazo estipulado pela **CONTRATANTE**.

11.12. Ao encerrar as atividades que fazem tratamento de Dados Pessoais, a **CONTRATADA** deve, à escolha do **CONTRATANTE**, apagar ou devolver os Dados Pessoais em sua posse, e apagar as cópias existentes. O tratamento pela **CONTRATADA** deve ocorrer apenas pelo período especificado no Termo de Referência. Até que os dados sejam apagados ou devolvidos, a **CONTRATADA** continuará a garantir o cumprimento do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, bem como pela Resolução nº 64/2023 e seu anexo VI deste Tribunal de Justiça do Amazonas.

14.2. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - FISCALIZAÇÃO

15.1. Não obstante a **CONTRATADA** ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços ora contratados, o **CONTRATANTE** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessas responsabilidades, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por gestor designado.

15.2. O **CONTRATANTE** designará servidor(es) para acompanhamento e fiscalização da prestação dos serviços, que registrará(ão) em relatório todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, estabelecendo prazo para a regularização das falhas ou defeitos observados, observando o disposto no artigo 117 da Lei 14.133/2021.

15.3. Ficam reservados à Fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, duvidoso ou omissivo, não previstos neste Contrato, no Edital de Licitação e seus anexos, e em tudo mais que, de qualquer forma, se relacione direta ou indiretamente, com os serviços em questão, podendo determinar o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

15.4. São atribuições da fiscalização:

- a) Exigir o cumprimento de todos os itens das especificações e obediência ao projeto;
- b) Rejeitar no todo ou em parte qualquer material de má qualidade ou não especificado, e estipular o prazo para sua retirada do local da obra e/ou da prestação dos serviços;
- c) Exigir a substituição de técnico, mestres ou quaisquer operários que não respondam técnica e disciplinarmente às necessidades dos serviços, sem prejuízo do cumprimento dos prazos e condições contratuais;
- d) Exigir provas de carga, teste de materiais e análise de qualidades através de entidades oficiais e laboratórios particulares de reconhecida idoneidade, correndo todas as despesas por conta da **CONTRATADA**;
- e) Decidir quanto à aceitação de material "similar" ao especificado, sempre, que ocorrer motivo de força maior;
- f) Indicar à **CONTRATADA**, todos os elementos indispensáveis ao início dos serviços, dentro do prazo de 03 (três) dias, a contar da data de emissão da Ordem de Serviço;
- g) Ser notificada, para seu conhecimento e aprovação do canteiro de obras, sobre qualquer equipamento e/ou material a ser utilizado pela **CONTRATADA**;
- h) Esclarecer prontamente as dúvidas que lhes sejam apresentadas pela **CONTRATADA**;
- i) Expedir, por escrito, as determinações e comunicações dirigidas a **CONTRATADA**;
- j) Autorizar as providências necessárias junto a terceiros;
- k) Promover, com a presença da **CONTRATADA**, as medições dos serviços efetuados, quando for o caso;
- l) Transmitir, por escrito, as instruções somente das modificações do projeto que por ventura venham a ser feita, bem como, alterações de prazos e cronogramas;
- m) Dar ao **CONTRATANTE** imediata ciência dos fatos que possam levar a aplicação de penalidades contra a **CONTRATADA** ou mesmo rescisão de contrato;
- n) Relatar oportunamente ao **CONTRATANTE** ocorrência ou circunstâncias que possam acarretar dificuldades no desenvolvimento dos serviços em relação a terceiros.

15.5. A fiscalização adotará "diário de ocorrência", cabendo-lhe:

- a) Pronunciar-se sobre a veracidade das anotações feitas pela **CONTRATADA**;
- b) Registrar o andamento dos serviços, tendo em vista os projetos, especificações, prazos e cronogramas;
- c) Fazer as observações cabíveis, decorrentes dos registros da **CONTRATADA** no referido Diário;
- d) Dar soluções às consultas feitas pela **CONTRATADA**, seus prepostos e sua equipe;
- e) Registrar as restrições que pareçam cabíveis quanto ao andamento dos trabalhos ou ao desenvolvimento da **CONTRATADA**, seus prepostos e sua equipe;
- f) Determinar as providências cabíveis para o cumprimento do projeto e especificações;
- g) Anotar os fatos ou observações cujo registro se faça necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O processamento e julgamento das infrações e sanções administrativas que incorrer a **CONTRATADA** tramitarão na forma de Processo Administrativo Sancionatório (PAS), consoante as normas previstas no Anexo VIII da Resolução 64/2023 deste Tribunal de Justiça do Amazonas.

16.2. Poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** que incorrer nas infrações previstas neste Contrato as seguintes sanções:

- a) **Advertência;**
- b) **Impedimento de licitar e contratar;**
- c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar;**
- d) **Multa de 0,5% a 30% do valor do contrato.**

16.3. Comete infração administrativa, nos termos dos artigos 155 e 156 da Lei nº 14.133, de 2021, a **CONTRATADA** que incorrer nas seguintes infrações, cabendo-a as respectivas sanções:

- a) **Der causa à inexecução parcial do contrato;**

Sanções: Advertência **e/ou** Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela não cumprida, observando que o valor final apurado não poderá ser inferior a 0,5% do valor total do contrato.

- b) **Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;**

Sanções: Impedimento de licitar/contratar **ou** Declaração de inidoneidade para licitar/contratar **e/ou** Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela não cumprida, observando que o valor final apurado não poderá ser inferior a 0,5% do valor total do contrato.

- c) **Der causa à inexecução total do contrato;**

Sanções: Impedimento de licitar/contratar **ou** Declaração de inidoneidade para licitar/contratar **e/ou** Multa compensatória de 30% do valor do contrato.

- d) **Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;**

Sanções: Impedimento de licitar/contratar **ou** Declaração de inidoneidade para licitar/contratar **e/ou** Multa compensatória.

- e) **Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;**

Sanções: Declaração de inidoneidade para licitar/contratar **e/ou** Multa compensatória.

- f) **Praticar ato fraudulento na execução do contrato;**

Sanções: Declaração de inidoneidade para licitar/contratar **e/ou** Multa compensatória.

- g) **Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;**

Sanções: Declaração de inidoneidade para licitar/contratar **e/ou** Multa compensatória.

- h) **Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;**

Sanções: Declaração de inidoneidade para licitar/contratar **e/ou** Multa compensatória.

- i) **Inobservância dos prazos contratuais;**

Sanção: Multa moratória, nos percentuais previstos no art. 18 do Anexo VIII da Resolução 64/2023 deste Tribunal de Justiça do Amazonas.

- f) **Inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, quando houver previsão contratual de sua exigência.**

Sanção: Multa moratória, nos percentuais previstos no art. 18 do Anexo VIII da Resolução 64/2023 deste Tribunal de Justiça do Amazonas.

16.4. Na aplicação das sanções serão considerados, conforme o art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para o Tribunal;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

16.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATANTE**, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021.

16.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021.

16.8. Excepcionalmente, *ad cautelam*, o **CONTRATANTE** poderá efetuar a retenção do valor presumido da multa, antes da instauração do regular procedimento administrativo. Nesta hipótese, instaurará o procedimento em até 30 (trinta) dias contados da retenção.

16.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, conforme art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021.

16.10. O **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021.

16.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - EXTINÇÃO CONTRATUAL

17.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

17.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

17.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia, consoante art. 106, § 1º, da Lei 14.133/2021.

17.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

17.5. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

17.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

17.5.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

17.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

17.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

17.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

17.6.3. Indenizações e multas.

17.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, desde que o pedido ainda tenha ocorrido enquanto vigente a contratação, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, conforme art. 131, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - CASOS OMISSOS

18.1. Os casos omissos serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - PUBLICAÇÃO

19.1. Incumbirá ao **CONTRATANTE** a publicação do **instrumento contratual** no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo **sítio oficial na Internet (Portal Eletrônico do TJAM)**, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, sendo, ainda, facultativa a publicação do **extrato deste Contrato no Diário da Justiça Eletrônico**, conforme dispõe o art. 4º, da Lei nº 11.419, de 19 de dezembro de 2006.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - FORO

20.1. Obriga-se a **CONTRATADA**, por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições do presente Contrato e elege seu domicílio contratual, o da Comarca de Manaus, capital do Estado do Amazonas, para dirimir eventuais dúvidas originadas pelo presente Termo, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, consoante 92, §1º, da Lei 14.133 de 2021.

E assim, por estarem às partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento contratual, que lido e achado conforme pelas partes, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de Direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Manaus/AM, __ de _____ de 2024.

Desembargadora NÉLIA CAMINHA JORGE
Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas
CONTRATANTE

Sr. _____
Representante Legal da Empresa
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____ Nome: _____

Matrícula: _____

Matricula: _____



Documento assinado eletronicamente por **Marlucia Araujo dos Santos, Diretor(a)**, em 26/02/2024, às 15:38, 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 **1447051** e o código CRC **EEE2811E**.

MINUTA



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

MAPA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO		MEDIANA	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	Serviço Café da Manhã (Padrão Internacional e/ou Regional) BEBIDAS VARIADAS: • SUCO DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ PÃES VARIADOS: • PÃO BAGUETE – 80 G OU 1 UND • PÃO DE QUEIJO – 100 G OU 4 UND DE 25 G OU 2 UND DE 50 G • PÃO COM TUCUMÃ – 80 G OU 1 UND DE PÃO FRANCÊS + 30 G DE TUCUMÃ • CROISSANT – 80 G OU 1 UND M • PÃO INTEGRAL 50 G OU 2 FATIAS 25 G • PÃO FRANCES – 50 G OU 1 UND • PÃO DE FORMA – 50 G OU 2 FATIAS FRIOS VARIADOS: • QUEIJOS VARIADOS – MINAS FRESCAL - 40 G OU 1 FATIA G; MINAS - 50 G OU 1 E ½ FATIA; MUSSARELA OU PRATO - 30 G OU 2 FATIAS • SALAMES – 40 G OU 7 FATIAS • PEITO DE PERU – 40 G OU 2 FATIAS • PRESUNTO – 40 G OU 2 FATIAS DOCES VARIADOS: • BOLO DE TAPIOCA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MILHO – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE MACAXEIRA – 100 G OU 1 FATIA G • BOLO DE TRIGO OU SIMPLES – 100 G OU 1 FATIA M • BOLO DE CHOCOLATE – 80 G OU 1 FATIA M FRUTAS VARIADAS: • MELANCIA – 150 G OU 1 FATIA G SEM CASCA • MAMÃO – 100 G OU ½ UND P • MELÃO – 150 G OU 1 FATIA M • ABACAXI – 100 G OU 1 FATIA M • UVA – 60 G OU 8 UND • KIWI – 70 G OU 1 UND • PÊRA – 70 G OU 1 UND P • MORANGO – 70 G OU 1 UND P COMPLEMENTOS: • BANANA COZIDA – 75 G OU 1 PEDAÇO M • BANANA FRITA – 45 G OU 5 FATIAS • MACAXEIRA COZIDA – 120 G OU 2 PEDAÇOS M • PUPUNHA COZIDA – 100 G OU UND P OU 2 UND G • TAPIOQUINHA – 50 G OU 1 UND M • SALADA DE FRUTAS – 150 G OU 1 COPO M • TUCUMÃ – 30 G OU 10 FATIAS	UNID (PESSOA)	3.000	FORNECEDOR 3	R\$28,99	R\$ 94,00	R\$ 282.000,00
				FORNECEDOR 5	R\$80,00		
				FORNECEDOR 2	R\$90,00		
				FORNECEDOR 1	R\$98,00		
				FORNECEDOR 6	R\$125,00		
				FORNECEDOR 4	R\$125,00		
2	Coffe Break (Padrão Internacional e/ou Regional) SERVIÇO: • CAFÉ – 150 ML OU 1 XÍCARA M • CHÁ – 100 ML OU 1 XÍCARA P • LEITE – 100 ML OU 1 XÍCARA P • CHOCOLATE – 150 ML OU XÍCARA M • SUCO DE LARANJA E ABACAXI OU OUTRO SABOR – 200 ML OU 1 COPO M • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G (Observação: as bebidas deverão ser servidas (02) duas doses por pessoa) • PETIL FOURS DOCE – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PETIL FOURS SALGADO – 10 A 15 G POR PORÇÃO OU 5 A 10 UND POR PESSOA (Observação: petil fours doce pelo menos 2 variedades; e petil fours salgado pelo menos 3 variedades (mini lanches, mini salgados, pão de queijo). • BOLO – 30 G POR PORÇÃO OU 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA (Observação: 02 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) • TÁBUA DE FRIOS – 50 G (COM PELO MENOS 3 VARIEDADES DE QUEIJOS; 4 VARIEDADES DE EMBUTIDO: SALAME, PRESUNTO E PEITO DE PERU; 1 VARIEDADE DE CONSERVA: AZEITONAS; PÃES, PATÊ, CASTANHAS E FRUTAS • PÃO DE QUEIJO – 50 G OU 2 UND DE 25 G • MINI CROISSANTS COM QUEIJO E PRESUNTO – 70 G OU 2 UND POR PESSOA	UNID (PESSOA)	3.000	FORNECEDOR 3	R\$25,50	R\$ 102,50	R\$ 307.500,00
				FORNECEDOR 5	R\$70,00		
				FORNECEDOR 6	R\$95,00		
				FORNECEDOR 1	R\$110,00		
				FORNECEDOR 2	R\$110,00		
				FORNECEDOR 4	R\$120,00		
3	Coquetel (Padrão Internacional e/ou Regional com 1 (um) Prato quente) APERITIVOS VARIADOS: • COQUETEL DE FRUTAS NÃO ALCÓOLICO VARIADOS • CANAPÉS FRIOS VARIADOS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE QUEIJO – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE FRIOS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ DE PASTA DE RICOTA COM ERVAS FINAS – 60g ou 2 UND POR PESSOA • QUICHES E MINIQUEICHES – 60g ou 2 UND POR PESSOA CANAPÉS QUENTES VARIADOS: • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO – 60g 60g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO – 50g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE – 50g ou 2 UND POR PESSOA • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI – 50g ou 2 UND POR PESSOA SALGADOS VARIADOS: • SALGADOS FRITOS TRADICIONAIS -COXINHAS DE FRANGO COM CATUPIRY, CROQUETES DE CARNE, RISOLES DE CATUPIRY, RISOLES NAPOLITANO, BOLINHAS DE QUEIJO TEMPERADAS, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO, RISOLES DE CARNE, PAISTEIS E KIBES: Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa. ASSADOS : • CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, MINI -EMPADA DE PALMITO, MINI - EMPADA DE LEGUMES, MINIEMPADA DE FRANGO, ESCONDIDINHO DE BACALHAU, ESCONDIDINHO DE CARNE SECA, CAMARÃO, SERVIDOS EM MINI PORCELANAS, MINIPORÇÃO DE CAMARÃO, MINIPORÇÃO DE PEIXE COM FAROFA, MINIPORÇÃO DE CARANGUEJO - Com 10 a 20 gr cada salgadinho sendo 3 a 5 porções por pessoa. PRATO QUENTE:	UNID (PESSOA)	3.000	FORNECEDOR 5	R\$100,00	R\$ 135,00	R\$ 405.000,00
				FORNECEDOR 2	R\$130,00		
				FORNECEDOR 6	R\$135,00		

	• ESTROGONOFE DE CAMARÃO – 160Gr OU 2 COL SERVIR • ESTROGONOFE DE CARNE – 140Gr OU 1 COL SERVIR • SUFLÊ DE BACALHAU – 300Gr OU 1 COL SERVIR • FILÊ AO MOLHO – 150Gr OU 2 PEDAÇOS M • CARANGUEJO – 120Gr OU 2 COL SERVIR • MASSAS – 75 A 115Gr PARA MASSAS SECAS (PENNE, PARAFUSO, GRAVATINHA); 115 A 150Gr MASSAS FRESCAS (NHOQUE); 175 A 200Gr PARA MASSAS COM RECHEIO (RAVIÓLI E CAPELETTI); 100Gr PARA MASSAS LONGAS (ESPAGUETE, TALHARIM, FETTUCCINE,) – 100 A 200Gr • MOLHOS (ALFREDO, BOLONHESA, CARBONARA, PESTO, PARISIENSE, SUGO, QUATRO QUEIJOS) – 70 A 150Gr ACOMPANHAMENTO: ARROZ BRANCO, ARROZ COM PASSAS E ARROZ COM ERVAS FINAS – 100Gr OU 2 COL DE SERVIR DOCES TRADICIONAIS DIVERSOS • BRIGADEIRO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • QUINDIM – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • QUEIJADINHA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • BEIJINHO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • DELÍCIAS DE DAMASCO – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • OLHOS DE AMEIXA – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • PEROLAS DE CASTANHAS – 10Gr PORÇÃO – 3 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • TACINHAS DE BRIGADEIRO – 30Gr PORÇÃO – 2 UND (PORÇÕES) POR PESSOA • MOUSES (CUPUAÇU, MARACUJÁ, LIMÃO) – 50Gr PORÇÃO – 1 UND (PORÇÃO) POR PESSOA BEBIDAS VARIADAS • REFRIGERANTE DE 1ª LINHA – 300 ML OU 2 COPO P • ÁGUA COMUM – 300 ML OU 2 COPO P • ÁGUA COM GÁS – 150 ML OU 1 COPO P • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS – 250 • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ						
4	Coquetel de Líquidos BEBIDAS VARIADAS: • COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL (02 OPÇÕES) – 180 ml ou 1 taça • REFRIGERANTE NORMAL – 400 ml ou 1 lata • REFRIGERANTE LIGHT DE 1ª LINHA – 400ml ou 1 lata • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS E VARIADOS – 300 ML OU 1 COPO G • ÁGUA MINERAL – 250 ML OU 1 COPO G • ÁGUA MINERAL COM GÁS –250 ML OU 1 COPO G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ	UNID (PESSOA)	1.500	FORNECEDOR 6	R\$45,00	R\$ 55,00	R\$ 82.500,00
				FORNECEDOR 5	R\$50,00		
				FORNECEDOR 1	R\$55,00		
				FORNECEDOR 2	R\$60,00		
				FORNECEDOR 4	R\$80,00		
5	Almoço/Jantar – Com Serviço Americano ENTRADA • CANAPÉS FINOS VARIADOS – 50g (6 salgados e 3 doces) • SALGADOS FINOS COM RECHEIOS VARIADOS - 50g • TORRADAS COM LÂMINAS DE CARPACCIO DE FILÊ – 3 und com 2 fatias de carpaccio cada • MINI VOL-AU -VENT SERVIDO COM CREME DE ATUM -50g • MINI VOL -AU -VENT SERVIDO COM MUSSARELA DE BÚFALA, MEL E LÂMINAS DE AMÊNDOAS - 50g • FRICASSÊ DE FRANGO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g • ESCONDIDINHO DE CAMARÃO, SERVIDO EM MINI PORCELANAS - 50g • DADINHO DE TAPIOCA – 2 und • CASQUINHA DE CARANGUEJO – 50g • BOLINHO DE BACALHAU – 2 und BRUSCHETAS – 2 und ALMOÇO OU JANTAR • SALADA DE VERÃO COM MORANGOS - 30g • SALADA VERDE - 30g • MEDALHÕES DE FILÊ AO MOLHO DE ALHO E SALSINHA COM CHAMPIGNONS OU AO MOLHO (A DEFINIR) - 200g • FILÊ DE PEIXE AO MOLHO DE ALCAPARRAS OU FILÊ DE PIRARUCU GRElhADO RECHEADO COM CATUPIRY - 200g • BACALHAU EM POSTAS - 300g • CAMARÃO - 200g • PEIXES - 200g • MASSA FRESCA COM DUAS OPÇÕES DE MOLHOS: AO FUNGHI E QUATRO QUEIJOS - 120g • ARROZ BRANCO - 80g • ARROZ COM BRÓCOLIS 80g • BATATAS DOURADAS 80g SOBREMESAS • TORTAS GELADAS: • MOUSSES VARIADOS • ROCAMBOLES DE CHOCOLATE; • PUDIM DE LEITE, QUINDINS E BOMBOCADOS; • MINI TACINHAS COM DOCINHOS ESPECIAIS (MARACUJÁ E DELÍCIA DE BANANA). BEBIDAS • ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 250 ml ou 1 copo • ÁGUA MINERAL GÁS – 250ml ou 1 copo • REFRIGERANTE NORMAL 400ml – 1 lata • REFRIGERANTE LIGHT – 400ml – 1 lata • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS VARIADOS 300ml ou 1 copo G • CAFÉ – 200 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CAFÉ COM LEITE – 250 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ • CHOCOLATE QUENTE ou GELADO – 300 ML OU 1 COPO G • CHÁS – 300 ML OU 1 XÍCARA DE CHÁ MESA DE LICORES • CAFÉ – 80 ml • LICORES DIVERSOS - 50ml • PETIT -FOUR 'S - 50g Obs: este item deverá ser de uso/autorização exclusivo da presidência deste tribunal	UNID (PESSOA)	2.000	FORNECEDOR 2	R\$170,00	R\$ 180,00	R\$ 360.000,00
				FORNECEDOR 6	R\$175,00		
				FORNECEDOR 5	R\$180,00		
				FORNECEDOR 4	R\$220,00		
				FORNECEDOR 1	R\$240,00		
6	Serviço de Buffet Infantil • SANDUÍCHE QUENTE: PÃO PEQUENO TIPO BOLA, COM 01 BIFE DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO MAGRO, 01 FATIA DE QUEIJO TIPO PRATO. • MINI HOT -DOG • MINI PIZZA • CREPES SALGADOS E DOCES • MINI ESPETINHOS DIVERSOS COM FAROFA • PIPOCA SALGADA	UNID (PESSOA)	500	FORNECEDOR 3	R\$33,99	R\$ 85,00	R\$ 42.500,00
				FORNECEDOR 2	R\$75,00		
				FORNECEDOR 5	R\$80,00		
				FORNECEDOR 4	R\$90,00		

OBS.: OS VALORES ESTIMADOS FORAM PROVENIENTES DE PESQUISA DE MERCADO, SENDO APLICADO NO CÁLCULO A MEDIANA DAS AMOSTRAS DOS PREÇOS OBTIDOS. CAPÍTULO III, ART. 4º (DAAPURAÇÃO DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO) RESOLUÇÃO N.064/2023-TJAM

Manaus, 31 de janeiro de 2024.

Thiago Lima dos Santos
Diretor da DVCOP

