



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/SRP N.º 22/2024-TJAM

Objeto: Registro de Preços de solução integrada para realização dos eventos nacionais de grande porte, incluindo os seguintes serviços: Serviço completo de Buffet (com cessão de recursos humanos/equipe de apoio); Serviço de Ornamentação; Mobiliários; Atração Musical; Infraestrutura; Serviço de Valet, Locação de espaço e Serviços Gráficos.

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

Valor Total Estimado: R\$ 6.476.710,60 (seis milhões, quatro centos e setenta e seis mil, setecentos e dez reais e sessenta centavos).

Data de divulgação do Edital: 18/06/2024
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: 03/07/2024, às 11h00 (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 28/06/2024 às 15 h (Horário de Brasília) exclusivamente pelo e-mail colic@tjam.jus.br	Impugnação Até 28/06/2024 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: 69060-000

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/pt-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(a) pelo Ato n.º 945/2023 de 07 de dezembro de 2023 e 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 POR GRUPO**, com ampla participação, conforme **Processo Administrativo nº. 2023/000050169-00**, 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 o Registro de Preços para eventual aquisição de de solução integrada para realização dos eventos nacionais de grande porte, incluindo os seguintes serviços: Serviço completo de Buffet (com cessão de recursos humanos/equipe de apoio); Serviço de Ornamentação; Mobiliários; Atração Musical; Infraestrutura; Serviço de Valet, Locação de espaço e Serviços Gráficos. conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 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\$ 6.476.710,60 (seis milhões, quatro centos e setenta e seis mil, setecentos e dez reais e sessenta centavos), conforme Termo de Referência e documentos correlatos em anexo, e será custeada pelo orçamento do Poder Judiciário do Estado do Amazonas por meio de suas Unidades Gestoras: Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas – TJ, Fundo de Reaparelhamento do Poder Judiciário – FUNJEAM ou Fundo Especial do Tribunal de Justiça – FUNETJ.
- 2.2. Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento equivalente.

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 28/06/2024, 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 28/06/2024, 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 (<https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/consulta-detalhada/consulta-detalhada>) 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. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 5.7. Não poderá disputar esta licitação:
- 5.7.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 5.7.2. 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;
- 5.7.3. 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, por meio de punições pretéritas e ainda vigentes;
- 5.7.4. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 87, IV, da Lei n.º 8.666/1993, por meio de punições pretéritas e ainda vigentes;
- 5.7.5. 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;
- 5.7.6. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
- 5.7.7. Entidades empresariais que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução total ou liquidação;
- 5.7.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 5.7.9. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14º da Lei Federal n.º 14.133/2021;
- 5.7.10. Empresas sob a forma de consórcio, haja vista a baixa complexidade e o valor estimado da contratação;
- 5.7.11. Empresas sob a forma de cooperativas, consoante a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (Súmula 281 – TCU);
- 5.7.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 5.7.13. 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.
- 5.8. 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.
- 5.9. Para esta licitação, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar n.º 123/2006](#).

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:
- 8.2.1. Que está ciente e de acordo com as condições contidas no Edital e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 8.2.2. Que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 8.2.3. Que elaborou de maneira independente sua proposta de preço para participar desta licitação;
- 8.2.4. 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;
- 8.2.5. 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;
- 8.2.6. 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;
- 8.2.7. Que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT;
- 8.2.8. 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. Não é permitida a cotação de quantidade inferior àquela constante no Termo de Referência.
- 9.6. 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.
- 9.7. Poderão ser corrigidos automaticamente pelo(a) Pregoeiro(a) quaisquer erros aritméticos e o preço global da proposta, se necessário.
- 9.8. Não será aceita proposta com itens cujos valores estejam acima do estimado por este Poder.
- 9.8.1. Se houver necessidade de correção, não serão aceitas propostas contendo valores de itens superiores aos anteriormente apresentados pela licitante.
- 9.9. Não será admitida proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.
- 9.10. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital.
- 9.11. Se a proposta não for aceitável, se a licitante deixar de enviá-la, se deixar de atender solicitação feita ou não atender às exigências deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração daquela que atenda aos requisitos.
- 9.12. 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.
- 9.13. 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.
- 9.14. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.15. 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.
- 9.16. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 9.16.1. A data inicial de validade da proposta será renovada quando do envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação.

CLÁUSULA DÉCIMA DAS AMOSTRAS, DOS FOLDERS, CATÁLOGOS, DOS PROSPECTOS OU MANUAIS

- 10.1. Para esta licitação **não** será exigida a apresentação de amostras, folders, catálogos, prospectos e/ou manuais.

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. 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(a) Pregoeiro(a), 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 exclusividade e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 11.14. Durante a fase de lances, o(a) Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 11.15. Se ocorrer a desconexão do(a) Pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) 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 FASE DE JULGAMENTO

- 13.1. Encerrada a etapa anterior, o(a) Pregoeiro(a) verificará se o licitante 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 5.7 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 13.1.1. SICAF;
- 13.1.2. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 13.1.3. 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;
- 13.1.4. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>) e (<https://www.https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>); e
- 13.1.5. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>) e (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>).
- 13.2. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de julgamento da proposta.
- 13.3. Caso o licitante classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o(a) Pregoeiro(a) verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com a Cláusula Décima Segunda deste Edital.
- 13.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o(a) Pregoeiro(a) 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.
- 13.4.1. O(A) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 13.4.2. Os documentos elencados no item 13.4 deverão ser encaminhados via sistema Compras.gov.br.
- 13.4.3. 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.

- 3.4.4. É facultado ao(a) Pregoeiro(a) 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. No caso de bens e serviços em geral, é indicio de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 13.5.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, que comprove:
- a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 13.6. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 13.8.2. 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 QUARTA **DA NEGOCIAÇÃO**

- 14.1. Definido o resultado do julgamento, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado.
- 14.1.1. O prazo de negociação oferecido aos licitantes não será inferior a 5 (cinco) minutos.
- 14.2. 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.
- 14.3. 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.
- 14.4. O(A) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao valor atualizado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 14.4.1. Os documentos elencados no item anterior deverão ser encaminhados na forma dos itens 13.6.1 a 13.6.4, adequando-se ao valor atualizado após a negociação realizada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA **DA FASE DE HABILITAÇÃO**

- 15.1. Vencida a etapa anterior, 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 antes do fim do prazo concedido.
- 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;

- 15.3.1) Nos casos em que ocorrer a substituição do profissional atualmente encarregado 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:
- 15.3.4.1. Para o Grupo 01, a licitante deverá apresentar Atestados de Capacidade Técnica Operacional em eventos de mais de 300 pessoas emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, estabelecidas no território nacional, que comprove a aptidão para o desempenho de fornecimento de serviços de buffet e alimentação, em características compatíveis ao objeto deste Termo de Referência.
- 15.3.4.1.1. Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN).
- 15.3.4.1.2. Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente.
- 15.3.4.1.3. Comprovante de registro no órgão competente onde é sediada a empresa - alvará de funcionamento (no ramo de fornecimento de bufê ou similar).
- 15.3.4.1.4. Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da RDC nº 216 – ANVISA.
- 15.3.4.2. Para o Grupo 02, conforme art. 70 da Lei nº 14.133/21, fica dispensado o **Atestado** de Capacidade Técnica nos seguintes casos:
- a) Aquisições para entrega imediata, considerada aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento.
- 15.3.4.2.1. A capacidade técnica do licitante será aferida mediante:
- a) Apresentação da proposta, contendo a descrição detalhada do objeto ofertado;
 - b) Apresentação de documento declarando ter capacitação técnica para atender a todos os requisitos especificados no Termo de Referência;
 - c) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação e qualificação exigidas, de acordo com o art. 92, inciso XVI, da Lei n. 14.133/2021.
- 15.3.4.2.2. A licitante poderá apresentar notas fiscais de fornecimento de itens similares, tais como: fornecimento de placas de identificação em aço inox ou PVC; medalhas e placas de homenagem; blocos (receptuário, atestados, solicitação de exames, etc.); adesivos, materiais gráficos em geral e demais similares.
- 15.3.4.3. Nos atestados deverá conter telefone e e-mail de contato do emissor.
- 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, e caso se aplique, 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. Declarada a vencedora, o(a) Pregoeiro(a) abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.
- 16.1.1. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto na Cláusula 16.1, importará na decadência desse direito.
- 16.2. A licitante que manifestou intenção de recurso deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
- 16.3. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 16.4. Não serão providos recursos de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação da licitante, podendo ainda ser aplicado, supletiva e subsidiariamente, no que couberem, as regras previstas na Lei nº 13.105/2015.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 17.1. O objeto deste pregão será adjudicado e homologado pela Presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas, inclusive quando houver recurso.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA DO CONTRATO E DA GARANTIA CONTRATUAL

- 18.1. **Não será** necessária a formalização de contrato administrativo para a execução do objeto desta licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA DOS PROCEDIMENTOS PARA O REGISTRO DE PREÇOS

- 19.1. O(s) lance(s) encerrados será(ão) incluído(s) na respectiva Ata de Registro de Preços (ARP), na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais aos da licitante vencedora na sequência da classificação do certame.
- 19.2. A ordem de classificação das licitantes registradas na ARP deverá ser respeitada nas contratações.
- 19.3. O registro a que se refere a Cláusula 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ARP, nas hipóteses previstas no § 6º do art. 54 c/c os arts. 55 e 56 da Resolução n.º 64/2023 TJAM.
- 19.4. Se houver mais de uma licitante na situação de que trata a Cláusula 19.1, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- 19.5. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva a que se refere a Cláusula 19.1 será efetuada, na hipótese prevista na Cláusula 19.8 e quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas no § 6º do art. 54 c/c os arts. 55 e 56 da Resolução n.º 64/2023 TJAM.
- 19.6. Homologado o resultado da licitação, a COLIC, formalizará a Ata de Registro de Preços com a(s) licitante(s) vencedor(as) do certame e, se for o caso, com as demais classificadas, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos.
- 19.7. A COLIC convocará a(s) empresa(s) a ser(em) registrada(s), que terá(ão) prazo de até 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da Ata de Registro de Preços, inclusive por meio eletrônico, para a sua assinatura e reenvio a este Poder, salvo motivo justificado, e devidamente aceito.
- 19.8. É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada.

- 19.9. Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, bem como para as aquisições dela resultante, a(s) licitante(s) vencedor(as) deverá(ão) manter todas as condições de habilitação, de acordo com inciso XVI, artigo 92 da Lei Federal n.º 14.133/2021.
- 19.10. A partir da publicação do extrato da Ata de Registro de Preços no Diário da Justiça Eletrônico, a licitante se obriga a cumprir, na sua íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, às penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.
- 19.11. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas e Diário da Justiça Eletrônico - DJE, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.
- 19.12. Será realizada periódica pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade da ARP, de acordo com o art. 84, da Lei Federal n.º 14.133/2021.
- 19.13. As hipóteses de cancelamento do registro do fornecedor, dos preços registrados e da Ata de Registro de Preços, estão regulamentadas no § 6º do art. 54 c/c os arts. 55 e 56 da Resolução n.º 64/2023 TJAM.
- 19.14. O quantitativo total registrado deverá ser utilizado pelo órgão gerenciador e órgãos participantes de maneira remanejada, de tal forma que o total aderido (gestor e participantes) não ultrapasse o quantitativo total registrado.
- 19.15. O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 19.15.1. As aquisições ou as contratações adicionais de que trata a Cláusula 19.15 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

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 ou na Ata de Registro de Preços 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. A execução do objeto deste Termo de Referência será mediante demanda, conforme os serviços a serem prestados durante cada evento, conforme prévia solicitação feita pela Assessoria de Cerimonial.
- 21.4. Os serviços serão solicitados com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência, por meio de uma Ordem de Serviço. As ordens de serviço, referentes aos serviços descritos nas tabelas, 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.
- 21.4.1. 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.
- 21.5. O local de entrega será indicado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, quando da solicitação dos serviços.
- 21.6. 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.
- 21.7. O objeto deste Termo de referência será recebido da seguinte forma:
- 21.7.1. **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.
- 21.7.1.2. O servidor responsável realizará o recebimento provisório do objeto mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências.
- 21.7.2. **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 dias do recebimento provisório. Para o recebimento definitivo, deverão ser apresentadas as notas fiscais relativas à prestação de todos os serviços realizados durante o evento, bem como as relativas aos serviços subcontratados.
- 21.7.2.1. 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.
- 21.7.3. O objeto será recusado caso não atenda as especificações técnicas solicitadas no Termo de Referência.
- 21.7.4. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 21.7.5. 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.

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 na Ata de Registro de Preços:
- 22.1.1. 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;
- 22.1.2. Proporcionar todas as condições necessárias, para que o credenciado contratado possa cumprir o estabelecido no contrato;
- 22.1.3. Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual, que venham a ser solicitados pelo contratado;
- 22.1.4. Fornecer os meios necessários à execução, pelo contratado, dos serviços objeto do contrato;
- 22.1.5. Garantir o acesso e a permanência dos empregados do contratado nas dependências do contratante, quando necessário para a execução do objeto do contrato;
- 22.1.6. 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 na Ata de Registro de Preços:
- 22.2.1. Executar o objeto desta licitação de acordo com as especificações e/ou condições constantes neste Edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços;
- 22.2.2. Manter preposto para representá-lo durante a execução do contrato;
- 22.2.3. 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;
- 22.2.4. 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;
- 22.2.5. Solicitar a revisão da Ata de Registro de Preço, oferecendo para tanto os elementos e justificativas que fundamentam o pedido;
- 22.2.6. Comunicar por escrito ao Tribunal de Justiça do Amazonas qualquer anormalidade na execução do objeto desta licitação;
- 22.2.7. Observar as normas legais de segurança a que está sujeita a execução do objeto desta licitação;
- 22.2.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

23.1.1. A empresa licitante contratada caberá, ainda:

23.1.1.1. 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;

23.1.2. 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;

23.1.3. Assumir todos os encargos de demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados a esse processo licitatório e ao respectivo contrato;

23.1.4. 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. Constatada qualquer incorreção na Nota Fiscal, de acordo com a legislação vigente, bem como qualquer outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo para pagamento fluirá a partir da respectiva regularização.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA DA EXTINÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

25.2. Constituem motivo para rescisão:

25.2.1. O não cumprimento de cláusulas, especificações, condições ou prazos previstos neste instrumento e seus anexos;

25.2.2. O cumprimento irregular de cláusulas, especificações, condições ou prazos previstos neste instrumento e seus anexos;

25.2.3. A lentidão do seu cumprimento que impossibilite a conclusão do fornecimento ou da prestação do serviço nos prazos estipulados;

25.2.4. O atraso injustificado no início do fornecimento ou da prestação do serviço;

25.2.5. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, nos termos do item 5.9 deste Edital;

25.2.6. O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a contratação, assim como as de seus superiores;

25.2.7. O cometimento reiterado de faltas no fornecimento do objeto;

25.2.8. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

25.2.9. A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

25.2.10. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique o fornecimento do objeto;

25.2.11. 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;

25.2.12. A supressão da contratação, por parte da Administração, acarretando modificação do valor inicial do contrato além dos limites estabelecidos na legislação vigente;

25.2.13. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

25.2.14. Descumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal n.º 14.133/21, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;

25.2.15. 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 da contratação poderá ser:

25.4.1. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos previstos na legislação pertinente;

25.4.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

25.4.3. Judicial, nos termos da legislação.

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

25.4.1.2. Quando a rescisão ocorrer com base nos subitens 25.2.11 a 25.2.13 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.

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:

a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) deixar de apresentar amostra, se for o caso;

e) 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;

a) 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:

a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

c) 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 ou documento equivalente 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:
- 28.2.1. Adiada, por conveniência do Tribunal de Justiça do Amazonas, desde que devidamente justificada;
- 28.2.2. 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;
- 28.2.3. 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(a) Pregoeiro(a).
- 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 juízes 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 ou 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:
- 29.1.1. 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);
- 29.1.2. Declaração de elaboração independente de proposta (Anexo II);
- 29.1.3. Formulário proposta de preços (Anexo III);
- 29.1.4. Minuta da Ata de Registro de Preços (Anexo IV);
- 29.1.5. Termo de Referência (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, 17 de junho 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 (dezesseis) 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

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

- 7.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 7.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 7.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;
- 7.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital;
- 7.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 7.1.3.1. 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;
- 7.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 7.1.5. Fraudar a licitação;
- 7.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 7.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 7.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 7.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 7.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 7.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846/2013.
- 7.2. Com fulcro na Lei Federal nº 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:
- 7.2.1. Advertência;
- 7.2.2. Multa;
- 7.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e
- 7.2.4. 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.
- 7.3. 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.
- 7.4. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
- 7.5. 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.
- 7.6. 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 OITAVA
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 8.1. Será incluído, nesta Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.
- 8.1.1. A ordem de classificação dos licitantes registrados nesta Ata de Registro de Preços, na forma do item anterior, deverá ser respeitada nas contratações.
- 8.1.2. O registro a que se refere a Cláusula 8.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas na Cláusula Sexta deste instrumento.
- 8.1.3. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva a que se refere a Cláusula 8.1 será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas na Cláusula Sexta desta Ata de Registro de Preços.
- 8.2. 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.
- 8.3. Na contagem dos prazos deste Edital será excluído o dia de início e incluído o dia do vencimento, considerando-se o expediente normal deste Órgão, de segunda a sexta-feira, das 8 às 14 horas, salvo expressa disposição em contrário.
- 8.4. 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 Tribunal de Justiça do Amazonas.
- 8.5. Integram esta ARP, o Edital do Pregão Eletrônico nº. XXX/202X - TJAM e seus anexos, e as proposta(s) da(s) empresa(s): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, vencedoras do certame supramencionado.
- 8.6. Os casos omissos serão dirimidos pela Presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas.
- 8.7. Fica eleito o foro da Comarca de Manaus, capital do Estado do Amazonas, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes desta Ata com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas

Empresa Registrada

ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP) N°. XXX/202X-TJAM

VINCULADA AO PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 22/2024-TJAM

Consta abaixo o registro das empresas que aceitaram cotar preços iguais ao da empresa vencedora do Pregão Eletrônico nº 016/2024-TJAM, na sequência da classificação do certame

ITEM	EMPRESA	CNPJ	ENDEREÇO	TELEFONE/ CONTATO

PREGÃO ELETRÔNICO/SRP N.º 22/2024-TJAM
ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA



Documento assinado eletronicamente por **Nélia Caminha Jorge, Desembargadora de Justiça**, em 17/06/2024, às 10:31, 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 **1635386** e o código CRC **0D6E0CBE**.



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: Registro de Preços de solução integrada para realização dos eventos nacionais de grande porte, incluindo os seguintes serviços: Serviço completo de Buffet (com cessão de recursos humanos/equipe de apoio); Serviço de Ornamentação; Mobiliários; Atração Musical; Infraestrutura; Serviço de Valet, Locação de espaço e Serviços Gráficos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

1.2. Justificativa para a contratação:

1.2.1. A demanda a ser atendida refere-se aos eventos promovidos por este Tribunal de Justiça, notáveis pela participação de altas autoridades.

1.2.2. O Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas será sede, em 2024, de três eventos de grande porte a nível nacional: FONAJ, FONAMEC e ENCOGE. Tais eventos, dada a sua magnitude, demandam atenção especial devido às suas peculiaridades. Estima-se que cada um dos mencionados eventos receberá, em média, de 500 a 800 participantes de todos os estados do Brasil, incluindo Ministros e chefes de estado.

1.2.3. Nesse contexto, cujos eventos comportam diferentes tipos de serviços para sua execução, destaca-se a imprescindibilidade da presente contratação, visando englobar numa só prestadora uma variedade de serviços, buscando uma solução integrada que contemple buffet, recursos humanos, mobiliário, espaço físico com infraestrutura de palco, serviços de valet, entre outros elementos essenciais. Essa abordagem visa atender com precisão e excelência o quantitativo, a organização e a receptividade esperada para os três eventos mencionados, criando um ambiente adequado, a oferta de serviços de hidratação e nutrição para os participantes, a implementação de sonorização ambiente, entre outros.

1.2.4. A proposta de solução integrada alinha-se estrategicamente aos padrões de qualidade, normas sanitárias e regulamentos pertinentes.

1.3. Especificação técnica do Objeto:

GRUPO 1					
SERVIÇO DE BUFFET					
Item	CATSER	Descrição	Unidade	Quantidade	Mínimo por contratação
1	14591	COFFEE BREAK 1 • Crepes recheados; • Mini quiches (02 sabores); • Mini Beirute: pão sírio com queijo minas tomate, alfaces e pasta cremosa de atum; • Trouxinhas de sabores variados; • Croissant recheado, queijo muçarela/coalho, geleia cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romeu e julieta; • Pastéis assados Carne, frango e misto; • Mini sanduíches gratinado com queijo especial com frutas e/ou legumes; • Canapés com recheio (03 tipos); • Frutas frescas no palito, servidas no gelo; • Cesta de pães (3 tipos: integral, batata e torradas); • Geleias, patês e pastas mínimos de 2 sabores cada; • Tábua de queijo e frios 5 tipos de queijos; • 01 (uma) opção de bolo com calda; • 02 (dois) tipos de Saladas (simples e caesar); • 01 (um) tipo de torta salgada (frango ou palmito ou ricota); • 01 (um) tipo de suflê (camarão ou bacalhau ou peito de peru); • Trufas (sabores diversos);	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>

		- Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; - Quadrado de red velvet - Merengue de morango; - Mini tortas (Cupuaçu, limão, chocolate). BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), água saborizada, café com leite.			
2	14591	COFFEE BREAK 2 - Cesta de mini pães e torradas especiais - Pão de queijo - Croissant Romeu e Julieta - Mini caboquinho (mini francês com tucumã, queijo coalho, banana) - Mini natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado) - Ilha de queijos (mussarela, coalho, Gouda) - Ilha de embutidos especiais (mortadelas especiais, salame tipo italiano, peito de peru defumado) - Antepastos (berinjela, queijo com ervas, geleia de frutas vermelhas) - Bolo de cenoura com calda de chocolate - Bolo de macaxeira com caramelo - Empadão de camarão ou bacalhau - Sanduíche americano de atum ou frango - Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; - Tabua de frutas com calda de maracujá - Cupuaçu em fruta cortado no meio para demonstração <u>BEBIDAS</u> - Chá Quente (Diversos Sabores) - Café Preto E Com Leite (Sem Açúcar) - Leite Quente - Chocolate Quente - Sucos De Frutas Naturais (3 Opções) - Água Mineral Com E Sem Gás - Máquina de café capuccino	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>
3	14591	COFFEE BREAK 3 - Canapé de Pasta de Queijo - Canapé de Pasta de Ricota com Ervas Finas - Quiches e Miniquiches regionais com tucumã e pupunha - Canapé Quente de Creme de Camarão - Canapé Quente de Creme de Siri - Casquinha de Queijo Parmesão - Mini Empada de Palmito - Mini empada de Legumes - Mini Empada de Frango - Escondidinho de Bacalhau	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>

		• Mini porção de Caranguejo • Brigadeiro gourmet • Quindim • Queijadinha • Delícias de Damasco • Brownies chocolate com cauda de brigadeiro <u>PRATOS QUENTES</u> • Suflê de Bacalhau • Filé ao Molho madeira ou outro a combinar previamente com a Assessoria de Cerimonial • Acompanhamento: Arroz Branco, Batata Soute • BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada			
4	14591	COFFEE BREAK 4 • PETIL FOURS DOCE • PETIL FOURS SALGADDO • Pão de queijo • Bolo (03 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) • Tabua de frios (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 • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI • CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, • Frutas variadas: melancia, mamão, melão, abacaxi, uva, kiwi • Sanduíche americano de atum ou frango • Torta gelada de morango e chocolate • Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; • Pupunha com queijo <u>BEBIDAS</u> • CHÁ QUENTE (DIVERSOS SABORES) • CAFÉ PRETO E COM LEITE (sem açúcar) • LEITE QUENTE • CHOCOLATE QUENTE	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>

		- SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) - ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS			
5	14591	COFFEE BREAK 5 - Crepes recheados; - Mini quiches (02 sabores); - Mini Beirute: pão sírio com queijo minas tomate, alfaces e pasta cremosa de atum; - Trouxinhas; - Croissant recheado queijo muçarela/coalho, geleia cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romeu e julieta; - Pastéis assados, regionais com tucumã, cupuaçu e frango; - Mini- sanduíches gratinado com queijo especial com frutas e/ou legumes; - Canapés com recheio (03 tipos); - Frutas frescas no palito, servidas no gelo, com molhos a parte; - Cesta de pães (3 tipos: integral, batata e torradas); - Geleias, patês e pastas; - Tábua de queijo e frios – variedade de 5(cinco) queijos; 01 (uma) opção de bolo com calda; 02 (dois) tipos de Saladas (simples e caesar); 01 (um) tipo de torta salgada (frango ou palmito ou ricota); 01 (um) tipo de suflê (camarão ou bacalhau ou peito de peru); - Trufas (sabores diversos); - Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; - Quadrado de red velvet - Merengue de morango; e - Mini tortas. BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada.	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>
6	14591	COFFEE BREAK 6 - Sanduíche natural (atum e salada) - Pastelzinho de queijo coalho e tucumã - Tortas salgadas: - 4 queijos, alho poró, palmito - Frutas laminadas: - uva, morango, kiwi, manga abacaxi e mamão; - Croissants em 3 (três) sabores - Mini natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado) - Chips de batata e cara roxa crocantes - Banana frita - Cara roxa e macaxeira cozida - Tapioca simples, com queijo coalho, com queijo muçarela, caboquinha - Anéis de cebola empanados	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>

		• Pudim de leite • Delícia de Cupuaçu BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada			
7	14591	COFFEE BREAK 7 • Sanduíche natural (atum e salada) • Pastelzinho de queijo muçarela/qualho, peixe ou carne • Tortas salgadas: - Camarão com catupiry • Frutas laminadas: uva, morango, kiwi, manga abacaxi e mamão; • Salgados fritos: Risole de queijo e presunto; bolinha de queijo Sobremesa • Torta de morango • Churros com doce de leite BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar)	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>
8	14591	ALMOÇO 1 <u>SERVIÇO A FRANCESA</u> <u>Entrada</u> • Salada de Pirarucu Desfiado • Ceviche com Peixe Fresco, Marinado com Limão Siciliano e Tucupi com Cebola Roxa; • Bruschettas Italianas • Mix de Folhas Verdes e Crocantes (Tomate Cereja, Lascas De Parma, Damascos e Muçarela de Bufala) Acompanha Molho de Mostarda e Mel (Opção Vegetariana) • Salada de Rúcula Com Molho De Manga (Opção Vegana) <u>Prato Principal</u> • Costela de Tambaqui sem espinha assado com molho a escolher, com Brroz Branco e Farofa . • Medalhão de Filé Mignon com Crosta De Castanha do Brasil e Farofa Amazônica (Com Banana da Terra) • Bacalhau Imperial (Postas de Bacalhau Assadas no azeite, Brocolis, Batata Bolinha, e Cebola Roxa), com Legumes a Vapor Regados Com Azeite e Ervas • Rondelli de Massa Fresca Com Recheio De Mussarela E Peito De Peru Ao Molho De Tomates Artesanal • Rizoto De Shimeji Com Queijo Vegano E Noz-Moscada (Opção Vegana) • Lasanha De Abobrinha Com Molho Branco (Opção Vegetariana) <u>Sobremesa</u> • Nuvem De Chocolate, Com Caldas De Frutas Vermelhas	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>

		• Docinhos Tipo Brigadeiro Gourmet (5 Por Pessoa) • Mini Folhado De Batata-Doce (Opção Vegana) • Frutas Frescas Laminadas (Opção Vegetariana) • Pudim de Cupuaçu • Dadinhos tipo brigadeiro Gourmet sabor cupuaçu e castanha Bebidas: Sucos De Frutas (3 Tipos); Refrigerante (Light, Zero E Normal); Água C/ E S/ Gás; Café Preto (Sem Açúcar)			
9	14591	ALMOÇO 2 <u>SERVIÇO A FRANCESA</u> <u>Entrada</u> • Ceviche vegano; • Salada Regional (A ser definida pela Assessoria de Cerimonial) • Salada de folhas com grão de bico, Quinoa, Tomatinhos, Pepino, Rabanete, Gergilim e molho de iogurte com hortelã • Croqueta de Carne de panela com Aioli • Bruschetta de tomates assados com mozzarella <u>Prato Principal</u> • Escalopes de mignon ao molho de mostarda francesa e Risoto de alho poró com bacon e abobrinha italiana • Nhoque de Mandioquinha com Ragu de carne ao molho roti, Champignon e farofa de pão artesanal • Caçarola de abobrinha com carne moída (Opção Vegana) • Crepe de Palmito ao sugo (ovo, farinha, creme de palmito, molho de tomate ao sugo) • File de Pirarucu ao molho de alcaparras <u>Sobremesa</u> • Mille Feuilles (camadas de massa folhada, creme de baunilha e açúcar) • Crème Brûlée (creme de baunilha e coberto por uma capa de açúcar sólida) • Cheesecake vegana de jaboticaba (Opção Vegana) • Frutas frescas laminadas (Opção Vegetariana) • Sobremesa Regional a ser definida pela Assessoria de Cerimonial Bebidas: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada.	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>
10	14591	ALMOÇO 3 <u>SERVIÇO EM BUFFET</u> • Picadinho de tambaqui com crôtons de banana da terra e farofa ovinha	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>

		• Capeletti ao molho de pomodoro • Tambaqui assado • Mini medalhões ao molho de gorgonzola acompanhado de batata bolinha <u>ACOMPANHAMENTOS:</u> • Arroz branco com ervas • Arroz à piomontesi • Farofa de com fios de cebola • Legumes rústicos grelhados • Salda tropical			
11	14591	JANTAR 1 <u>SERVIÇO A FRANCESA</u> <u>Entrada</u> • Dadinho De Tapioca, Com Geleia De Cupuaçu Picante – Mínimo 4 Unidades por pessoa • Mini Vol-Au-Vent Servido Com Mussarela De Búfala, Mel E Lâminas De Amêndoas - 50g - Mínimo 2 Unidades • Torradas Com Lâminas De Carpaccio De Filé – 3 Und Com 2 Fatias De Carpaccio cada • Mini Picadinho de Tambaqui. • Salada De Folhas Com Queijo Coalho Grelhado, Tomates Assados E Molho Pesto De Manjerição (Opção Vegetariana) • Escondidinho De Alho Poró Vegano <u>Prato Principal</u> • Camarão na Moranga ou a combinar • Supreme de tambaqui (lombo de tambaqui assado na brasa, castanhas frescas, abacaxi grelhado com gotas de mel, macaxeira prensada com queijo) • Medalhões de filé ao molho de alho e salsinha com champignons ou ao molho • Risoto de cogumelos selvagens (opção vegetariana) • Risoto de abobrinha com palmito (opção vegano) <u>Sobremesa</u> • Mousse Cabocla (açaí e tapioca com coulis – molho fino de caramelo salgado e castanha); • Pudim de Leite com calda de cupuaçu separada. • Frutas Frescas Laminadas (com sorvete opcional) <u>Bebidas</u> • Água Mineral Sem Gás • Água Mineral Gás • Refrigerante Normal • Refrigerante Ligth • Sucos de Frutas Naturais (3 Opções) • Café preto	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>

		• Café com leite Disponibilizar sempre açúcar e adoçantes (em sachês), com mexedores de plástico descartáveis			
12	14591	JANTAR 2 <u>ENTRADA</u> • Prato Regional em mini louças a ser combinado com a Assessoria de Cerimonial • Bolinho de tambaqui (acompanhado de cupuaçu agri-doce e arubé (mandioca com pimenta e alho) • Ceviche com peixe fresco marinado em limão e tucupi de preferencia pirarucu • CAPRESE (folhas crocantes e fresquinhas de alface americana, tomates cereja, queijo mozzarella de búfala e manjericão) (Opção Vegetariana) • Chips de beterrabas temperadas com ervas finas (Opção Vegana) <u>PRATO PRINCIPAL</u> • Pirarucu Amazônico (postas de pirarucu assadas no azeite acompanhadas de banana da terra e queijo coalho) • Filé Mignon ao molho de Vinho • Canellone de queijo e Presunto Parma • Moqueca Vegana de banana pacovan, legumes assados e castanhas (Opção Vegana) • Panqueca integral de legumes (Opção Vegetariana) <u>SOBREMESA</u> • Quadrinhos de Brownie servidos com sorvete de creme e calda de chocolate meio amargo • Pavlova Amazônica (Suspiros, creme de cumaru, caldo de pitaya e frutas frescas) • Frutas frescas laminadas (com sorvete opcional) <u>BEDIDAS</u> • ÁGUA MINERAL SEM GÁS • ÁGUA MINERAL GÁS • REFRIGERANTE (3 OPÇÕES sendo 1 regional (Baré, Real, Magistral)) • REFRIGERANTE LIGTH • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) • CAFÉ PRETO • CAFÉ COM LEITE • ÁGUA SABORIZADA	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>
13	14591	JANTAR 3 <u>ENTRADA</u> • Folhado de Palmito (Vegetariano) • Ceviche de palmitos (Vegana)	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>

		• Escondidinho de camarão, servido em mini porcelanas • Casquinha de caranguejo • Salgados de Forno • Canapês Variados regionais sendo 6 por pessoa <u>PRATO PRINCIPAL</u> • Medalhões de filé ao molho de alho e salsinha com champignons ou ao molho • Filé de pirarucu com risoto de jambu e tucupi • Nhoque de mandioca com molho vermelho e Majericão (Prato Vegano) • Escondidinho Vegetariano de legumes (Prato Vegetariano) <u>SOBREMESA</u> • Cheesecake de Frutas Vermelhas • Creme de Cupuaçu com Chocolate • Frutas laminadas • Crumble com castanha e doce de banana com gelato de creme <u>BEBIDAS:</u> Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café preto, café com leite e água saborizada.			
14	14591	<u>ILHA DE BEBIDAS</u> • ÁGUA (com e sem gás) • SUCOS (dois sabores) • REFRIGERANTES (tipo cola e guaraná) inclusive zero • CAFÉ PRETO (sem açúcar) (Disponibilizar açúcar e adoçante, e mexedores) • CAFÉ COM LEITE • AGUA SABORIZADA	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>
<u>ORNAMENTAÇÃO</u>					
15	14591	<u>Arranjo de mesa:</u> Arranjos de centro mesas baixos com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro (no máximo, já incluindo as flores)	Unidade	<u>450 unidades</u>	<u>5 unidades</u>
16	14591	<u>Arranjo de chão:</u> Arranjos de chão altos com folhagem tipo palmeira natural com vaso de fibra. Medidas 2x0,80m	Unidade	<u>150 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
17	14591	<u>Arranjo de banheiro:</u> Arranjo de decoração com flores do campo para banheiro. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	Unidade	<u>40 unidades</u>	<u>2 unidade</u>
18	14591	<u>Arranjo para mesa de buffet:</u> Arranjo de decoração com flores nobres para mesas de buffet. Medidas 40 cm de altura x 40 cm de diâmetro	Unidade	<u>40 unidades</u>	<u>5 unidades</u>
19	14591	<u>Arranjo para mesa de sobremesa:</u> Arranjo de decoração com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	Unidade	<u>40 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
20	14591	<u>Parede verde:</u> Parede verde com Ficus e outras folhagens medindo 5x5m	Unidade	<u>50 unidades</u>	<u>1 unidade</u>

21	14591	Adesivo de pista: Adesivo de pista de tamanho 5x5 metros com a logo do evento (fornecida por este Tribunal) a ser instalada previamente de acordo com a solicitação da assessoria de Cerimonial do TJAM	Unidade	<u>20 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
22	14591	Lustres: Lustres de Cristais para decoração com instalação e posicionamentos informados previamente pela assessoria de cerimonial	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
23	14591	Iluminação cênica: Spot de Iluminação cênica para salão e entradas de acordo com cores de acordo com as do evento	Unidade	<u>450 unidades</u>	<u>5 unidades</u>
24	14591	Tecidos e amarradores: Tecidos e amarradores para ornamentação de salão e buffet nas cores do evento 5m x 5m	Unidade	<u>450 unidades</u>	<u>5 unidades</u>
MOBILIÁRIOS					
25	14591	Sofá de 2 lugares (2 modelos cores)	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
26	14591	Sofá de 3 lugares (2 modelos cores)	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
27	14591	Tapetes estilo persa medindo no mínimo 5x5m	Unidade	<u>50 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
28	14591	Aparador decorativo versátil para ambientes (Madeira ou Acrílico)	Unidade	<u>50 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
29	14591	Espelhos dourados para decoração de ambiente com fixação inclusa	Unidade	<u>200 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
30	14591	Mesa estilo bistrô pretas, com estrutura de Aço ou Ferro de no mínimo 1,04m, com 3 cadeiras altas que se adequem a mesa	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>2 unidade</u>
31	14591	Mesa de centro de no mínimo 45 cm de altura, 81 cm de diâmetro	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
32	14591	Cadeiras estilo Tiffany transparentes, Branca e ou Imbuia, com almofadas	Unidade	<u>3.000 unidades</u>	<u>50 unidade</u>
33	14591	Mesa de apoio lateral 2 modelos (redonda e quadrada)	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
ATRAÇÃO MUSICAL					
34	14591	Atração musical 1 Tempo de show: mínimo de 6 (seis) horas 2 vozes (Uma Feminina e Uma Masculina) Teclado e Violão Sonorização para eventos de até 200 pessoas	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
35	14591	Atração musical 2 Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 200 a 1000 pessoas 4 vozes (2 masculinas e 2 femininas) Bateria Baixo Violão/Guitarra Teclado Percussão Repertorio • Jazz • Bossa Nova • MPB • Eletrônica	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>

		• Pop • Rock • Reggae • Flashback • Anos 80/90/00 • Românticas • Boleros • Músicas Latinas em espanhol • Bregas • Serestas • Xote • Forró • Samba-Enredo • Axé • Regional • Boi Bumbá • Carimbó • Música Cristã Evangélica • Música Cristã Católica			
36	14591	Atração musical 3 Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 1000 a 2000 pessoas Voz Feminina Voz masculina Violino Teclado Violão Violoncelo Flauta Baixo Acústico Repertorio • Jazz • Bossa Nova • MPB • Eletrônica • Pop • Rock • Reggae • Flashback • Anos 80/90/00 • Românticas • Boleros • Músicas Latinas em espanhol • Bregas • Serestas • Xote • Forró • Samba-Enredo • Axé • Regional • Boi Bumbá • Carimbó • Música Cristã Evangélica • Música Cristã Católica	Unidade/serviço	<u>3 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>

INFRAESTRUTURA					
37	14591	Palco 1: palco de pequeno porte, montagem e desmontagem de palco médio em alumínio com 6 m de largura e 4 m de profundidade piso de ferro e/ou madeira, com capacidade suficiente para suportar a circulação de pessoas e instrumentos sonoros, deverá possuir escada traseira com degrau de acesso, cobertura vinílica	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
38	14591	Palco 2: palco de médio porte, montagem e desmontagem de palco médio em alumínio com 8 m de largura e 6 m de profundidade piso de ferro e/ou madeira, com capacidade suficiente para suportar a circulação de pessoas e instrumentos sonoros, deverá possuir escada traseira com degrau de acesso, cobertura vinílica	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
39	14591	Palco 3: palco de grande porte, montagem e desmontagem de palco médio em alumínio com 12m de largura e 8m de profundidade piso de ferro e/ou madeira, com capacidade suficiente para suportar a circulação de pessoas e instrumentos sonoros, deverá possuir escada traseira com degrau de acesso, cobertura vinílica	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
40	14591	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco 1, 06 canhões de luz foco v, 08 refletores, stroves dmx 12000, 01 máquina rack 01 mesa de 24 canais, 01 mult cabo de 50m, 01 canhão seguidor, 01 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
41	14591	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco 1, 12 canhões de luz foco v, 16 refletores, stroves dmx 12000, 02 máquina rack 02 mesa de 24 canais, 02 mult cabo de 50m, 02 canhão seguidor, 02 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser.	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
42	14591	GERADOR DE ENERGIA DE no mínimo 250 KVA	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
43	14591	Banheiro químico individual portátil, com montagem e manutenção diária e desmontagem, em polietileno ou material similar, com teto, dimensões mínimas de 1,10m de frente x 1,10 de fundo x 2,10 de altura, composto de caixa de dejetos, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado, para uso do público em geral, (com assepsia)	Unidade	<u>10 unidades</u>	<u>2 unidades</u>
44	14591	Climatizadores: Regulagem de Neblina, vazão de ar de 18.000 m3/h, nível máximo de ruído de 67 dB, tensão 220 V, reservatório de 100 litros, com instalação, desinstalação e fornecimento de água, com técnico para manutenção presente durante todo o evento	Unidade	<u>500 unidades</u>	<u>2 unidades</u>
SERVIÇO DE VALET					
45	14591	Serviço de valet, para em média 30 carros, com pelo menos 5 manobristas e 1 Coordenador geral.	Unidade/serviço	<u>15 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
LOCAÇÃO DE ESPAÇO					
46	14591	Espaço com capacidade para 400 pessoas	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>

47	14591	Espaço com capacidade para 500 à 1000 pessoas	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>
----	-------	---	-----------------	---------------------------	--------------------------

GRUPO 2					
BRINDES E MATERIAL GRÁFICO					
Item	CATMAT	Descrição	Unidade	Quantidade	Mínimo por contratação
48	460549	Blocos de Notas em couro moderno com 100 páginas, tamanho 23,5 x 18,5 x 3,5 (h) cm	Unidade	<u>200 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
49	460551	Caneta Metálica Personalizada com carga esferográfica azul e acionamento por clique	Unidade	<u>200 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
50	387427	Caneta plástica com ponteira touch e porta smartphone personalizado. Possuir esferográfica azul ou preta com acionamento giratório ou clique, limpador de tela com camada soft na parte superior da caneta e suporte para smartphone, com personalização com a logo do evento gravada, não podendo ser adesivada.	Unidade	<u>1.500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
51	230365	Crachá em PVC 0,7mm personalizadas no tamanho 8,7x14,4cm, com impressão 4x0 cores, com furo para encaixe do corlar.	Unidade	<u>1.500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
52	468977	Cordão acetinado 100% poliéster, com personalização total Comprimento do cordão já montado: 44 cm Largura: 20 mm Garra na extremidade: Modelo “jacaré” metálica	Unidade	<u>1.500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
53	467443	Adesivo para Parede evento med. 7x7 metros com instalação	Unidade	<u>10 unidades</u>	<u>1 unidade</u>
54	1115	Garrafa térmica personalizada As garrafas térmicas devem ser de 450 a 750 ml, de aço inox ou de qualidade superior, com personalização em adesivos DTF ou Laser a escolha do contratante e envio da arte será feito pela contratante	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
55	615672	Boné personalizado	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
56	456322	Pastas canguru de papel, impressão personalizada com a logo do evento e verniz localizados, com bolso para documentos tam. 32x45cm	Unidade	<u>2.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
57	449334	Pasta convenção de couro sintético com zíper, possui 2 compartimentos grandes para arquivar documentos, compartimento interno com zíper, 7 divisórias pequenas para documentos, suporte com visor para cartão de identificação, suporte para caneta (não acompanha caneta) e bloco com 20 folhas pautadas e timbradas com a logo do evento. Altura: 33,3 cm / Largura : 25,6 cm Med. aprox. para gravação (CxL): 30 cm x 23,8 cm	Unidade	<u>500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
58	480102	Sacola Ecobag Ecológica em algodão e juta med. 40x35cm	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
59	13410	Chapéu de Palha aba levemente ondulada e faixa em poliéster fixa feito em tamanho único com ajustes interno. Personalizado com a logo do evento, Altura 9cm, Circunferência 56cm, Comprimento Aba 35cm	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
60	450365	Kit para banheiro masculino e feminino • BANDEIJA DE ACRILICO PERSONALIZADA COM A LOGO DO EVENTO • ABSORVENTE NORMAL – 06 UND • ABSORVENTE PROTETOR DIARIO – 06 UND	Unidade	<u>20 unidades</u>	<u>2 unidades</u>

		• SPRAY FIXADOR DE CABELOS – 01 UNID • ENXAGUANTE BUCAL 250ML – 01UNID • VIDRO COM SABONETE LÍQUIDO 250ML – 01 UNID • VIDRO COM HIDRATANTE • DESODORANTE AEROSOL – 01 UNID • ENGOV - 12 COMPRIMIDOS • ANTIÁCIDO EFERVECENTE – 06 ENVELOPE • TIC TAC MINI – 04 UNIDADE • LENÇO KLENNEX – 01 PCT • ALCOOL EM GEL 60ML – 02 UNDS • BAND AID (TODAS OS ITENS LISTADOS DEVEM SER PERSONALIZADOS COM A LOGO DO EVENTO)			
61	467128	Necessaires personalizadas tamanho 30cm x 16 cm ou superior, com zíper	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
62	405890	Kit Proteção • Protetor Solar fator 60 (50g) ou maior • Loção Repelente de Insetos (200 ml) ou Maior • Protetor labial tipo bastão, fator 50, 4,5g ou superior	Unidade	<u>2.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
63	369796	Canecas personalizadas As canecas devem ser de no mínimo de 350 ml, porcelana e com personalização colorida, a arte será enviada pelo contratante	Unidade	<u>1.500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
64	231378	PIN de metal com gravação em baixo relevo, esmaltado colorido, com banho de níquel. O pin de metal deverá ser de até 4 cm, com banho niquelados, pintura esmaltados com alto ou baixo relevo. A arte será enviada posteriormente pela contratante	Unidade	<u>2.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>
65	444460	Sacola em papel duplex – 230g, impressão 4/0 cores, alça de gorgorão Marrom, plastificação Brilho. Formato: Alt. 50cm x Larg. 40 cm x Lat. 13 cm	Unidade	<u>2.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>

1.3.1. Dos serviços de Buffet:

1.3.1.1. Os serviços de Buffet compreendem: Coffee break (com e sem pratos quentes), almoço e jantar (serviços à francesa e americano), todos com serviço de líquidos inclusos, bem como equipe de apoio.

1.3.1.2. Os cardápios foram discriminados a título exemplificativo, não exaustivo, podendo a CONTRATADA apresentar outras opções de cardápio, de padrão equivalente, sujeito à aprovação da CONTRATANTE.

1.3.1.3. 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.

1.3.1.4. A contabilização do consumo dos alimentos e bebidas descritos em cada item deverá levar em conta a quantidade de pessoas no evento.

1.3.2. Utensílios e Materiais:

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

1.3.2.2. 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 ou cerâmicas”, em materiais nobres.

1.3.2.3. As garrafas térmicas utilizadas deverão ser de inox, com detalhes pretos de alto padrão, sem ornamentos excessivos, sendo proibido a utilização de garrafas coloridas.

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

1.3.2.5. As taças de mesa deverão ser em cristal ou em vidro de boa qualidade, altas, estilo taças de vinho, com exclusividade de uso das taças de cristal quando solicitado pela Assessoria de Cerimonial, informando com 48 horas de antecedência.

1.3.2.6. As mesas deverão comportar, no mínimo, 10 pessoas confortavelmente, com no mínimo 30cm de espaço entre as cadeiras.

1.3.2.7. As louças, tais como: pratos; xícaras de chá, pires etc., deverão ser em porcelana, previamente aprovadas uma semana antes do evento solicitado, em uma visita in loco para aprovação dos materiais. Caso não seja aprovado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, a empresa deverá adquirir outros modelos para se adequar a solicitação da assessoria.

1.3.2.8. As toalhas, sobretoalhas, sousplat e guardanapos deverão ser em tecidos de boa qualidade, não podendo ser cetim, em tons escolhidos previamente uma semana antes do evento solicitado, em uma visita in loco para aprovação dos materiais. Caso não seja aprovado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, a empresa deverá adquirir outros modelos para se adequar a solicitação da assessoria.

1.3.2.9. Os guardanapos devem ser de tecido de boa qualidade, sempre se adequando ao evento específico, em especial cambraia de linho.

1.3.2.10. 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.

1.3.2.11. O material utilizado para o serviço deverá ter qualidade compatível com o proposto no evento. A verificação será feita por meio de visita in loco uma semana antes do evento. Será de inteira responsabilidade da contratada, inclusive no que diz respeito a avarias e a extravios.

1.3.3. Dos Funcionários:

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

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

1.3.3.3. 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).

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

1.3.3.5. 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.

1.3.3.6. Os serviços deverão ser prestados por maître, copeiras e garçons com experiência comprovada em eventos do porte daquele no qual prestarão os serviços e preparo para a função. A comprovação de experiência dos prestadores de serviço do buffet será exigida uma semana antes do evento, durante a escolha dos materiais e utensílios do buffet (louças, toalhas, etc).

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

1.3.3.8. A contratada deverá disponibilizar 01 (um) garçom para cada grupo de 20 (vinte) pessoas, bem como 01 (um) copeiro para cada grupo de até 50 (cinquenta) pessoas.

1.3.3.9. Será exigida a presença de 01 (um) maître em todo o evento para cada grupo de 40 (quarenta) participantes.

1.3.3.10. 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.

1.3.3.11. Os manobristas do serviço de valet deverão se apresentar ao local do evento com no mínimo 4 (quatro) horas de antecedência ao início do evento, trajando ternos pretos, camisas brancas, gravatas pretas e sapatos sociais pretos, devidamente asseados, com cabelos cortados, sem barba, com discrição, sobriedade e postura correta.

1.3.4. Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

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

1.3.4.2. 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.

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

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

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

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

1.3.4.7. 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.

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

1.3.4.9. Deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, não no mesmo nível, sendo várias alturas e armações 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.

1.3.4.10. Com o objetivo de adequação dos serviços a cada dia do evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, após a definição dos mesmos e antes do evento, em data e local a serem estabelecidos pela fiscalização, sem ônus para a contratante.

1.3.4.11. 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.

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

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

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

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

1.3.4.16. Todos os pratos deverão ter assinatura de um Chef devidamente certificado no curso gastronomia com no mínimo 4 anos de formação comprovada.

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

1.3.5.5. A contratada deverá fornecer número suficiente de mesas e cadeiras e outros mobiliários para a perfeita realização dos serviços, conforme o número de convidados do evento, a ser informado na solicitação.

1.3.6. Do local do evento:

1.3.6.1. A empresa deverá fornecer o local adequado para a prestação do serviço, sendo obrigatória a anuência da Assessoria de Cerimonial do TJAM.

1.3.6.2. O local deve contar com estrutura de cozinha, e comportar 300 convidados ou mais em um único ambiente (piso térreo), não sendo permitida utilização de ambientes elevados, que necessitem de elevadores, escadas e rampas, ou que seja necessária a separação de ambientes (mezaninos, anexos e 2º Andares), para melhor acessibilidade.

1.3.6.3. Os espaços deverão contar com instalações sanitárias dimensionadas e compatíveis com o número de pessoas previsto para a ocupação desses, inclusive no que se refere a instalações sanitárias adaptadas à Pessoa Com Deficiência (PCD). Os acessos aos espaços deverão assegurar a acessibilidade plena, em especial às pessoas com necessidades especiais. Também deverão ser adequados ao tamanho de cada evento, com opções de espaço para montagem do serviço de buffet, bem como da decoração, palco e demais itens de infraestrutura a serem utilizados durante o evento.

1.3.6.4. A contratada deverá fornecer um local, (próximo ao local do evento) para as equipes de apoio fazerem as refeições durante o evento.

1.3.6.5. Caso o local da contratada não acomode o número de pessoas solicitadas na ordem de serviço, a mesma deverá subcontratar um local, com a anuência da Assessoria de Cerimonial do TJAM, para que atenda a demanda solicitada atendendo, no mínimo, as mesmas exigências do item 1.3.6.2, 1.3.6.3 deste Termo de Referência e dos itens 46 e 47 do objeto, da tabela 1.3. Os locais deverão possuir todos os documentos necessários para comprovar que estão aptos ao funcionamento, tais como alvará, licença dos bombeiros, etc.

1.3.6.6. A CONTRATADA deverá apresentar três opções de locais para aprovação prévia do fiscal do contrato.

1.3.6.7. Os mobiliários deverão estar limpos, sem marcas de desgaste, remendos ou manchas de fungos etc.

1.3.6.8. A montagem do evento deverá ser executada 24 horas antes do evento solicitado, compreendendo a montagem de toda infraestrutura necessária à realização do evento. Envolvendo checagem, preparação, decoração de ambientes, aluguel de mobiliário, serviços de sonorização e iluminação, com o correspondente suporte técnico, serviço de buffet, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto.

1.3.6.9. Em caso de eventos realizados dentro das dependências do TJAM, a montagem deverá ser feita pelo menos com 24 horas de antecedência.

1.3.6.10. A montagem do palco, iluminação, bandas e ornamentações, quando solicitadas, deverão seguir o cronograma a ser enviado juntamente com a solicitação do serviço.

1.3.6.11. Para o serviço de atração musical, a empresa contratada manterá no local do evento equipe de operação e manutenção, para o perfeito funcionamento dos equipamentos. Todas as despesas relativas ao transporte, operação, montagem, e segurança serão por conta da empresa contratada, e os equipamentos devem ser montados/instalados pelo prestador dos serviços.

1.3.6.12. Para o serviço de infraestrutura, a empresa contratada manterá no local do evento equipe de operação e manutenção, para o perfeito funcionamento dos equipamentos. Todas as despesas relativas ao transporte, operação, montagem, e segurança serão por conta da empresa contratada, e os equipamentos devem ser montados/instalados pelo prestador dos serviços.

1.3.7. Condições de fornecimento:

1.3.7.1. 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.

1.3.7.2. 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.

1.3.7.3. Considerando que os serviços de Buffet deverão ser adequados a cada tipo de evento, é de responsabilidade da contratada os serviços complementares para adequação dos ambientes a serem utilizados como: aluguel de cadeiras avulsas, capas de cadeiras, locação de mesas plásticas e ou de vidro, tablados, toalhas, cobre manchas em tecidos finos, tapetes/passadeiras e divisórias, e demais mencionados neste estudo.

1.3.7.4. A contratada deverá se responsabilizar pelo transporte, montagem, operação e pleno funcionamento dos equipamentos, mobiliários e serviços solicitados de acordo com a demanda do evento.

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

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

1.3.7.7. Os cardápios deverão variar, conforme o especificado no Termo de Referência, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um no evento.

1.3.7.8. A contratada, antes do evento, deverá providenciar toda arrumação do espaço onde o Buffet será servido, com antecedência de no mínimo 24 horas, e a comida 2 horas antes do evento.

1.3.7.9. A montagem e organização dos serviços solicitados deverá proceder de forma a viabilizar o início do evento, garantindo que não haja atrasos.

1.3.7.10. A empresa contratada também 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.

1.3.7.11. Todo o ônus da contratação de serviços deverá ser de total responsabilidade da contratada, tais como valet, bandas, palcos, ornamentação, espaço etc.

1.3.7.12. Os serviços serão solicitados com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência por meio de uma ordem de serviço.

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

1.3.7.14. As solicitações serão enviadas com no mínimo 1 semana antes do evento, salvo exceções de urgência de pequeno porte de até 150 (cento e cinquenta) pessoas no qual não serão utilizados valets, banda, palcos e ornamentação, que poderão ser enviados em até 48 (quarenta e oito) horas antes do evento. Cada solicitação incluirá os itens que serão utilizados assim como a data, local e hora da montagem e do evento.

1.3.7.15. A banda, quando requisitada, deverá montar seus equipamentos e realizar os testes (passagem de som), no dia do evento, com no mínimo 5 (cinco) horas de antecedência.

1.3.7.16. Em caso de constatação de falha, defeito ou funcionamento insatisfatório dos equipamentos/produtos/serviços contratados durante a realização do evento, a contratada deverá substituir os equipamentos/produtos/serviços defeituosos imediatamente, de modo a não comprometer a continuidade dos eventos.

1.3.7.17. A retirada dos equipamentos, após a realização do evento, deverá ser feita pela contratada no prazo máximo de 3 (três) horas do término do evento.

1.3.7.18. A contratada disponibilizará motoristas (manobristas) para realização do serviço no local, os quais deverão ser devidamente habilitados para execução, apresentando carteira de motorista e experiência prévia comprovada deste tipo de serviço, sendo que caberá a responsabilização da contratada enquanto os veículos estiverem sob sua guarda e algum prejuízo ou avaria atingir algum desses.

1.3.7.19. A contratada deverá disponibilizar os banheiros químicos em perfeito estado de conservação, nos quantitativos previamente solicitados, sendo por conta da licitante contratada todas as despesas decorrentes da contratação, tais como: serviços de montagem, desmontagem e higienização diária, inclusive o fornecimento de materiais de limpeza, material de higienização (papel higiênico e gel higienizador), bem como que se responsabilizar pelo descarte em local devidamente autorizado, dos dejetos oriundos da higienização.

1.3.8. Dos brindes e material gráfico:

1.3.8.1. Os brindes e materiais gráficos serão solicitados com 45 (quarenta e cinco) dias de antecedência aos eventos.

1.3.8.2. A arte dos brindes e materiais personalizados é de responsabilidade do TJAM e será enviada à empresa no momento da emissão do pedido.

1.3.8.3. Antes da produção integral dos itens a empresa ganhadora deverá fornecer como prova física um *mockup*, modelo, molde ou boneca para aprovação do item.

1.3.8.4. A partir da emissão da nota de empenho, a empresa tem o prazo de 30 (trinta) dias para entrega dos itens solicitados.

1.3.8.5. Caso a empresa ganhadora não possuir sede na cidade de Manaus, a mesma deverá arcar com todos os custos de envio tanto da boneca quanto dos itens finalizados, sendo apenas autorizados envios via sedex ou método mais rápido, não sendo permitido em hipótese alguma o envio via PAC ou Carta Registrada.

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.

1.4.2. As aquisições decorrentes do Registro de Preços serão realizadas de acordo com a necessidade e conveniência do Tribunal de Justiça do Amazonas, mediante a emissão de requisição de fornecimento e da Nota de Empenho.

1.5. Fundamentação Legal:

1.5.1. A contratação deverá obedecer, no que couber, ao disposto na legislação a seguir:

- a) Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- b) Resolução n.º 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 Estadual nº 5.504, de 17 de junho de 2021;
- h) Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991;
- i) Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e suas alterações;
- j) Lei Municipal nº 2.129, de 03 de junho de 2016;
- k) Normas ABNT: NBR 16004; NBR 16513; NBR 16566, NBR 16571.

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.

1.8.2. Tabela exemplificativa para cotação:

GRUPO 1							
SERVIÇO DE BUFFET							
Item	CATSER	Descrição	Unidade	Quantidade	Mínimo por contratação	Valor Unitário	Valor Total
1	14591	COFFEE BREAK 1 • Crepes recheados; • Mini quiches (02 sabores); • Mini Beirute: pão sírio com queijo minas tomate, alfaces e pasta cremosa de atum; • Trouxinhas de sabores variados; • Croissant recheado, queijo muçarela/coalho, geleia cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romeu e julieta; • Pastéis assados Carne, frango e misto; • Mini sanduíches gratinado com queijo especial com frutas e/ou legumes; • Canapés com recheio (03 tipos); • Frutas frescas no palito, servidas no gelo; • Cesta de pães (3 tipos: integral, batata e torradas); • Geleias, patês e pastas mínimos de 2 sabores cada; • Tábua de queijo e frios 5 tipos de queijos; • 01 (uma) opção de bolo com calda; • 02 (dois) tipos de Saladas (simples e caesar); • 01 (um) tipo de torta salgada (frango ou palmito ou ricota); • 01 (um) tipo de suflê (camarão ou bacalhau ou peito de peru); • Trufas (sabores diversos); • Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; • Quadrado de red velvet • Merengue de morango; • Mini tortas (Cupuaçu, limão, chocolate). BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), água saborizada, café com leite.	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		
2	14591	COFFEE BREAK 2 • Cesta de mini pães e torradas especiais • Pão de queijo • Croissant Romeu e Julieta	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		

		• Mini caboquinho (mini francês com tucumã, queijo coalho, banana) • Mini natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado) • Ilha de queijos (mussarela, coalho, Gouda) • Ilha de embutidos especiais (mortadelas especiais, salame tipo italiano, peito de peru defumado) • Antepastos (berinjela, queijo com ervas, geléia de frutas vermelhas) • Bolo de cenoura com calda de chocolate • Bolo de macaxeira com caramelo • Empadão de camarão ou bacalhau • Sanduíche americano de atum ou frango • Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; • Tabua de frutas com calda de maracujá • Cupuaçu em fruta cortado no meio para demonstração <u>BEDIDAS</u> • Chá Quente (Diversos Sabores) • Café Preto E Com Leite (Sem Açucar) • Leite Quente • Chocolate Quente • Sucos De Frutas Naturais (3 Opções) • Água Mineral Com E Sem Gás • Máquina de café capuccino				
3	14591	COFFEE BREAK 3 • Canapé de Pasta de Queijo • Canapé de Pasta de Ricota com Ervas Finas • Quiches e Miniquiches regionais com tucumã e pupunha • Canapé Quente de Creme de Camarão • Canapé Quente de Creme de Siri • Casquinha de Queijo Parmesão • Mini Empada de Palmito • Mini empada de Legumes • Mini Empada de Frango • Escondidinho de Bacalhau • Mini porção de Caranguejo • Brigadeiro gourmet • Quindim	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>	

		• Queijadinha • Delícias de Damasco • Brownies chocolate com cauda de brigadeiro <u>PRATOS QUENTES</u> • Suflê de Bacalhau • Filé ao Molho madeira ou outro a combinar previamente com a Assessoria de Cerimonial • Acompanhamento: Arroz Branco, Batata Soute • BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada				
4	14591	COFFEE BREAK 4 • PETIL FOURS DOCE • PETIL FOURS SALGADDO • Pão de queijo • Bolo (03 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) • Tabua de frios (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 • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI • CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, • Frutas variadas: melancia, mamão, melão, abacaxi, uva, kiwi • Sanduíche americano de atum ou frango • Torta gelada de morango e chocolate • Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; • Pupunha com queijo <u>BEDIDAS</u> • CHÁ QUENTE (DIVERSOS SABORES)	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>	

		• CAFÉ PRETO E COM LEITE (sem açúcar) • LEITE QUENTE • CHOCOLATE QUENTE • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) • ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS					
5	14591	COFFEE BREAK 5 • Crepes recheados; • Mini quiches (02 sabores); • Mini Beirute: pão sírio com queijo minas tomate, alfaces e pasta cremosa de atum; • Trouxinhas; • Croissant recheado queijo muçarela/coalho, geleia cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romeu e julieta; • Pastéis assados, regionais com tucumã, cupuaçu e frango; • Mini- sanduíches gratinado com queijo especial com frutas e/ou legumes; • Canapés com recheio (03 tipos); • Frutas frescas no palito, servidas no gelo, com molhos a parte; • Cesta de pães (3 tipos: integral, batata e torradas); • Geleias, patês e pastas; • Tábua de queijo e frios – variedade de 5(cinco) queijos; • 01 (uma) opção de bolo com calda; • 02 (dois) tipos de Saladas (simples e caesar); • 01 (um) tipo de torta salgada (frango ou palmito ou ricota); • 01 (um) tipo de suflê (camarão ou bacalhau ou peito de peru); • Trufas (sabores diversos); • Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; • Quadrado de red velvet • Merengue de morango; e • Mini tortas. BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada.	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		
6	14591	COFFEE BREAK 6 • Sanduíche natural (atum e salada)	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		

		• Pastelzinho de queijo coalho e tucumã • Tortas salgadas: - 4 queijos, alho poró, palmito • Frutas laminadas: - uva, morango, kiwi, manga abacaxi e mamão; • Croissants em 3 (três) sabores • Mini natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado) • Chips de batata e cara roxo crocantes • Banana frita • Cara roxo e macaxeira cozida • Tapioca simples, com queijo coalho, com queijo muçarela, caboquinha • Anéis de cebola empanados • Pudim de leite • Delícia de Cupuaçu BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada					
7	14591	COFFEE BREAK 7 • Sanduíche natural (atum e salada) • Pastelzinho de queijo muçarela/qualho, peixe ou carne • Tortas salgadas: - Camarão com catupiry • Frutas laminadas: uva, morango, kiwi, manga abacaxi e mamão; • Salgados fritos: Risole de queijo e presunto; bolinha de queijo Sobremesa • Torta de morango • Churros com doce de leite BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar)	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		
8	14591	ALMOÇO 1 <u>SERVIÇO A FRANCESA</u> <u>Entrada</u> • Salada de Pirarucu Desfiado • Ceviche com Peixe Fresco, Marinado com Limão Siciliano e Tucupi com Cebola Roxa; • Bruschettas Italianas	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		

		- Mix de Folhas Verdes e Crocantes (Tomate Cereja, Lascas De Parma, Damascos e Muçarela de Bufala) Acompanha Molho de Mostarda e Mel (Opção Vegetariana) - Salada de Rúcula Com Molho De Manga (Opção Vegana) Prato Principal - Costela de Tambaqui sem espinha assado com molho a escolher, com Brroz Branco e Farofa . - Medalhão de Filé Mignon com Crosta De Castanha do Brasil e Farofa Amazônica (Com Banana da Terra) - Bacalhau Imperial (Postas de Bacalhau Assadas no azeite, Brocolis, Batata Bolinha, e Cebola Roxa), com Legumes a Vapor Regados Com Azeite e Ervas - Rondelli de Massa Fresca Com Recheio De Mussarela E Peito De Peru Ao Molho De Tomates Artesanal - Rizoto De Shimeji Com Queijo Vegano E Noz-Moscada (Opção Vegana) - Lasanha De Abobrinha Com Molho Branco (Opção Vegetariana) Sobremesa - Nuvem De Chocolate, Com Caldas De Frutas Vermelhas - Docinhos Tipo Brigadeiro Gourmet (5 Por Pessoa) - Mini Folhado De Batata-Doce (Opção Vegana) - Frutas Frescas Laminadas (Opção Vegetariana) - Pudim de Cupuaçu - Dadinhos tipo brigadeiro Gourmet sabor cupuaçu e castanha Bebidas: Sucos De Frutas (3 Tipos); Refrigerante (Light, Zero E Normal); Água C/ E S/ Gás; Café Preto (Sem Açucar)					
9	14591	ALMOÇO 2 <u>SERVIÇO A FRANCESA</u> Entrada - Ceviche vegano; - Salada Regional (A ser definida pela Assessoria de Cerimonial)	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>		<u>100 pessoas</u>	

		• Salada de folhas com grão de bico, Quinoa, Tomatinhos, Pepino, Rabanete, Gergilim e molho de iogurte com hortelã • Croqueta de Carne de panela com Aioli • Bruschetta de tomates assados com mozzarella <u>Prato Principal</u> • Escalopes de mignon ao molho de mostarda francesa e Risoto de alho poró com bacon e abobrinha italiana • Nhoque de Mandioquinha com Ragu de carne ao molho roti, Champignon e farofa de pão artesanal • Caçarola de abobrinha com carne moída (Opção Vegana) • Crepe de Palmito ao sugo (ovo, farinha, creme de palmito, molho de tomate ao sugo) • File de Pirarucu ao molho de alcaparras <u>Sobremesa</u> • Mille Feuilles (camadas de massa folhada, creme de baunilha e açúcar) • Crème Brulée (creme de baunilha e coberto por uma capa de açúcar sólida) • Cheesecake vegana de jaboticaba (Opção Vegana) • Frutas frescas laminadas (Opção Vegetariana) • Sobremesa Regional a ser definida pela Assessoria de Cerimonial Bebidas: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada.				
10	14591	ALMOÇO 3 <u>SERVIÇO EM BUFFET</u> • Picadinho de tambaqui com crótons de banana da terra e farofa ovinha • Capeletti ao molho de pomodoro • Tambaqui assado • Mini medalhões ao molho de gorgonzola acompanhado de batata bolinha <u>ACOMPANHAMENTOS:</u>	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>	

		• Arroz branco com ervas • Arroz à piomontesi • Farofa de com fios de cebola • Legumes rústicos grelhados • Salda tropical					
11	14591	JANTAR 1 <u>SERVIÇO A FRANCESA</u> <u>Entrada</u> • Dadinho De Tapioca, Com Geleia De Cupuaçu Picante – Mínimo 4 Unidades por pessoa • Mini Vol-Au-Vent Servido Com Mussarela De Búfala, Mel E Lâminas De Amêndoas - 50g - Mínimo 2 Unidades • Torradas Com Lâminas De Carpaccio De Filé – 3 Und Com 2 Fatias De Carpaccio cada • Mini Picadinho de Tambaqui. • Salada De Folhas Com Queijo Coalho Grelhado, Tomates Assados E Molho Pesto De Manjericão (Opção Vegetariana) • Escondidinho De Alho Poró Vegano <u>Prato Principal</u> • Camarão na Moranga ou a combinar • Supreme de tambaqui (lombo de tambaqui assado na brasa, castanhas frescas, abacaxi grelhado com gotas de mel, macaxeira prensada com queijo) • Medalhões de filé ao molho de alho e salsinha com champignons ou ao molho • Risoto de cogumelos selvagens (opção vegetariana) • Risoto de abobrinha com palmito (opção vegano) <u>Sobremesa</u> • Mousse Cabocla (açaí e tapioca com coulis – molho fino de caramelo salgado e castanha); • Pudim de Leite com calda de cupuaçu separada. • Frutas Frescas Laminadas (com sorvete opcional) <u>Bebidas</u> • Água Mineral Sem Gás • Água Mineral Gás • Refrigerante Normal	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		

		• Refrigerante Ligth • Sucos de Frutas Naturais (3 Opções) • Café preto • Café com leite Disponibilizar sempre açúcar e adoçantes (em sachês), com mexedores de plástico descartáveis					
12	14591	JANTAR 2 <u>ENTRADA</u> • Prato Regional em mini louças a ser combinado com a Assessoria de Cerimonial • Bolinho de tambaqui (acompanhado de cupuaçu agri-doce e arubé (mandioca com pimenta e alho) • Ceviche com peixe fresco marinado em limão e tucupi de preferencia pirarucu • CAPRESE (folhas crocantes e fresquinhas de alface americana, tomates cereja, queijo mozzarella de búfala e manjericão) (Opção Vegetariana) • Chips de beterrabas temperadas com ervas finas (Opção Vegana) <u>PRATO PRINCIPAL</u> • Pirarucu Amazônico (postas de pirarucu assadas no azeite acompanhadas de banana da terra e queijo coalho) • Filé Mignon ao molho de Vinho • Canellone de queijo e Presunto Parma • Moqueca Vegana de banana pacovan, legumes assados e castanhas (Opção Vegana) • Panqueca integral de legumes (Opção Vegetariana) <u>SOBREMESA</u> • Quadrinhos de Brownie servidos com sorverte de creme e calda de chocolate meio amargo • Pavlova Amazônica (Suspiros, creme de cumaru, caldo de pitaya e frutas frescas) • Frutas frescas laminadas (com sorvete opcional) <u>BEDIDAS</u>	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		

		• ÁGUA MINERAL SEM GÁS • ÁGUA MINERAL GÁS • REFRIGERANTE (3 OPÇÕES sendo 1 regional (Baré, Real, Magistral)) • REFRIGERANTE LIGTH • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) • CAFÉ PRETO • CAFÉ COM LEITE • ÁGUA SABORIZADA					
13	14591	JANTAR 3 <u>ENTRADA</u> • Folhado de Palmito (Vegetariano) • Ceviche de palmitos (Vegana) • Escondidinho de camarão, servido em mini porcelanas • Casquinha de caranguejo • Salgados de Forno • Canapês Variados regionais sendo 6 por pessoa <u>PRATO PRINCIPAL</u> • Medalhões de filé ao molho de alho e salsinha com champignons ou ao molho • Filé de pirarucu com risoto de jambu e tucupi • Nhoque de mandioca com molho vermelho e Majericão (Prato Vegano) • Escondidinho Vegetariano de legumes (Prato Vegetariano) <u>SOBREMESA</u> • Cheesecake de Frutas Vermelhas • Creme de Cupuaçu com Chocolate • Frutas laminadas • Crumble com castanha e doce de banana com gelato de creme <u>BEBIDAS:</u> Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café preto, café com leite e água saborizada.	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		
14	14591	<u>ILHA DE BEBIDAS</u> • ÁGUA (com e sem gás) • SUCOS (dois sabores) • REFRIGERANTES (tipo cola e guaraná) inclusive zero • CAFÉ PRETO (sem açúcar) (Disponibilizar	Unidade/pessoa	<u>2.000 pessoas</u>	<u>100 pessoas</u>		

		açúcar e adoçante, e mexedores) • CAFÉ COM LEITE • AGUA SABORIZADA					
ORNAMENTAÇÃO							
15	14591	Arranjo de mesa: Arranjos de centro mesas baixos com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro (no máximo, já incluindo as flores)	Unidade	<u>450 unidades</u>	<u>5 unidades</u>		
16	14591	Arranjo de chão: Arranjos de chão altos com folhagem tipo palmeira natural com vaso de fibra. Medidas 2x0,80m	Unidade	<u>150 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
17	14591	Arranjo de banheiro: Arranjo de decoração com flores do campo para banheiro. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	Unidade	<u>40 unidades</u>	<u>2 unidade</u>		
18	14591	Arranjo para mesa de buffet: Arranjo de decoração com flores nobres para mesas de buffet. Medidas 40 cm de altura x 40 cm de diâmetro	Unidade	<u>40 unidades</u>	<u>5 unidades</u>		
19	14591	Arranjo para mesa de sobremesa: Arranjo de decoração com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	Unidade	<u>40 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
20	14591	Parede verde: Parede verde com Ficus e outras folhagens medindo 5x5m	Unidade	<u>50 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
21	14591	Adesivo de pista: Adesivo de pista de tamanho 5x5 metros com a logo do evento (fornecida por este Tribunal) a ser instalada previamente de acordo com a solicitação da assessoria de Cerimonial do TJAM	Unidade	<u>20 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
22	14591	Lustres: Lustres de Cristais para decoração com instalação e posicionamentos informados previamente pela assessoria de cerimonial	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
23	14591	Iluminação cênica: Spot de Iluminação cênica para salão e entradas de acordo com cores de acordo com as do evento	Unidade	<u>450 unidades</u>	<u>5 unidades</u>		
24	14591	Tecidos e amarradores: Tecidos e amarradores para ornamentação de salão e buffet nas cores do evento 5m x 5m	Unidade	<u>450 unidades</u>	<u>5 unidades</u>		
MOBILIÁRIOS							
25	14591	Sofá de 2 lugares (2 modelos cores)	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
26	14591	Sofá de 3 lugares (2 modelos cores)	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
27	14591	Tapetes estilo persa medindo no mínimo 5x5m	Unidade	<u>50 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		

28	14591	Aparador decorativo versátil para ambientes (Madeira ou Acrílico)	Unidade	<u>50 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
29	14591	Espelhos dourados para decoração de ambiente com fixação inclusa	Unidade	<u>200 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
30	14591	Mesa estilo bistrô pretas, com estrutura de Aço ou Ferro de no mínimo 1,04m, com 3 cadeiras altas que se adequem a mesa	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>2 unidade</u>		
31	14591	Mesa de centro de no mínimo 45 cm de altura, 81 cm de diâmetro	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
32	14591	Cadeiras estilo Tiffany transparentes, Branca e ou Imbuia, com almofadas	Unidade	<u>3.000 unidades</u>	<u>50 unidade</u>		
33	14591	Mesa de apoio lateral 2 modelos (redonda e quadrada)	Unidade	<u>100 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
ATRAÇÃO MUSICAL							
34	14591	Atração musical 1 Tempo de show: mínimo de 6 (seis) horas 2 vozes (Uma Feminina e Uma Masculina) Teclado e Violão Sonorização para eventos de até 200 pessoas	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
35	14591	Atração musical 2 Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 200 a 1000 pessoas 4 vozes (2 masculinas e 2 femininas) Bateria Baixo Violão/Guitarra Teclado Percussão Repertorio • Jazz • Bossa Nova • MPB • Eletrônica • Pop • Rock • Reggae • Flashback • Anos 80/90/00 • Românticas • Boleros • Músicas Latinas em espanhol • Bregas • Serestas • Xote • Forró • Samba-Enredo	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		

		• Axé • Regional • Boi Bumbá • Carimbó • Música Cristã Evangélica • Música Cristã Católica					
36	14591	Atração musical 3 Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 1000 a 2000 pessoas Voz Feminina Voz masculina Violino Teclado Violão Violoncelo Flauta Baixo Acústico Repertorio • Jazz • Bossa Nova • MPB • Eletrônica • Pop • Rock • Reggae • Flashback • Anos 80/90/00 • Românticas • Boleros • Músicas Latinas em espanhol • Bregas • Serestas • Xote • Forró • Samba-Enredo • Axé • Regional • Boi Bumbá • Carimbó • Música Cristã Evangélica • Música Cristã Católica	Unidade/serviço	<u>3 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
INFRAESTRUTURA							
37	14591	Palco 1: palco de pequeno porte, montagem e desmontagem de palco médio em alumínio com 6 m de largura e 4 m de profundidade piso de ferro e/ou madeira, com capacidade suficiente para suportar a circulação de pessoas e instrumentos sonoros, deverá possuir escada traseira com degrau de acesso, cobertura vinílica	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		

38	14591	Palco 2: palco de médio porte, montagem e desmontagem de palco médio em alumínio com 8 m de largura e 6 m de profundidade piso de ferro e/ou madeira, com capacidade suficiente para suportar a circulação de pessoas e instrumentos sonoros, deverá possuir escada traseira com degrau de acesso, cobertura vinílica	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
39	14591	Palco 3: palco de grande porte, montagem e desmontagem de palco médio em alumínio com 12m de largura e 8m de profundidade piso de ferro e/ou madeira, com capacidade suficiente para suportar a circulação de pessoas e instrumentos sonoros, deverá possuir escada traseira com degrau de acesso, cobertura vinílica	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
40	14591	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco l, 06 canhões de luz foco v, 08 refletores, strobes dmx 12000, 01 máquina rack 01 mesa de 24 canais, 01 multicable de 50m, 01 canhão seguidor, 01 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
41	14591	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco l, 12 canhões de luz foco v, 16 refletores, strobes dmx 12000, 02 máquina rack 02 mesa de 24 canais, 02 multicable de 50m, 02 canhão seguidor, 02 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser.	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
42	14591	GERADOR DE ENERGIA DE no mínimo 250 KVA	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
43	14591	Banheiro químico individual portátil, com montagem e manutenção diária e desmontagem, em polietileno ou material similar, com teto, dimensões mínimas de 1,10m de frente x 1,10 de fundo x 2,10 de altura, composto de caixa de dejetos, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado, para uso do público em geral, (com assepsia)	Unidade	<u>10 unidades</u>	<u>2 unidades</u>		
44	14591	Climatizadores: Regulagem de Nebolina, vazão de ar de 18.000 m3/h, nível máximo de ruído de 67 dB, tensão 220 V, reservatório de 100 litros, com instalação, desinstalação e fornecimento de água, com técnico para manutenção presente durante todo o evento	Unidade	<u>500 unidades</u>	<u>2 unidades</u>		
SERVIÇO DE VALET							

45	14591	Serviço de valet, para em média 30 carros, com pelo menos 5 manobristas e 1 Coordenador geral.	Unidade/serviço	<u>15 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
LOCAÇÃO DE ESPAÇO							
46	14591	Espaço com capacidade para 400 pessoas	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		
47	14591	Espaço com capacidade para 500 à 1000 pessoas	Unidade/serviço	<u>5 unidades/serviço</u>	<u>1 unidade/serviço</u>		

GRUPO 2							
BRINDES E MATERIAL GRÁFICO							
Item	CATMAT	Descrição	Unidade	Quantidade	Mínimo por contratação	Valor Unitário	Valor Total
48	460549	Blocos de Notas em couro moderno com 100 páginas, tamanho 23,5 x 18,5 x 3,5 (h) cm	Unidade	<u>200 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
49	460551	Caneta Metálica Personalizada com carga esferográfica azul e acionamento por clique	Unidade	<u>200 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
50	387427	Caneta plástica com ponteira touch e porta smartphone personalizado. Possuir esferográfica azul ou preta com acionamento giratório ou clique, limpador de tela com camada soft na parte superior da caneta e suporte para smartphone, com personalização com a logo do evento gravada, não podendo ser adesivada.	Unidade	<u>1.500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
51	230365	Crachá em PVC 0,7mm personalizadas no tamanho 8,7x14,4cm, com impressão 4x0 cores, com furo para encaixe do corlar.	Unidade	<u>1.500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
52	468977	Cordão acetinado 100% poliéster, com personalização total Comprimento do cordão já montado: 44 cm Largura: 20 mm Garra na extremidade: Modelo “jacaré” metálica	Unidade	<u>1.500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
53	467443	Adesivo para Parede evento med. 7x7 metros com instalação	Unidade	<u>10 unidades</u>	<u>1 unidade</u>		
54	1115	Garrafa térmica personalizada As garrafas térmicas devem ser de 450 a 750 ml, de aço inox ou de qualidade superior, com personalização em adesivos DTF ou Laser a escolha do contratante e envio da arte será feito pela contratante	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
55	615672	Bonê personalizado	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
56	456322	Pastas canguru de papel, impressão personalizada com a logo do evento e verniz localizados, com bolso para documentos tam. 32x45cm	Unidade	<u>2.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
57	449334	Pasta convenção de couro sintético com zíper, possui 2 compartimentos grandes para arquivar documentos, compartimento interno com zíper, 7 divisórias pequenas para documentos, suporte com visor para cartão de	Unidade	<u>500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		

		identificação, suporte para caneta (não acompanha caneta) e bloco com 20 folhas pautadas e timbradas com a logo do evento. Altura: 33,3 cm / Largura : 25,6 cm Med. aprox. para gravação (CxL): 30 cm x 23,8 cm					
58	480102	Sacola Ecobag Ecológica em algodão e juta med. 40x35cm	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
59	13410	Chapéu de Palha aba levemente ondulada e faixa em poliéster fixa feito em tamanho único com ajustes interno. Personalizado com a logo do evento, Altura 9cm, Circunferência 56cm, Comprimento Aba 35cm	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
60	450365	Kit para banheiro masculino e feminino • BANDEIJA DE ACRILICO PERSONALIZDA COM A LOGO DO EVENTO • ABSORVENTE NORMAL – 06 UND • ABSORVENTE PROTETOR DIARIO – 06 UND • SPRAY FIXADOR DE CABELOS – 01 UNID • ENXAGUANTE BUCAL 250ML – 01UNID • VIDRO COM SABONETE LÍQUIDO 250ML – 01 UNID • VIDRO COM HIDRATANTE • DESODORANTE AEROSOL – 01 UNID • ENGOV - 12 COMPRIMIDOS • ANTIÁCIDO EFERVECENTE – 06 ENVELOPE • TIC TAC MINI – 04 UNIDADE • LENÇO KLENNEX – 01 PCT • ALCOOL EM GEL 60ML – 02 UNDS • BAND AID (TODAS OS ITENS LISTADOS DEVEM SER PERSONALIZADOS COM A LOGO DO EVENTO)	Unidade	<u>20 unidades</u>	<u>2 unidades</u>		
61	467128	Necessaires personalizadas tamanho 30cm x 16 cm ou superior, com zíper	Unidade	<u>1.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
62	405890	Kit Proteção • Protetor Solar fator 60 (50g) ou maior • Loção Repelente de Insetos (200 ml) ou Maior • Protetor labial tipo bastão, fator 50, 4,5g ou superior	Unidade	<u>2.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
63	369796	Canecas personalizadas As canecas devem ser de no mínimo de 350 ml, porcelana e com personalização colorida, a arte será enviada pelo contratante	Unidade	<u>1.500 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		
64	231378	PIN de metal com gravação em baixo relevo, esmaltado colorido, com banho	Unidade	<u>2.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		

		de níquel. O pin de metal deverá ser de até 4 cm, com banho niquelados, pintura esmaltados com alto ou baixo relevo. A arte será enviada posteriormente pela contratante					
65	444460	Sacola em papel duplex – 230g, impressão 4/0 cores, alça de gorgorão Marrom, plastificação Brilho. Formato: Alt. 50cm x Larg. 40 cm x Lat. 13 cm	Unidade	<u>2.000 unidades</u>	<u>50 unidades</u>		

1.9. Adequação orçamentária:

1.9.1. A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratação Anual 2024, sob o código **DVCOP-2024-28**.

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 será regido pelo **Sistema de Registro de Preços**.

2.3. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR GRUPO**.

2.4. O critério de adjudicação da contratação será POR GRUPO.

2.5. Da subcontratação:

2.5.1. Dos itens detalhados na tabela do Item 1.3, a parcela de maior relevância técnica refere-se aos itens de Serviços de Buffet (Item 01 ao Item 14), sendo os únicos itens que não são passíveis de subcontratação.

2.5.2. A subcontratação dos demais Itens depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

2.5.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

2.5.4. A empresa contratada será responsável pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação.

2.5.5. Salienta-se, que todos os custos oriundos da contratação são de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

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. Não será necessária realização de vistoria para este certame.

3.2.2. Poderá haver visita in loco por parte da CONTRATANTE, conforme previsto nos itens 1.3.2.7, 1.3.2.8, 1.3.2.11 e 1.3.4.7.

3.3. Capacidade Técnica:

3.3.1. Para o Grupo 01, a licitante deverá apresentar Atestados de Capacidade Técnica Operacional em eventos de mais de 300 pessoas emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, estabelecidas no território nacional, que comprove a aptidão para o desempenho de fornecimento de serviços de buffet e alimentação, em características compatíveis ao objeto deste Termo de Referência.

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

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

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

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

3.3.2. Para o Grupo 02, conforme art. 70 da Lei nº 14.133/21, fica dispensado o Atestado de Capacidade Técnica nos seguintes casos:

a) Aquisições para entrega imediata, considerada aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento.

3.3.2.1. A capacidade técnica do licitante será aferida mediante:

a) Apresentação da proposta, contendo a descrição detalhada do objeto ofertado;

b) Apresentação de documento declarando ter capacitação técnica para atender a todos os requisitos especificados no Termo de Referência;

c) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação e qualificação exigidas, de acordo com o art. 92, inciso XVI, da Lei n. 14.133/2021.

3.3.2.2. A licitante poderá apresentar notas fiscais de fornecimento de itens similares, tais como: fornecimento de placas de identificação em aço inox ou PVC; medalhas e placas de homenagem; blocos (receituário, atestados, solicitação de exames, etc.); adesivos, materiais gráficos em geral e demais similares.

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

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 Assessoria de Cerimonial, para efeito de verificação da conformidade do serviço prestado e posterior avaliação de qualidade e desempenho.

4.1.1. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidor designado como responsável ou por seu substituto.

4.1.2. A CONTRATANTE poderá em qualquer fase da execução do objeto, 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 e telefone) para esse fim.

4.3. Indicação de instrumento para efetivar a contratação:

4.3.1. Para a entrega do objeto desta licitação, será necessária a formalização de Ata de Registro de Preços.

4.3.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.3.3. Os órgãos e entidades poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

I - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

II - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado;

III - prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.3.4. A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:

I - por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou

4.3.5. As aquisições ou as contratações não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

4.3.6. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem

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 e entrega de materiais.

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. Exigir cópia de todas as notas fiscais, recibos ou qualquer outro documento que comprove a efetiva realização, relativas aos serviços subcontratados pela empresa organizadora.

5.1.9. Solicitar o fornecimento do objeto deste Termo de Referência.

5.1.10. Fiscalizar e acompanhar a execução da Ata de Registro de Preços.

5.1.11. 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. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Termo sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE.

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 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. Apresentar cópia de todas as notas fiscais relativas aos serviços subcontratados pela empresa organizadora, de forma a possibilitar a identificação da despesa executada.

5.2.37. 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.

5.2.38. 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. A execução do objeto deste Termo de Referência será mediante demanda, conforme os serviços a serem prestados durante cada evento, conforme prévia solicitação feita pela Assessoria de Cerimonial.

6.2. Os serviços serão solicitados com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência, por meio de uma Ordem de Serviço. As ordens de serviço, referentes aos serviços descritos nas tabelas, 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.

6.2.1. 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.

6.3. O local de entrega será indicado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, quando da solicitação dos serviços.

6.4. 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.

6.5. 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 servidor responsável realizará o recebimento provisório do objeto 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 dias do recebimento provisório. Para o recebimento definitivo, deverão ser apresentadas as notas fiscais relativas à prestação de todos os serviços realizados durante o evento, bem como as relativas aos serviços subcontratados.

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 Ata de Registro de Preços:

- 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 do objeto.

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, acompanhada das notas fiscais relativas às subcontratações, quando for o caso.

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. Materiais de divulgação devem, preferencialmente, ser utilizados em formato digital, como forma de evitar o gasto desnecessário com papel e impressão.

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. A contratada deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, bem como de pilhas e baterias nos papas-pilhas instalados nas unidades do TJAM.

10.11. Recomenda-se exigir que os aparelhos consumidores de energia necessários à realização dos serviços sejam classificados com classe de eficiência 'A' na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (Ence). A exigência da Ence só pode ocorrer caso o produto a ser adquirido tenha Avaliação da Conformidade compulsória.

10.12. 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 e iluminação.
- 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.

10.13. 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.

12. DOS ANEXOS

12.1. São partes integrantes deste Termo de Referência os seguintes anexos:

- a) Mapa de Gerenciamento de Riscos na Contratação;
- b) Estudo Técnico Preliminar;
- c) Mapa de Preços.

Manaus, data do sistema

Karla Rozeana Bau Zarth

Seção de Elaboração de Artefatos da Contratação



Documento assinado eletronicamente por **Karla Rozeana Bau Zarth, Servidor**, em 06/05/2024, às 13:19, 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 **1564714** e o código CRC **2D47B442**.



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

ANEXO
MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

CONTRATAÇÃO:	Registro de Preços de solução integrada para realização dos eventos nacionais de grande porte, incluindo os seguintes serviços: Serviço completo de Buffet (com cessão de recursos humanos/equipe de apoio); Serviço de Ornamentação; Mobiliários; Atracção Musical; Infraestrutura; Serviço de Valet, Locação de espaço e Serviços Gráficos
OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:	Eventos promovidos por este Tribunal de Justiça, notáveis pela participação de altas autoridades.
FASE:	Termo de Referência

FASE: TERMO DE REFERÊNCIA									
ID	CAUSA (DEVIDO A)	EVENTO (PODERÁ OCORRER)	CONSEQUÊNCIA (O QUE PODERÁ LEVAR A)	PROB.	IMPACTO	NÍVEL	RESPOSTA	MEDIDAS PREVENTIVAS (PARA EVITAR QUE OCORRA)	MEDIDAS DE CONTINGÊNCIA (SE OCORRER, O QUE DEVE SER FEITO)
R1	Ausência de planejamento da Administração	Demanda não incluída no PCA (continuada ou inédita)	Desperdício de recursos públicos	1	5	Baixo	Revisão constante do PCA	Divulgação a respeito da necessidade de inclusão das demandas no PCA	Unidade requisitante solicita inclusão da demanda no PCA (se ainda houver tempo para os procedimentos de contratação)
R2	Ausência de padronização de especificações para objetos rotineiros	Multiplicidade de esforços para realizar contratações semelhantes	Esforço desnecessário para elaborar especificações da contratação • Repetição de erros	3	3	Moderado	Revisão das especificações técnicas	Equipe de planejamento da contratação promove padronização das especificações para aquisições que são comuns e utiliza o catálogo eletrônico de padronização	Diálogo com as unidades técnicas para ajuste das especificações
R3	Contratação direta (dispensa que não seja em razão do baixo valor ou inexigibilidade) sem adequado planejamento da contratação	• Contratos inadequados, principalmente com relação à execução do objeto e à gestão do contrato	Ilegalidade na contratação direta pelo indevido afastamento do procedimento licitatório	1	5	Baixo	Submeter o processo de contratação obrigatoriamente à Assessoria Jurídica ou setor equivalente para que sejam promovidas às análises de regularidade e conformidade, necessárias e pertinentes sobre a dispensa/inexigibilidade	Elaborar os estudos técnicos preliminares, plano de trabalho e termo de referência ou projeto básico para todas as contratações	Alta Administração determina obrigação de observância dos mesmos requisitos necessários para as contratações por meio de licitação (ETP, pesquisa de preço, etc.)
R4	Executar o processo de planejamento de forma muito simplificada para contratações de maior risco (alto valor, alto impacto nas atividades da organização)	Contratação que não produz resultados capazes de atender a necessidade pública	Recebimento de objeto que não satisfaz a necessidade	3	5	Alto	Equipe de planejamento deve adequar a profundidade das atividades de planejamento de acordo com o risco e o vulto da contratação	Unidade competente cria listagem de contratações que envolvem grande risco para a Administração (terceirização, infraestrutura de TI, etc.) e determina elaboração de mapa de risco	Administração designa gerente de riscos para integrar a equipe de planejamento de contratações inéditas, complexas ou de grande vulto
R5	Não parcelar solução cujo parcelamento é viável	Diminuição da competitividade	Aumento indevido do custo da contratação	1	5	Baixo	Realizar o parcelamento do objeto quando cabível	Equipe de planejamento da contratação apresenta justificativa expressa quanto à necessidade de agrupamento de itens	Administração solicita as devidas justificativas e indica alterações no edital, se necessário
R6	Definição de requisitos de contratação indevidos	Limitação indevida da competição	Direcionamento indevido para determinados fornecedores	1	3	Baixo	Revisão constante dos requisitos	Revisão dos artefatos de planejamento para verificar suficiência e adequação dos requisitos.	Elaboração de ETP pela equipe de planejamento da contratação, com análise do mercado e verificação das empresas que cumprem os requisitos de contratação

R7	Quantitativo subestimado	Falta de produtos ou serviços para atender a necessidade da contratação	Violação ao princípio da economicidade devido ao aumento no número de licitações para o mesmo objeto	3	3	Moderado	Equipe de planejamento apresenta justificativa para o quantitativo e encarta, se for o caso, planilhas e documentos comprobatórios dos levantamentos realizados que demonstrem o dimensionamento	Fiscal do contrato armazena 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	Realização de contratação emergencial se não houve tempo hábil para nova licitação
R8	Não observância do art. 48 da Lei Complementar n. 123/2006	Afastamento indevido do tratamento diferenciado para ME/EPP	Ilegalidade	1	3	Baixo	Observar a Lei Complementar n. 123/2006	Equipe de planejamento da contratação indica expressamente os motivos para não aplicar os privilégios para ME/ EPP	Retificação dos artefatos de planejamento
R9	Ausência de padronização do TR/PB ou Edital	Multiplicidade de esforços para realizar licitações de objetos correlatos	Divergências textuais entre o TR/PB, o edital, a minuta de contrato ou de ata	1	3	Baixo	Elaboração de documentos padronizados	Equipe de planejamento da contratação utiliza documentos padrão e indica eventuais alterações realizadas a fim de facilitar a conferência pela Assessoria Jurídico-Administrativa da Presidência	Conferência dos modelos padronizados pela alta administração
R10	Ausência de previsão de consequências para a contratada caso não mantenha as condições de habilitação exigidas na licitação	Não manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação	Retorno de todos os riscos que foram mitigados por meio dos critérios de habilitação e qualificação da licitação	3	3	Moderado	Elaboração de documentos padronizados	Adoção de modelos de editais que estabeleçam a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação	Administração elabora minutas de edital e de contrato padrão que contenham cláusulas de penalidades

NÍVEL DE RISCO

Alto: Obrigatoriedade de tratamento do risco por meio de ação, monitoramento, e controle efetivo.

Moderado: Recomendável o tratamento do risco por meio de ação, monitoramento, e controle.

Baixo: Não há obrigatoriedade de tratamento do risco, cabendo uma reavaliação no ciclo posterior e/ou decisão da alta direção do TJAM quanto à emissão de ação, após a análise do tema em questão.

Baixo	Menor e/ou igual a 5.
Moderado	Entre 6 e 9.
Alto	Maior que 9.

I M P A C T O	5	15
	3	9
	1	3
PROBABILIDADE		



Documento assinado eletronicamente por **Karla Rozeana Bau Zarth, Servidor**, em 06/05/2024, às 13:18, 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 **1564772** e o código CRC **24E89630**.



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

Estudo Técnico Preliminar - DVCOP

Responsável pela elaboração: Thais Senra Velloso Zacaron - thais.veloso@tjm.jus.br

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."

INTRODUÇÃO

Este documento inaugura a fase inicial do planejamento estratégico voltado à contratação de uma solução abrangente para atender às demandas relacionadas aos eventos de grande porte promovidos pelo Tribunal de Justiça do Amazonas (TJAM). Conscientes da relevância das contratações governamentais no contexto econômico do TJAM, a condução criteriosa desses processos assume uma importância fundamental para a otimização dos recursos públicos e a maximização da eficácia nas contratações.

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. Nesse contexto, o presente estudo técnico preliminar visa apresentar uma fundamentação sólida e detalhada, respaldada em análises cuidadosas, que sustentem a necessidade e viabilidade da contratação de uma empresa especializada, objetivando assegurar não apenas a eficácia quantitativa, mas, sobretudo, elevar a qualidade dos serviços prestados e dos materiais utilizados nos eventos programados para o calendário de 2024.

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-2024-28**. Podendo ser consultado através do link: <https://bit.ly/pca2024>

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A demanda a ser atendida refere-se aos eventos promovidos por este Tribunal de Justiça, notáveis pela participação de altas autoridades. Historicamente, o Tribunal adotou o Sistema de Registro de Preços para uma variedade de serviços associados a eventos, abrangendo desde o Serviço de Buffet até a Ornamentação e Mobiliário. Esse modelo, no entanto, resultava na geração de múltiplas Atas de Registro de Preços a partir de um único serviço.

A Assessoria de Cerimonial da Presidência do TJAM, ao adotar uma abordagem organizada e proativa, identificou um aumento constante na realização de eventos com a participação de membros da alta Administração Federal, como ministros do STF e STJ, além de autoridades Estaduais, incluindo Presidentes de Tribunais e Governadores.

Evidenciou-se, contudo, que o serviço de buffet atual não está adequado para a recepção dessas autoridades, não apenas devido à qualidade dos serviços e pratos, mas também em relação à quantidade e logística proporcionadas nas contratações atuais deste Tribunal. A falta de uma estrutura consolidada compromete a autonomia e eficiência do tribunal na organização desses encontros.

Por meio do Documento de Oficialização de Demanda (SEI nº 1334649), a Assessoria de Cerimonial comunica que o Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas será sede, em 2024, de três eventos de grande porte a nível nacional: FONAJ, FONAEC e ENCOGE. Tais eventos, dada a sua magnitude, demandam atenção especial devido às suas peculiaridades. Estima-se que cada um dos mencionados eventos receberá, em média, de 500 a 800 participantes de todos os estados do Brasil, incluindo Ministros e chefes de estado. Embora as datas específicas de cada evento não estejam confirmadas neste momento, há especulações de que o FONAJ ocorrerá em março de 2024, enquanto os eventos FONAEC e ENCOGE estão previstos para novembro de 2024.

Nesse contexto, cujos eventos comportam diferentes tipos de serviços para sua execução, destaca-se a imprescindibilidade da presente contratação, visando englobar numa só prestadora uma variedade de serviços, buscando uma solução integrada que contemple buffet, recursos humanos, mobiliário, espaço físico com infraestrutura de palco, serviços de valet, entre outros elementos essenciais. Essa abordagem visa atender com precisão e excelência o quantitativo, a organização e a receptividade esperada para os três eventos mencionados, criando um ambiente adequado, a oferta de serviços de hidratação e nutrição para os participantes, a implementação de sonorização ambiente, entre outros.

A proposta de solução integrada alinha-se estrategicamente aos padrões de qualidade, normas sanitárias e regulamentos pertinentes. O objetivo é garantir não apenas o atendimento aos requisitos técnicos, mas também proporcionar experiências memoráveis para os participantes, assegurando a realização efetiva dos eventos nacionais no Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas.

Assim, esta análise serve como guia inicial para a elaboração de uma proposta abrangente e técnica que atenda às necessidades específicas do TJAM para os eventos planejados em 2024.

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

- Lei 14.133/21 e suas alterações;
- Resolução nº 64/2023 TJ-AM, de 05 de dezembro de 2023;
- Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJAM – 2022
- Portaria nº 3290/2023 - TJ-AM, de 15 de agosto de 2023;
- 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.

O serviço objeto deste ETP não possui natureza continuada, visto ser uma demanda para eventos específicos.

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."

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.11º da Lei nº 14.133/21.

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 durante a execução dos serviços.

Para além dessas considerações, recomenda-se que a empresa contratada:

Cumpra as cotas raciais, de gênero e de pessoas com deficiência;

Estabeleça um programa interno de treinamento visando a redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e a diminuição da produção de resíduos sólidos;

Prefira materiais de divulgação em formato digital para minimizar o uso de papel e impressão;

Opte por produtos que possuam plástico em sua composição, como canetas, feitas de plástico biodegradável, reciclado e/ou reciclável;

Priorize a compra de copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres duráveis, feitos de vidro, cerâmica, aço escovado ou fibras naturais, como fibra de coco, em vez dos descartáveis;

Em casos de necessidade de materiais descartáveis, escolha os biodegradáveis e, se possível, fabricados em material não plástico, como papel ou a base de amido de milho, entre outros.

Adicionalmente, a contratada deverá realizar o recolhimento seletivo dos resíduos recicláveis e descartar pilhas e baterias nos papas-pilhas instalados nas unidades do TJAM. Recomenda-se ainda que os aparelhos consumidores de energia necessários aos serviços tenham classificação 'A' na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (Ence), com a ressalva de que a exigência da Ence só deve ocorrer para produtos com Avaliação da Conformidade compulsória.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

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.

A escolha pela contratação de uma empresa especializada em solução integrada se fundamenta na necessidade de assegurar a eficiência e padronização dos serviços prestados. Dada a complexidade e exigências de eventos de grande porte, a opção por um único fornecedor proporciona maior sinergia e integração entre os diferentes aspectos necessários para a sua realização. Além disso, essa abordagem simplifica a coordenação logística, mitigando possíveis conflitos entre serviços, garantindo, assim, a eficácia na entrega de um evento de qualidade, em conformidade com as normativas legais e as expectativas do Tribunal de Justiça do Amazonas.

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

Órgão	Nº do Edital	Contrato/ARP	Link
Assembleia Legislativa do AM	07/2022	ARP 06/2022 – Valor R\$ 2.586.800,00	http://aleam.ikhon.com.br/verificador
TRT Alagoas	07/2022	ARP 07/2022 - Valor R\$ 536.150,00	https://site.trt19.jus.br/sites/default/files/2022-08/26288.pdf
Assembleia Legislativa RO	06/2022	ARP PE 06/2022 – Valor R\$ 6.653.439,55	https://transparencia.al.ro.leg.br/media/arquivos_licitacao/ATA_PE006_090522_TENDAS.pdf
Conselho de Arquitetura e Urbanismo SE	03/2022	Contrato nº 01/2023 – Valor R\$ 174.654,24	https://transparencia.cause.gov.br/wp-content/uploads/EXTRATO-DE-CONTRATO-PE2022.003.pdf
Fundação Universidade Federal do Amazonas	02/2023	Contrato nº 09/2023 – Valor R\$ 190.000,00	https://portaldatransparencia.gov.br/contratos/91520966?ordenarPor=descricao&direcao=asc

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Consiste na contratação de solução integrada para realização dos eventos nacionais de grande porte, incluindo os seguintes serviços: Serviço completo de Buffet (com cessão de recursos humanos/equipe de apoio); Serviço de Ornamentação; Mobiliários; Atracção Musical; Infraestrutura; Serviço de Valet, Locação de espaço e Serviços Gráficos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

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

6.1.1. Os serviços serão solicitados com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência, por meio de uma Ordem de Serviço. As ordens de serviço, referentes aos serviços descritos nas tabelas, 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.

6.1.2. 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.

6.1.3. O local de entrega será indicado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, quando da solicitação dos serviços.

6.1.4. A contratada deverá providenciar toda arrumação do espaço de realização do evento com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, e a comida 2 (duas) horas antes do evento.

6.2. Dos serviços de Buffet:

6.2.1. Os serviços de Buffet compreendem: Coffee break (com e sem pratos quentes), almoço e jantar (serviços à francesa e americano), todos com serviço de líquidos inclusos, bem como equipe de apoio.

6.2.2. Os cardápios foram discriminados a título exemplificativo, não exaustivo, podendo a CONTRATADA apresentar outras opções de cardápio, de padrão equivalente, sujeito à aprovação da CONTRATANTE.

6.2.3. 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.

6.2.4. A contabilização do consumo dos alimentos e bebidas descritos em cada item deverá levar em conta a quantidade de pessoas no evento.

6.3. Utensílios e Materiais:

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

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

6.3.3. As garrafas térmicas utilizadas deverão ser de inox, com detalhes pretos de alto padrão, sem ornamentos excessivos, sendo proibido a utilização de garrafas coloridas.

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

6.3.5. As taças de mesa deverão ser em cristal ou em vidro de boa qualidade, altas, estilo taças de vinho, com exclusividade de uso das taças de cristal quando solicitado pela Assessoria de Cerimonial, informando com 48 horas de antecedência.

6.3.6. As mesas deverão comportar, no mínimo, 10 pessoas confortavelmente, com no mínimo 30cm de espaço entre as cadeiras.

6.3.7. As louças, tais como: pratos; xícaras de chá, pires etc., deverão ser em porcelana, previamente aprovadas uma semana antes do evento solicitado, em uma visita in loco para aprovação dos materiais. Caso não seja aprovado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, a empresa deverá adquirir outros modelos para se adequar a solicitação da assessoria.

6.3.8. As toalhas, sobretoalhas, sousplat e guardanapos deverão ser em tecidos de boa qualidade, não podendo ser cetim, em tons escolhidos previamente uma semana antes do evento solicitado, em uma visita in loco para aprovação dos materiais. Caso não seja aprovado pela Assessoria de Cerimonial do TJAM, a empresa deverá adquirir outros modelos para se adequar a solicitação da assessoria.

6.3.9. Os guardanapos devem ser de tecido de boa qualidade, sempre se adequando ao evento específico, em especial cambraia de linho.

6.3.10. 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.

6.3.11. O material utilizado para o serviço deverá ter qualidade compatível com o proposto no evento. A verificação será feita por meio de visita in loco uma semana antes do evento. Será de inteira responsabilidade da contratada, inclusive no que diz respeito a avarias e a extravios.

6.4. Dos Funcionários:

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 comprovada em eventos do porte daquele no qual prestarão os serviços e preparo para a função. A comprovação de experiência dos prestadores de serviço do buffet será exigida uma semana antes do evento, durante a escolha dos materiais e utensílios do buffet (louças, toalhas, etc).

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 50 (cinquenta) pessoas.

6.4.9. Será exigida a presença de 01 (um) maître em todo o evento para cada grupo de 40 (quarenta) participantes.

6.4.10. 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.

6.4.11. Os manobristas do serviço de valet deverão se apresentar ao local do evento com no mínimo 4 (quatro) horas de antecedência ao início do evento, trajando ternos pretos, camisas brancas, gravatas pretas e sapatos sociais pretos, devidamente asseados, com cabelos cortados, sem barba, com discrição, sobriedade e postura correta.

6.5. Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

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

6.5.2. 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.

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

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

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

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

6.5.7. 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.

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

6.5.9. Deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, não no mesmo nível, sendo várias alturas e armações 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.

6.5.10. Com o objetivo de adequação dos serviços a cada dia do evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, após a definição dos mesmos e antes do evento, em data e local a serem estabelecidos pela fiscalização, sem ônus para a contratante.

6.5.11. 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.

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

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

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

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

6.5.16. Todos os pratos deverão ter assinatura de um Chef devidamente certificado no curso gastronomia com no mínimo 4 anos de formação comprovada.

6.6. Da Organização das Mesas:

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

6.6.2. 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.

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

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

6.6.5. A contratada deverá fornecer número suficiente de mesas e cadeiras e outros mobiliários a serem citados no Termo de Referência, para a perfeita realização dos serviços, conforme o número de convidados do evento, a ser informado na solicitação.

6.7. Do local do evento:

6.7.1. A empresa deverá fornecer o local adequado (o local será avaliado na licitação ou só na fase contratual?) para a prestação do serviço, sendo obrigatória a anuência da Assessoria de Cerimonial do TJAM.

6.7.2. O local deve contar com estrutura de cozinha, e comportar 300 (tem evento que pedimos mais do que esse quantitativo) convidados ou mais em um único ambiente (piso térreo), não sendo permitida utilização de ambientes elevados, que necessitem de elevadores, escadas e rampas, ou que seja necessária a separação de ambientes (mezaninos, anexos e 2º Andares), para melhor acessibilidade.

6.7.2.1. Os espaços deverão contar com instalações sanitárias dimensionadas e compatíveis com o número de pessoas previsto para a ocupação desses, inclusive no que se refere a instalações sanitárias adaptadas à Pessoa Com Deficiência (PCD). Os acessos aos espaços deverão assegurar a acessibilidade plena, em especial às pessoas com necessidades especiais. Também deverão ser adequados ao tamanho de cada evento, com opções de espaço para montagem do serviço de buffet, bem como da decoração, palco e demais itens de infraestrutura a serem utilizados durante o evento.

6.7.3. A contratada deverá fornecer um local, (próximo ao local do evento) para as equipes de apoio fazerem as refeições durante o evento.

6.7.4. Caso o local da contratada não acomode o número de pessoas solicitadas na ordem de serviço, a mesma deverá subcontratar um local, com a anuência da Assessoria de Cerimonial do TJAM, para que atenda a demanda solicitada atendendo, no mínimo, as mesmas exigências do item 6.6.2, 6.6.2.1 e do Grupo 6. Os locais deverão possuir todos os documentos necessários para comprovar que estão aptos ao funcionamento, tais como alvará, licença dos bombeiros, etc.

6.7.4.1. A CONTRATADA deverá apresentar três opções de locais (o local não é uma exigência licitatória?) para aprovação prévia do fiscal do contrato.

6.7.5. Os mobiliários deverão estar limpos, sem marcas de desgaste, remendos ou manchas de fungos etc.

6.7.6. A montagem do evento deverá ser executada 24 horas antes do evento solicitado, compreendendo a montagem de toda infraestrutura necessária à realização do evento. Envolvendo checagem, preparação, decoração de ambientes, aluguel de mobiliário, serviços de sonorização e iluminação, com o correspondente suporte técnico, serviço de buffet, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto.

6.7.7. Em caso de eventos realizados dentro das dependências do TJAM, a montagem deverá ser feita pelo menos com 24 horas de antecedência.

6.7.8. A montagem do palco, iluminação, bandas e ornamentações, quando solicitadas, deverão seguir o cronograma a ser enviado juntamente com a solicitação do serviço.

6.7.9. Para o serviço de atração musical, a empresa contratada manterá no local do evento equipe de operação e manutenção, para o perfeito funcionamento dos equipamentos. Todas as despesas relativas ao transporte, operação, montagem, e segurança serão por conta da empresa contratada, e os equipamentos devem ser montados/instalados pelo prestador dos serviços.

6.7.10. Para o serviço de infraestrutura, a empresa contratada manterá no local do evento equipe de operação e manutenção, para o perfeito funcionamento dos equipamentos. Todas as despesas relativas ao transporte, operação, montagem, e segurança serão por conta da empresa contratada, e os equipamentos devem ser montados/instalados pelo prestador dos serviços.

6.8. Condições de fornecimento:

6.8.1. 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.

6.8.2. 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.

6.8.3. Considerando que os serviços de Buffet deverão ser adequados a cada tipo de evento, é de responsabilidade da contratada os serviços complementares para adequação dos ambientes a serem utilizados como: aluguel de cadeiras avulsas, capas de cadeiras, locação de mesas plásticas e ou de vidro, tablados, toalhas, cobre manchas em tecidos finos, tapetes/passadeiras e divisórias, e demais mencionados neste estudo.

- 6.8.4. A contratada deverá se responsabilizar pelo transporte, montagem, operação e pleno funcionamento dos equipamentos, mobiliários e serviços solicitados de acordo com a demanda do evento.
- 6.8.5. A contratada será responsável pelo transporte de ida e volta, às respectivas origens, dos materiais e recursos humanos para o local do evento, bem como o seu devido descarte após o evento, conforme rigorosa observância da legislação ambiental em vigor, quando aplicável.
- 6.8.6. Todos os impostos, taxas (inclusive despesas relacionadas ao ECAD), fretes e demais encargos deverão estar incluídos no preço, o qual deverá, ainda, abranger toda atividade ou material necessários à execução do objeto, mesmo quando não expressamente indicados, não cabendo, posteriormente, quaisquer acréscimos previsíveis.
- 6.8.7. Os cardápios deverão variar, conforme o especificado no Termo de Referência, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um no evento.
- 6.8.8. A contratada, antes do evento, deverá providenciar toda arrumação do espaço onde o Buffet será servido, com antecedência de no mínimo 24 horas, e a comida 2 horas antes do evento.
- 6.8.9. A montagem e organização dos serviços solicitados deverá proceder de forma a viabilizar o início do evento, garantindo que não haja atrasos.
- 6.8.10. A empresa contratada também 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.
- 6.8.11. Todo o ônus da contratação de serviços deverá ser de total responsabilidade da contratada, tais como valet, bandas, palcos, ornamentação, espaço etc.
- 6.8.12. Os serviços serão solicitados com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência por meio de uma ordem de serviço.
- 6.8.13. A empresa vencedora, deverá dar prioridade às datas do CONTRATANTE, sobressaindo eventos previamente marcados.
- 6.8.14. As solicitações serão enviadas com no mínimo 1 semana antes do evento, salvo exceções de urgência de pequeno porte de até 150 (cento e cinquenta) pessoas no qual não serão utilizados valets, banda, palcos e ornamentação, que poderão ser enviados em até 48 (quarenta e oito) horas antes do evento. Cada solicitação incluirá os itens que serão utilizados assim como a data, local e hora da montagem e do evento.
- 6.8.15. A banda, quando requisitada, deverá montar seus equipamentos e realizar os testes (passagem de som), no dia do evento, com no mínimo 5 (cinco) horas de antecedência.
- 6.8.16. Em caso de constatação de falha, defeito ou funcionamento insatisfatório dos equipamentos/produtos/serviços contratados durante a realização do evento, a contratada deverá substituir os equipamentos/produtos/serviços defeituosos imediatamente, de modo a não comprometer a continuidade dos eventos.
- 6.8.16. A retirada dos equipamentos, após a realização do evento, deverá ser feita pela contratada no prazo máximo de 3 (três) horas do término do evento.
- 6.8.18. A contratada disponibilizará motoristas (manobristas) para realização do serviço no local, os quais deverão ser devidamente habilitados para execução, apresentando carteira de motorista e experiência prévia comprovada deste tipo de serviço, sendo que caberá a responsabilização da contratada enquanto os veículos estiverem sob sua guarda e algum prejuízo ou avaria atingir algum desses.
- 6.8.19. A contratada deverá disponibilizar os banheiros químicos em perfeito estado de conservação, nos quantitativos previamente solicitados, sendo por conta da licitante contratada todas as despesas decorrentes da contratação, tais como: serviços de montagem, desmontagem e higienização diária, inclusive o fornecimento de materiais de limpeza, material de higienização (papel higiênico e gel higienizador), bem como que se responsabilizar pelo descarte em local devidamente autorizado, dos dejetos oriundos da higienização.
- 6.8.20. Antes da produção integral dos itens a empresa ganhadora deverá fornecer um *mockup*, modelo, molde ou boneca para aprovação do item.
- 6.8.21. Caso a empresa ganhadora de não possuir sede na cidade de Manaus, a mesma deverá arcar com todos os custos de envio tanto da boneca quanto dos itens finalizados, sendo apenas autorizados envios via sedex ou método mais rápido, não sendo permitido em hipótese alguma o envio via PAC ou Carta Registrada.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo apurado é fruto de um levantamento das recentes ações realizadas por esta Corte, dentre elas os eventos institucionais de grande porte e envergadura nacional e internacional, onde se exigiu procedimentos e providências compatíveis com o caráter de cada acontecimento, com correspondência em qualidade, apresentação e ambientação adequados, tais como: evento em São Gabriel da Cachoeira, no qual participaram mais ou menos 300 pessoas; evento FONAJUB com participação de 200 pessoas; e a 1ª Conferência Amazônica do Ambiente e do Clima, que participaram mais ou menos 300 pessoas, bem como foram recebidos palestrantes de 5 países diferentes.

Temos também como referência a Ata de Registro de Preços nº 15/2023 – Serviço de Buffet, onde o quantitativo dos itens varia entre 500 a 3.000 pessoas; Ata de Registro de Preços nº 19 e 20/2023 – Serviço de Ornamentação, onde o quantitativo dos itens varia entre 20 a 100 unidades; ARP 12/2023 – Mobiliário, onde o quantitativo dos itens fica em torno de 20 unidades. Destaca-se também que o tribunal possui as atas de materiais gráficos nº 38, 39, 40, 41 e 42/2023. Para os demais itens dos grupos, não foram encontrados registros próprios, sendo mera estimativa apresentada pela Assessoria de Cerimonial para a realização dos eventos objetos deste Estudo.

Os serviços relacionados foram criteriosamente divididos em dois lotes por grupo, visando uma melhor definição e descrição de cada tipo de serviço, conforme justificativa apresentada no item 8 deste Estudo.

O critério de julgamento do processo licitatório será pelo Menor Valor Global, assegurando a escolha do fornecedor que apresentar a proposta mais vantajosa em termos de custo e qualidade para o Tribunal de Justiça do Amazonas.

LOTE 1			
Grupo 1 – Serviço de Buffet			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Coffee break 1	unid/pessoa	2000
2	Coffee break 2	unid/pessoa	2000
3	Coffee break 3	unid/pessoa	2000
4	Coffee break 4	unid/pessoa	2000
5	Coffee break 5	unid/pessoa	2000
6	Coffee break 6	unid/pessoa	2000
7	Coffee break 7	unid/pessoa	2000
8	Almoço 1	unid/pessoa	2000
9	Almoço 2	unid/pessoa	2000
10	Almoço 3	unid/pessoa	2000
11	Jantar 1	unid/pessoa	2000
12	Jantar 2	unid/pessoa	2000
13	Jantar 3	unid/pessoa	2000
14	Ilha de bebidas	unid/pessoa	2000

LOTE 1			
Grupo 2 - Ornamentação			
15	Arranjo de mesa	Unidade	450
16	Arranjo de chão	Unidade	150
17	Arranjo de banheiro	Unidade	40
18	Arranjo para mesa de Buffet	Unidade	40
19	Arranjo para mesa de sobremesa	Unidade	40
20	Parede verde	Unidade	50
21	Adesivo de pista	Unidade	20
22	Lustres	Unidade	100
23	Iluminação cênica	Unidade	450
24	Tecidos e amarradores	Peça	450
Grupo 3 – Mobiliários			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
25	Sofá (2 lugares)	Unidade	100
26	Sofá (3 lugares)	Unidade	100
27	Tapetes	Unidade	50
28	Aparador	Unidade	50
29	Espelhos	Unidade	200
30	Mesa Bistrô	Unidade	100
31	Mesa centro	Unidade	100
32	Cadeiras Tiffany	Unidade	3.000
33	Mesa de apoio	Unidade	100
Grupo 4 – Atração Musical			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
34	Atração Musical 1 - 200 pessoas	Unidade/Serviço	5
35	Atração Musical 2 - 500 a 1000 pessoas	Unidade/Serviço	5
36	Atração Musical 3 - 1000 a 2000 pessoas	Unidade/Serviço	3
Grupo 5 – Infraestrutura			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
37	Palco 1	Unidade/Serviço	3
38	Palco 2	Unidade/Serviço	5
39	Palco 3	Unidade/Serviço	3
40	Sistema de Iluminação pequeno porte	Unidade/Serviço	5
41	Sistema de Iluminação grande porte	Unidade/Serviço	5
42	Gerador de energia	Unidade/Serviço	3
43	Banheiro químico individual	Unidade	10
44	Climatizadores	Unidade	100
Grupo 6 – Serviço de Vallet			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
45	Serviço de Vallet	Unidade/Serviço	5
Grupo 7 – Locação de espaço			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
46	Espaço com capacidade para 400 pessoas	Unidade/serviço	5
47	Espaço com capacidade para 500 à 1000 pessoas	Unidade/serviço	3

LOTE 2			
Grupo 8 – Brindes e Material Gráfico			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
48	Blocos de Notas em couro	Unidade	200
49	Caneta Metálica Personalizada	Unidade	200
50	Caneta plástica com ponteira touch e porta smartphone personalizado.	Unidade	1500
51	Crachá em PVC	Unidade	1500
52	Cordão acetinado	Unidade	1500
53	Adesivo para Parede evento med. 7x7	Unidade	10
54	Garrafa térmica personalizada As garrafas térmicas devem ser de 450 a 750 ml, de aço inox ou de qualidade superior, com personalização em adesivos DTF ou Laser a escolha do contratante e envio da arte será feito pela contratante	Unidade	1000
55	Bonê Personalizado	Unidade	1000

56	Pastas Canguru de Papel	Unidade	2000
57	Pasta convenção de couro sintético com zíper	Unidade	500
58	Sacola Ecobag	Unidade	1000
59	Chapéu de Palha	Unidade	1000
60	Kit para banheiro masculino e feminino	Unidade	20
61	Necessaires personalizadas	Unidade	1000
62	Kit Proteção	Unidade	2000
63	Canecas personalizadas As canecas devem ser de no mínimo de 350 ml, porcelana e com personalização colorida, a arte será enviada pelo contratante	Unidade	1500
64	Pin de Metal O pin de metal deverá ser de até 4 cm, com banho niquelados, pintura esmaltados com alto ou baixo relevo a arte será enviada posteriormente pela contratante.	Unidade	2000
65	Sacola em papel duplex	Unidades	2000

A descrição completa dos itens de cada grupo comporá o Termo de Referência.

8. ESTIMATIVA DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

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

Como preços referenciais temos, além dos indicados no item 5, outras contratações similares:

- Ministério da Educação – Universidade Federal Rural – Ata de Realização do PE 17/2023 (SRP), no valor de R\$ 1.316.920,00:

[http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?](http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?co_no_uasg=153033&uasg=153033&numprp=172023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura)

[co_no_uasg=153033&uasg=153033&numprp=172023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura](http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?co_no_uasg=153033&uasg=153033&numprp=172023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura)

- Edital Universidade Federal do Sul da Bahia - Pregão Eletrônico SRP nº 02/2021, no valor de R\$ 1.188.158,97:

https://ufsb.edu.br/images/LICITA%C3%87%C3%95ES_E_CONTRATOS/pregao_022021/PREGAO_N%C2%BA022021_-_EVENTOS.pdf

- Tribunal de Contas do Estado do Amapá – Ata de Realização do PE 05/2023 (SRP), item atração musical no valor de R\$ 6.500,00:

[http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?](http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?co_no_uasg=927045&uasg=927045&numprp=52023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura)

[co_no_uasg=927045&uasg=927045&numprp=52023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura](http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?co_no_uasg=927045&uasg=927045&numprp=52023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura)

- Governo do DF – PE 01/2023 – serviço de Valet no valor de R\$ 1.200,00:

[http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?](http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?co_no_uasg=926319&uasg=926319&numprp=12023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura)

[co_no_uasg=926319&uasg=926319&numprp=12023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura](http://comprasnet.gov.br/livre/Pregao/AtaEletronico.asp?co_no_uasg=926319&uasg=926319&numprp=12023&codigoModalidade=5&Seq=1&lstSrp=&f_Uf=&f_numPrp=&f_coduasg=&f_codMod=&f_tpPregao=&f_lstCMS=&f_dtAbertura)

- Contrato 08/2013 – FUNJEAM: valor de R\$ 192.700,00 atualizado pelo IPCA R\$ 345.683,05

<https://www3.bcb.gov.br/CALCIDAADO/publico/corrigirPorIndice.do?method=corrigirPorIndice>

- ARP 15/2023 – TJAM – Buffet, no valor de R\$ 480.956,00

- ARP 19 e 20/2023 – TJAM - Ornamentação, no valor de R\$ 336.239,00

- ARP 38, 39, 40, 41 e 42/2023 - TJAM - Material Gráfico, no valor de 1.619.654,78

- Contrato Nº 033/2023-FUNJEAM TJAM, valor de R\$ 1.256.798,00 (Um milhão, duzentos e cinquenta e sete mil, setecentos e noventa e oito reais).

<https://www.tjam.jus.br/index.php/compras-publicas/contratos/2023-1/contratos-1/contrato-administrativo-2/contrato-administrativo-n-033-2023-funjeam-x-contemporaneo-festas-e-eventos-ltda/contrato-administrativo-n-033-2023-funjeam-x-contemporaneo-festas-e-eventos-ltda-1>

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A solução proposta neste estudo visa justificar a necessidade de parcelamento da contratação em dois lotes, considerando as peculiaridades dos serviços a serem prestados, respeitando as diretrizes do Sistema de Registro de Preços (SRP) e otimizando a eficiência na execução do objeto, conforme justificativas a seguir:

a) Aspecto Técnico: O parcelamento em dois lotes fundamenta-se no aspecto técnico, onde cada lote representa uma especialidade distinta e essencial para a realização dos eventos programados. O Lote 1, composto pelo Serviço completo de Buffet (com cessão de recursos humanos/equipe de apoio); Serviço de Ornamentação; Mobiliários; Atração Musical; Infraestrutura; Serviço de Valet, Locação de espaço, não pode ser dividido devido à natureza integrada que eventos de grande porte exigem, visando garantir a qualidade e a uniformidade na prestação desse serviço específico. Em conformidade com o art. 8º, parágrafos 1º e 2º do Decreto nº 6.892/2013, evitar o parcelamento desse lote é imperativo para assegurar a responsabilidade contratual e manter a padronização necessária para eventos de grande porte. Por outro lado, o Lote 2 refere-se ao material gráfico, que compreende uma gama diversificada de itens como convites, folders e banners. A contratação de empresas especializadas para fornecimento desses materiais específicos permite a obtenção de produtos personalizados e de alta qualidade, atendendo às demandas específicas de cada evento.

b) Aspecto Econômico: A contratação de várias empresas para cada um dos serviços 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. Logo, a abordagem em dois lotes contribui para uma maior competitividade e potencial redução de custos. No caso do Lote 1, a impossibilidade de parcelamento fortalece a concorrência entre fornecedores do mesmo gênero, garantindo a obtenção do serviço com o melhor custo-benefício. Já no Lote 2, ao possibilitar a contratação de empresas especializadas, promove-se uma competição mais acirrada e, consequentemente, a obtenção de preços mais vantajosos.

Dessa forma, o parcelamento em dois lotes revela-se estratégico, pois otimiza a eficiência técnica na execução dos serviços, respeitando as normativas vigentes, e favorece a obtenção de serviços de qualidade, alinhando-se às diretrizes do SRP e proporcionando uma gestão eficaz dos recursos públicos.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que possam contribuir para a viabilidade e execução desta demanda.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Possibilitar que o Tribunal de Justiça do Amazonas idealize a realização dos eventos nomeados FONAJ, FONAMEC E ENCONGE no nível mais alto de qualidade e prestação de serviço, como exige o protocolo para eventos grandiosos.

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. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A viabilidade desta contratação repousa na imprescindibilidade de atender, de maneira adequada e eficaz, a demanda dos eventos de grande porte a serem sediados pelo Tribunal de Justiça do Amazonas. Destaca-se que o Tribunal não possui, atualmente, capacidade interna para suportar a logística e as demandas específicas desses eventos, tornando o Sistema de Registro de Preços a opção mais congruente para assegurar a excelência na prestação de serviços e atender às exigências legais.

Destaca-se que o Tribunal de Justiça do Amazonas não tem hoje condições de atender eventos de grande porte com a presença de altas autoridades.

A contratação por meio de Sistema de Registro de Preços figura como a solução congruente para garantir a continuidade, regularidade e eficiência das atividades desempenhadas, em estrita consonância com as normativas legais que regem a Administração Pública. Ademais, a condução de um processo licitatório proporcionará a escolha do fornecedor mais vantajoso em termos de qualidade e custo, salvaguardando, assim, a utilização eficiente dos recursos públicos.

Os estudos preliminares realizados corroboram de maneira inequívoca a viabilidade técnica da contratação da solução delineada no item 6, fundamentando-se, de forma preeminente, na necessidade incontestável. Diante destas constatações, é proclamada a plena viabilidade da contratação em tela, alinhada aos princípios legais e à essencial manutenção dos serviços públicos.

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 abrangente para atender às demandas relacionadas aos eventos de grande porte 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		
<u>RISCO 2</u>						
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		
<u>RISCO 3</u>						
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		
<u>RISCO 4</u>						
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
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 **Thais Senra Velloso Zacaron, Servidor**, em 06/05/2024, às 11:12, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **THIAGO LIMA DOS SANTOS, Diretor(a)**, em 06/05/2024, às 11:27, 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 **1563901** e o código CRC **C5238A74**.



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

MAPA DE PREÇOS

GRUPO 1											
SERVIÇO DE BUFFET											
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT TOTAL	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA AJUSTADA	VALOR TOTAL ESTIMADO DO
1	COFFEE BREAK 1 Crepes recheados; Mini quiches (02 sabores); Mini Beirute: pão sírio com queijo minas tomate, alfaces e pasta cremosa de atum; Trouxinhas de sabores variados; Croissant recheado, queijo muçarela/coalho, geleia cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romê e julietta; Pastéis assados Carne, frango e misto; Mini sanduíches gratinado com queijo especial com frutas e/ou legumes; Canapés com recheio (03 tipos); Frutas frescas no palito, servidas no gelo; Cesta de pães (3 tipos: integral, batata e torradas); Geleias, patês e pastas mínimos de 2 sabores cada; Tábua de queijo e frios 5 tipos de queijos; 01 (uma) opção de bolo com calda; 02 (dois) tipos de Saladas (simples e caesar); 01 (um) tipo de torta salgada (frango ou palmito ou ricota); 01 (um) tipo de suflê (camarão ou bacalhau ou peito de peru); Trufas (sabores diversos); Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; Quadrado de red velvet Merengue de morango; Mini tortas (Cupuaçu, limão, chocolate). BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), água saborizada, café com leite.	UNIDADE/PESSOA	2.000	FORNECEDOR 1	R\$ 90,00	R\$ 116,00	R\$ 46,70	R\$ 69,30	R\$ 112,50	R\$ 86,67	R\$ 173.340,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 47,00						
				FORNECEDOR 4	R\$ 100,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 142,46						
				FORNECEDOR 7	R\$ 142,46						
				FORNECEDOR 8	R\$ 188,50						
				FORNECEDOR 9	R\$ 144,32						
				FORNECEDOR 18	R\$ 70,00						
2	COFFEE BREAK 2 Cesta de mini pães e torradas especiais	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 96,00	R\$ 126,25	R\$ 39,78	R\$ 86,47	R\$ 120,00	R\$ 98,00	R\$ 196.000,00

	Pão de queijo Croassant Romeu e Julieta Mini caboquinho (mini francês com tucumã, queijo coalho, banana) Mini natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado) Ilha de queijos (mussarela, coalho, Gouda) Ilha de embutidos especiais (mortadelas especiais, salame tipo italiano, peito de peru defumado) Antepastos (berinjela, queijo com ervas, geléia de frutas vermelhas) Bolo de cenoura com calda de chocolate Bolo de macaxeira com caramelo Empadão de camarão ou bacalhau Sanduíche americano de atum ou frango Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; Tabua de frutas com calda de maracujá Cupuaçu em fruta cortado no meio para demonstração BEDIDAS Chá Quente (Diversos Sabores) Café Preto E Com Leite (Sem Açúcar) Leite Quente Chocolate Quente Sucos De Frutas Naturais (3 Opções) Água Mineral Com E Sem Gás Máquina de café										
				FORNECEDOR 4	R\$ 100,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 142,46						
				FORNECEDOR 7	R\$ 142,46						
				FORNECEDOR 8	R\$ 188,50						
				FORNECEDOR 9	R\$ 144,32						
				FORNECEDOR 18	R\$ 70,00						
3	COFFEE BREAK 3 Canapé de Pasta de Queijo Canapé de Pasta de Ricota com Ervas Finas Quiches e Miniquiches regionais com tucumã e pupunha Canapé Quente de Creme de Camarão Canapé Quente de Creme de Siri Casquinha de Queijo Parmesão Mini Empada de Palmito Mini empada de Legumes Mini Empada de Frango Escondidinho de Bacalhau Mini porção de Caranguejo Brigadeiro gourmet Quindim Queijadinha Delícias de Damasco Brownies chocolate com cauda de brigadeiro PRATOS QUENTES Suflê de Bacalhau Filé ao Molho madeira ou outro a combinar previamente com a Assessoria de Cerimonial	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 96,00	R\$ 140,13	R\$ 47,56	R\$ 92,57	R\$ 120,00	R\$ 108,00	R\$ 216.000,00
				FORNECEDOR 4	R\$ 120,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 161,79						
				FORNECEDOR 7	R\$ 161,79						
				FORNECEDOR 8	R\$ 210,33						
				FORNECEDOR 9	R\$ 161,03						

	Acompanhamento: Arroz Branco, Batata Soute BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada			FORNECEDOR 18	R\$ 70,00						
4	COFFEE BREAK 4 PETIL FOURS DOCE PETIL FOURS SALGADDO Pão de queijo Bolo (03 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate) Tabua de frios (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 CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO, Frutas variadas: melancia, mamão, melão, abacaxi, uva, kiwi Sanduíche americano de atum ou frango Torta gelada de morango e chocolate Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; Pupunha com queijo BEBIDAS CHÁ QUENTE (DIVERSOS SABORES) CAFÉ PRETO E COM LEITE (sem açúcar) LEITE QUENTE CHOCOLATE QUENTE SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 90,00						
				FORNECEDOR 4	R\$ 80,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 131,26						
				FORNECEDOR 7	R\$ 131,26						
				FORNECEDOR 8	R\$ 170,64						
				FORNECEDOR 9	R\$ 130,65						
				FORNECEDOR 18	R\$ 80,00						
						R\$ 116,26	R\$ 33,99	R\$ 82,27	R\$ 112,50	R\$ 112,50	R\$ 225.000,00
5	COFFEE BREAK 5 Crepes recheados; Mini quiches (02 sabores); Mini Beirute: pão sírio com queijo minas tomate, alfaces e pasta cremosa de atum; Trouxinhas; Croissant recheado queijo muçarela/coalho, geleia cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romeu e julieta; Pastéis assados, regionais com tucumã, cupuaçu e frango;	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 90,00						
				FORNECEDOR 5	R\$ 100,00						
						R\$ 119,44	R\$ 35,14	R\$ 84,30	R\$ 112,50	R\$ 95,00	R\$ 190.000,00

	Mini- sanduíches gratinado com queijo especial com frutas e/ou legumes; Canapés com recheio (03 tipos); Frutas frescas no palito, servidas no gelo, com molhos a parte; Cesta de pães (3 tipos: integral, batata e torradas); Geleias, patês e pastas; Tábua de queijo e frios – variedade de 5(cinco) queijos; 01 (uma) opção de bolo com calda; 02 (dois) tipos de Saladas (simples e caesar); 01 (um) tipo de torta salgada (frango ou palmito ou ricota); 01 (um) tipo de suflê (camarão ou bacalhau ou peito de peru); Trufas (sabores diversos); Brownies de chocolate com calda de brigadeiro; Quadrado de red velvet Merengue de morango; e Mini tortas. BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada.			FORNECEDOR 6	R\$ 132,28						
				FORNECEDOR 7	R\$ 134,31						
				FORNECEDOR 8	R\$ 175,27						
				FORNECEDOR 9	R\$ 134,19						
				FORNECEDOR 18	R\$ 70,00						
6	COFFEE BREAK 6 Sanduíche natural (atum e salada) Pastelzinho de queijo coalho e tucumã Tortas salgadas: - 4 queijos, alho poró, palmito Frutas laminadas: - uva, morango, kiwi, manga abacaxi e mamão; Croissants em 3 (três) sabores Mini natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado) Chips de batata e cara roxo crocantes Banana frita Cara roxo e macaxeira cozida Tapioca simples, com queijo coalho, com queijo muçarela, caboquinha Anéis de cebola empanados Pudim de leite Delícia de Cupuaçu BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 57,00	R\$ 92,68	R\$ 25,86	R\$ 66,82	R\$ 71,25	R\$ 63,50	R\$ 127.000,00
				FORNECEDOR 4	R\$ 80,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 101,75						
				FORNECEDOR 7	R\$ 103,79						
				FORNECEDOR 8	R\$ 134,93						
				FORNECEDOR 9	R\$ 101,27						
				FORNECEDOR 18	R\$ 70,00						

7	(sem açúcar), café com leite e água saborizada Sanduíche natural (atum e salada) Pastelzinho de queijo muçarela/qualho, peixe ou carne Tortas salgadas: - Camarão com catupiry Frutas laminadas: uva, morango, kiwi, manga abacaxi e mamão; Salgados fritos: Risole de queijo e presunto; bolinha de queijo Sobremesa Torta de morango Churros com doce de leite BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar)	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 47,00	R\$ 79,54	R\$ 21,37	R\$ 58,17	R\$ 58,75	R\$ 58,75	R\$ 117.500,00
				FORNECEDOR 4	R\$ 80,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 87,51						
				FORNECEDOR 7	R\$ 87,51						
				FORNECEDOR 8	R\$ 113,76						
				FORNECEDOR 9	R\$ 81,02						
				FORNECEDOR 18	R\$ 60,00						
8	ALMOÇO 1 SERVIÇO A FRANCESA Entrada Salada de Pirarucu Desfiado Ceviche com Peixe Fresco, Marinado com Limão Siciliano e Tucupi com Cebola Roxa; Bruschettas Italianas Mix de Folhas Verdes e Crocantes (Tomate Cereja, Lascas De Parma, Damascos e Muçarela de Bufala) Acompanha Molho de Mostarda e Mel (Opção Vegetariana) Salada de Rúcula Com Molho De Manga (Opção Vegana) Prato Principal Costela de Tambaqui sem espinha assado com molho a escolher, com Brroz Branco e Farofa . Medalhão de Filé Mignon com Crosta De Castanha do Brasil e Farofa Amazônica (Com Banana da Terra) Bacalhau Imperial (Postas de Bacalhau Assadas no azeite, Brocolis, Batata Bolinha, e Cebola Roxa), com Legumes a Vapor Regados Com Azeite e Ervas Rondelli de Massa Fresca Com Recheio De Mussarela E Peito De Peru Ao Molho De Tomates Artesanal Rizoto De Shimeji Com Queijo Vegano E Noz-Moscada (Opção Vegana) Lasanha De Abobrinha Com Molho Branco (Opção Vegetariana) Sobremesa Nuvem De Chocolate, Com Caldas De Frutas	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 180,00	R\$ 285,33	R\$ 111,93	R\$ 173,40	R\$ 225,00	R\$ 225,00	R\$ 450.000,00
				FORNECEDOR 4	R\$ 300,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 335,79						
				FORNECEDOR 7	R\$ 337,83						
				FORNECEDOR 8	R\$ 439,84						
				FORNECEDOR 9	R\$ 303,83						

	Vermelhas Docinhos Tipo Brigadeiro Gourmet (5 Por Pessoa) Mini Folhado De Batata-Doce (Opção Vegana) Frutas Frescas Laminadas (Opção Vegetariana) Pudim de Cupuaçu Dadinhos tipo brigadeiro Gourmet sabor cupuaçu e castanha Bebidas: Sucos De Frutas (3 Tipos); Refrigerante (Light, Zero E Normal); Água C/ E S/ Gás; Café										
9	ALMOÇO 2 SERVIÇO A FRANCESA Entrada Ceviche vegano; Salada Regional (A ser definida pela Assessoria de Cerimonial) Salada de folhas com grão de bico, Quinoa, Tomatinhos, Pepino, Rabanete, Gergilim e molho de iogurte com hortelã Croqueta de Carne de panela com Aioli Bruschetta de tomates assados com mozzarella Prato Principal Escalopes de mignon ao molho de mostarda francesa e Risoto de alho poró com bacon e abobrinha italiana Nhoque de Mandioquinha com Ragu de carne ao molho roti, Champignon e farofa de pão artesanal Caçarola de abobrinha com carne moída (Opção Vegana) Crepe de Palmito ao sugo (ovo, farinha, creme de palmito, molho de tomate ao sugo) File de Pirarucu ao molho de alcaparras Sobremesa Mille Feuilles (camadas de massa folhada, creme de baunilha e açúcar) Crème Brûlée (creme de baunilha e coberto por uma capa de açúcar sólida) Cheesecake vegana de jaboticaba (Opção Vegana) Frutas frescas laminadas (Opção Vegetariana) Sobremesa Regional a ser definida pela Assessoria de Cerimonial Bebidas: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café com leite e água saborizada.	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 18	R\$ 100,00						
				FORNECEDOR 1	R\$ 180,00						
				FORNECEDOR 4	R\$ 300,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 302,72						
				FORNECEDOR 7	R\$ 302,21	R\$ 268,54	R\$ 96,81	R\$ 171,73	R\$ 225,00	R\$ 225,00	R\$ 450.000,00
				FORNECEDOR 8	R\$ 393,54						
				FORNECEDOR 9	R\$ 301,30						
				FORNECEDOR 18	R\$ 100,00						

10	ALMOÇO 3 SERVIÇO EM BUFFET Picadinho de tambaqui com crôtons de banana da terá e farofa ovinha Capeletti ao molho de pomodoro Tambaqui assado Mini medalhões ao molho de gorgonzola acompanhado de batata bolinha ACOMPANHAMENTOS: Arroz branco com ervas Arroz à piomontesi Farofa de com fios de cebola Legumes rústicos grelhados Salda tropical	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 110,00	R\$ 188,96	R\$ 62,58	R\$ 126,38	R\$ 137,50	R\$ 137,50	R\$ 275.000,00
	FORNECEDOR 4			R\$ 250,00							
	FORNECEDOR 6			R\$ 200,97							
	FORNECEDOR 7			R\$ 200,46							
	FORNECEDOR 8			R\$ 261,26							
	FORNECEDOR 9			R\$ 200,02							
	FORNECEDOR 18			R\$ 100,00							
11	JANTAR 1 SERVIÇO A FRANCESA Entrada Dadinho De Tapioca, Com Geleia De Cupuaçu Picante – Mínimo 4 Unidades por pessoa Mini Vol-Au-Vent Servido Com Mussarela De Búfala, Mel E Lâminas De Amêndoas - 50g - Mínimo 2 Unidades Torradas Com Lâminas De Carpaccio De Filé – 3 Und Com 2 Fatias De Carpaccio cada Mini Picadinho de Tambaqui. Salada De Folhas Com Queijo Coalho Grelhado, Tomates Assados E Molho Pesto De Manjericão (Opção Vegetariana) Escondidinho De Alho Poró Vegano Prato Principal Camarão na Moranga ou a combinar Supreme de tambaqui (lombo de tambaqui assado na brasa, castanhas frescas, abacaxi grelhado com gotas de mel, macaxeira prensada com queijo) Medalhões de filé ao molho de alho e salsinha com champignons ou ao molho Risoto de cogumelos selvagens (opção vegetariana) Risoto de abobrinha com palmito (opção vegano) Sobremesa Mousse Cabocla (açaí e tapioca com coulis – molho fino de caramelo salgado e castanha); Pudim de Leite com calda de cupuaçu separada.	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 210,00	R\$ 280,58	R\$ 132,95	R\$ 147,63	R\$ 262,50	R\$ 262,50	R\$ 525.000,00
	FORNECEDOR 2			R\$ 97,00							
	FORNECEDOR 4			R\$ 300,00							
	FORNECEDOR 6			R\$ 356,15							
	FORNECEDOR 7			R\$ 358,18							
	FORNECEDOR 8			R\$ 466,30							
	FORNECEDOR 9			R\$ 357,00							

	Frutas Frescas Laminadas (com sorvete opcional) Bebidas Água Mineral Sem Gás Água Mineral Gás Refrigerante Normal Refrigerante Ligth Sucos de Frutas Naturais (3 Opções) Café preto Café com leite Disponibilizar sempre açúcar e adoçantes (em sachês), com mexedores de plástico descartáveis										
12	JANTAR 2 ENTRADA Prato Regional em mini louças a ser combinado com a Assessoria de Cerimonial Bolinho de tambaqui (acompanhado de cupuaçu agridoce e arubé (mandioca com pimenta e alho) Ceviche com peixe fresco marinado em limão e tucupi de preferencia pirarucu CAPRESE (folhas crocantes e fresquinhas de alface americana, tomates cereja, queijo mozzarella de búfala e manjerição) (Opção Vegetariana) Chips de beterrabas temperadas com ervas finas (Opção Vegana) PRATO PRINCIPAL Pirarucu Amazônico (postas de pirarucu assadas no azeite acompanhadas de banana da terra e queijo coalho) Filé Mignon ao molho de Vinho Canellone de queijo e Presunto Parma Moqueca Vegana de banana pacovan, legumes assados e castanhas (Opção Vegana) Panqueca integral de legumes (Opção Vegetariana) SOBREMESA Quadrinhos de Brownie servidos com sorvete de creme e calda de chocolate meio amargo Pavlova Amazônica (Suspiros, creme de cumarú, caldo de pitaya e frutas frescas) Frutas frescas laminadas (com sorvete opcional) BEDIDAS ÁGUA MINERAL SEM GÁS ÁGUA MINERAL GÁS	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 18	R\$ 100,00	R\$ 246,22	R\$ 83,81	R\$ 162,41	R\$ 225,00	R\$ 225,00	R\$ 450.000,00
				FORNECEDOR 1	R\$ 180,00						
				FORNECEDOR 4	R\$ 250,00						
				FORNECEDOR 6	R\$ 274,74						
				FORNECEDOR 7	R\$ 278,81						
				FORNECEDOR 8	R\$ 362,46						
				FORNECEDOR 9	R\$ 277,50						

	REFRIGERANTE (3 OPÇÕES sendo 1 regional (Baré, Real, Magistral)) REFRIGERANTE LIGTH SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) CAFÉ PRETO CAFÉ COM LEITE ÁGUA SABORIZADA			FORNECEDOR 18	R\$ 100,00						
13	JANTAR 3 ENTRADA Folhado de Palmito (Vegetariano) Ceviche de palmitos (Vegana) Escondidinho de camarão, servido em mini porcelanas Casquinha de caranguejo Salgados de Forno Canapês Variados regionais sendo 6 por pessoa PRATO PRINCIPAL Medalhões de filé ao molho de alho e salsinha com champignons ou ao molho Filé de pirarucu com risoto de jambu e tucupi Nhoque de mandioca com molho vermelho e Majerição (Prato Vegano) Escondidinho Vegetariano de legumes (Prato Vegetariano) SOBREMESA Cheesecake de Frutas Vermelhas Creme de Cupuaçu com Chocolate Frutas laminadas Crumble com castanha e doce de banana com gelato de creme BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; Café preto (sem açúcar), café preto, café com leite e água saborizada	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 180,00	R\$ 232,94	R\$ 73,61	R\$ 159,33	R\$ 225,00	R\$ 225,00	R\$ 450.000,00
			FORNECEDOR 4	R\$ 250,00							
			FORNECEDOR 6	R\$ 254,39							
			FORNECEDOR 7	R\$ 256,42							
			FORNECEDOR 8	R\$ 334,01							
			FORNECEDOR 9	R\$ 255,73							
			FORNECEDOR 18	R\$ 100,00							
14	ILHA DE BEBIDAS ÁGUA (com e sem gás) SUCOS (dois sabores) REFRIGERANTES (tipo cola e guaraná) inclusive zero CAFÉ PRETO (sem açúcar) (Disponibilizar açúcar e adoçante, e mexedores) CAFÉ COM LEITE AGUA SABORIZADA	UNIDADE/PESSOA	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 23,86	R\$ 42,13	R\$ 11,29	R\$ 30,84	R\$ 29,83	R\$ 29,83	R\$ 59.660,00
			FORNECEDOR 4	R\$ 60,00							
			FORNECEDOR 6	R\$ 38,66							
			FORNECEDOR 7	R\$ 38,66							
			FORNECEDOR 8	R\$ 50,26							
			FORNECEDOR 9	R\$ 38,48							

				FORNECEDOR 18	R\$ 45,00						
ORNAMENTAÇÃO											
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT TOTAL	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA ESTIMADA	VALOR TOTAL ESTIMADO DO
				FORNECEDOR 1	R\$ 179,00						
15	Arranjo de mesa: Arranjos de centro mesas baixos com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro (no máximo, já incluindo as flores)	UNIDADE	450	FORNECEDOR 6	R\$ 183,16	R\$ 191,12	R\$ 23,07	R\$ 168,05	R\$ 223,75	R\$ 181,72	R\$ 81.774,00
				FORNECEDOR 7	R\$ 183,16						
				FORNECEDOR 8	R\$ 238,11						
				FORNECEDOR 9	R\$ 182,30						
				FORNECEDOR 10	R\$ 181,00						
				FORNECEDOR 1	R\$ 300,00						
16	Arranjo de chão: Arranjos de chão altos com folhagem tipo palmeira natural com vaso de fibra. Medidas 2x0,80m	UNIDADE	150	FORNECEDOR 6	R\$ 340,88	R\$ 346,16	R\$ 51,98	R\$ 294,18	R\$ 375,00	R\$ 326,10	R\$ 48.915,00
				FORNECEDOR 7	R\$ 335,79						
				FORNECEDOR 8	R\$ 446,46						
				FORNECEDOR 9	R\$ 341,81						
				FORNECEDOR 11	R\$ 312,00						
				FORNECEDOR 1	R\$ 145,00						
17	Arranjo de banheiro: Arranjo de decoração com flores do campo para banheiro. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	UNIDADE	40	FORNECEDOR 6	R\$ 152,63	R\$ 161,29	R\$ 22,90	R\$ 138,39	R\$ 181,25	R\$ 151,18	R\$ 6.047,20
				FORNECEDOR 7	R\$ 152,63						
				FORNECEDOR 8	R\$ 201,73						
				FORNECEDOR 9	R\$ 154,45						
18	Arranjo para mesa de buffet: Arranjo de decoração com flores nobres para mesas de buffet. Medidas 40 cm de altura x 40 cm de diâmetro	UNIDADE	40	FORNECEDOR 1	R\$ 250,00	R\$ 337,17	R\$ 86,66	R\$ 250,51	R\$ 312,50	R\$ 269,61	R\$ 10.784,40
				FORNECEDOR 6	R\$ 366,32						
				FORNECEDOR 7	R\$ 368,36						
				FORNECEDOR 8	R\$ 479,53						
				FORNECEDOR 9	R\$ 303,83						
				FORNECEDOR 10	R\$ 255,00						

19	Arranjo para mesa de sobremesa: Arranjo de decoração com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	UNIDADE	40	FORNECEDOR 1	R\$ 250,00	R\$ 324,84	R\$ 104,19	R\$ 220,65	R\$ 312,50	R\$ 276,92	R\$ 11.076,80
				FORNECEDOR 6	R\$ 366,32						
				FORNECEDOR 7	R\$ 368,36						
				FORNECEDOR 8	R\$ 479,53						
				FORNECEDOR 9	R\$ 303,83						
				FORNECEDOR 10	R\$ 181,00						
20	Parede verde: Parede verde com Ficus e outras folhagens medindo 5x5m	UNIDADE	50	FORNECEDOR 1	R\$ 1.400,00	R\$ 1.757,32	R\$ 300,57	R\$ 1.456,75	R\$ 1.750,00	R\$ 1.637,75	R\$ 81.887,50
				FORNECEDOR 6	R\$ 1.719,70						
				FORNECEDOR 7	R\$ 1.719,70						
				FORNECEDOR 8	R\$ 2.235,61						
				FORNECEDOR 9	R\$ 1.711,61						
21	Adesivo de pista: Adesivo de pista de tamanho 5x5 metros com a logo do evento (fornecida por este Tribunal) a ser instalada previamente de acordo com a solicitação da assessoria de Cerimonial do TJAM	UNIDADE	20	FORNECEDOR 1	R\$ 1.390,00	R\$ 1.512,40	R\$ 208,96	R\$ 1.303,44	R\$ 1.737,50	R\$ 1.419,36	R\$ 28.387,20
				FORNECEDOR 6	R\$ 1.424,60						
				FORNECEDOR 7	R\$ 1.444,95						
				FORNECEDOR 8	R\$ 1.884,54						
				FORNECEDOR 9	R\$ 1.417,90						
22	Lustres: Lustres de Cristais para decoração com instalação e posicionamentos informados previamente pela assessoria de cerimonial	UNIDADE	100	FORNECEDOR 1	R\$ 166,00	R\$ 251,74	R\$ 58,32	R\$ 193,42	R\$ 207,50	R\$ 207,50	R\$ 20.750,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 254,39						
				FORNECEDOR 7	R\$ 254,39						
				FORNECEDOR 8	R\$ 330,71						
				FORNECEDOR 9	R\$ 253,19						
23	Iluminação cênica: Spot de Iluminação cênica para salão e entradas de acordo com cores de acordo com as do evento	UNIDADE	450	FORNECEDOR 1	R\$ 400,00	R\$ 1.052,80	R\$ 395,14	R\$ 657,66	R\$ 500,00	R\$ 500,00	R\$ 225.000,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 1.134,59						
				FORNECEDOR 7	R\$ 1.119,33						

28	Aparador decorativo versátil para ambientes (Madeira ou Acrílico)	UNIDADE	50	FORNECEDOR 1	R\$ 180,00	R\$ 289,50	R\$ 72,33	R\$ 217,17	R\$ 225,00	R\$ 225,00	R\$ 11.250,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 295,09						
				FORNECEDOR 7	R\$ 295,09						
				FORNECEDOR 8	R\$ 383,62						
				FORNECEDOR 9	R\$ 293,70						
29	Espelhos dourados para decoração de ambiente com fixação inclusa	UNIDADE	200	FORNECEDOR 1	R\$ 100,00	R\$ 183,15	R\$ 75,07	R\$ 108,08	R\$ 125,00	R\$ 125,00	R\$ 25.000,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 178,07						
				FORNECEDOR 8	R\$ 282,37						
				FORNECEDOR 9	R\$ 172,17						
30	Mesa estilo bistrô pretas, com estrutura de Aço ou Ferro de no mínimo 1,04m, com 3 cadeiras altas que se adequem a mesa	UNIDADE	100	FORNECEDOR 1	R\$ 250,00	R\$ 290,39	R\$ 42,96	R\$ 247,43	R\$ 312,50	R\$ 272,04	R\$ 27.204,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 279,83						
				FORNECEDOR 7	R\$ 279,83						
				FORNECEDOR 8	R\$ 363,78						
				FORNECEDOR 9	R\$ 278,51						
31	Mesa de centro de no mínimo 45 cm de altura, 81 cm de diâmetro	UNIDADE	100	FORNECEDOR 1	R\$ 200,00	R\$ 219,20	R\$ 29,28	R\$ 189,92	R\$ 250,00	R\$ 206,21	R\$ 20.621,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 208,60						
				FORNECEDOR 7	R\$ 208,60						
				FORNECEDOR 8	R\$ 271,18						
				FORNECEDOR 9	R\$ 207,62						
32	Cadeiras estilo Tiffany transparentes, Branca e ou Imbuia, com almofadas	UNIDADE	3000	FORNECEDOR 1	R\$ 6,00	R\$ 8,52	R\$ 1,87	R\$ 6,65	R\$ 7,50	R\$ 7,50	R\$ 22.500,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 8,14						
				FORNECEDOR 7	R\$ 8,64						
				FORNECEDOR 8	R\$ 11,24						
				FORNECEDOR 9	R\$ 8,60						

33	Mesa de apoio lateral 2 modelos (redonda e quadrada)	UNIDADE	100	FORNECEDOR 1	R\$ 150,00	R\$ 200,46	R\$ 38,30	R\$ 162,16	R\$ 187,50	R\$ 187,50	R\$ 18.750,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 198,42						
				FORNECEDOR 7	R\$ 198,42						
				FORNECEDOR 8	R\$ 257,95						
				FORNECEDOR 9	R\$ 197,49						

ATRAÇÃO MUSICAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT TOTAL	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA ESTIMADA	VALOR TOTAL ESTIMADO DO
34	Atração musical 1 Tempo de show: mínimo de 6 (seis) horas 2 vozes (Uma Feminina e Uma Masculina) Teclado e Violão Sonorização para eventos de até 200 pessoas	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 2.400,00	R\$ 4.709,49	R\$ 1.446,36	R\$ 3.263,13	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 15.000,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 4.884,35						
				FORNECEDOR 7	R\$ 4.935,23						
				FORNECEDOR 8	R\$ 6.415,81						
				FORNECEDOR 9	R\$ 4.912,04						
35	Atração musical 2 Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 200 a 1000 pessoas 4 vozes (2 masculinas e 2 femininas) Bateria Baixo Violão/Guitarra Teclado Percussão Repertorio Jazz Bossa Nova MPB Eletrônica Pop Rock Reggae Flashback Anos 80/90/00 Românticas Boleros Músicas Latinas em espanhol Bregas Sereastas Xote Forró Samba-Enredo Axé Regional Boi Bumbá Carimbó Música Cristã Evangélica Música Cristã Católica	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 3.000,00	R\$ 4.566,75	R\$ 1.177,00	R\$ 3.389,75	R\$ 3.750,00	R\$ 3.750,00	R\$ 18.750,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 4.782,60						
				FORNECEDOR 7	R\$ 4.782,60						
				FORNECEDOR 8	R\$ 6.217,38						
				FORNECEDOR 9	R\$ 4.051,16						
36	Atração musical 3 Tempo de show: mínimo de 6 horas	UNIDADE/SERVIÇO	3	FORNECEDOR 1	R\$ 2.666,00	R\$ 4.466,91	R\$ 1.170,96	R\$ 3.295,95	R\$ 3.332,50	R\$ 3.332,50	R\$ 9.997,50

				FORNECEDOR 9	R\$ 4.051,16						
39	Palco 3: palco de grande porte, montagem e desmontagem de palco médio em alumínio com 12m de largura e 8m de profundidade piso de ferro e/ou madeira, com capacidade suficiente para suportar a circulação de pessoas e instrumentos sonoros, deverá possuir escada traseira com degrau de acesso, cobertura vinilica	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 6.550,00	R\$ 9.612,74	R\$ 2.457,25	R\$ 7.155,49	R\$ 8.187,50	R\$ 8.187,50	R\$ 40.937,50
				FORNECEDOR 6	R\$ 9.666,96						
				FORNECEDOR 7	R\$ 9.666,96						
				FORNECEDOR 8	R\$ 12.567,05						
40	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco l, 06 canhões de luz foco v, 08 refletores, strobes dmx 12000, 01 máquina rack 01 mesa de 24 canais, 01 mult cabo de 50m, 01 canhão seguidor, 01 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 4.000,00	R\$ 6.281,17	R\$ 1.574,26	R\$ 4.706,91	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00	R\$ 25.000,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 6.410,72						
				FORNECEDOR 7	R\$ 6.105,44						
				FORNECEDOR 8	R\$ 8.433,15						
				FORNECEDOR 9	R\$ 6.456,55						
41	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco l, 12 canhões de luz foco v, 16 refletores, strobes dmx 12000, 02 máquina rack 02 mesa de 24 canais, 02 mult cabo de 50m, 02 canhão seguidor, 02 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser.	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 5.000,00	R\$ 8.496,96	R\$ 2.355,27	R\$ 6.141,69	R\$ 6.250,00	R\$ 6.250,00	R\$ 31.250,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 8.903,78						
				FORNECEDOR 7	R\$ 8.903,78						
				FORNECEDOR 8	R\$ 11.574,91						
				FORNECEDOR 9	R\$ 8.102,33						
42	GERADOR DE ENERGIA DE no mínimo 250 KVA	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 2.200,00	R\$ 2.843,93	R\$ 512,97	R\$ 2.330,96	R\$ 2.750,00	R\$ 2.750,00	R\$ 13.750,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 2.798,33						
				FORNECEDOR 7	R\$ 2.798,33						
				FORNECEDOR 8	R\$ 3.637,83						
				FORNECEDOR 9	R\$ 2.785,17						
43	Banheiro químico individual portátil, com	UNIDADE	10	FORNECEDOR 1	R\$ 219,00	R\$ 274,09	R\$ 47,26	R\$ 226,83	R\$ 273,75	R\$ 255,15	R\$ 2.551,50

	montagem e manutenção diária e desmontagem, em polietileno ou material similar, com teto, dimensões mínimas de 1,10m de frente x 1,10 de fundo x 2,10 de altura, composto de caixa de dejetos, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado, para uso do público em geral, (com assepsia)			FORNECEDOR 6	R\$ 264,56						
				FORNECEDOR 7	R\$ 269,14						
				FORNECEDOR 8	R\$ 349,89						
				FORNECEDOR 9	R\$ 267,88						
44	Climatizadores: Regulagem de Neblina, vazão de ar de 18.000 m³/h, nível máximo de ruído de 67 dB, tensão 220 V, reservatório de 100 litros, com instalação, desinstalação e fornecimento de água, com técnico para manutenção presente durante todo o evento	UNIDADE	500	FORNECEDOR 1	R\$ 280,00	R\$ 396,92	R\$ 83,42	R\$ 313,50	R\$ 350,00	R\$ 350,00	R\$ 175.000,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 396,85						
				FORNECEDOR 7	R\$ 396,85						
				FORNECEDOR 8	R\$ 515,91						
				FORNECEDOR 9	R\$ 394,98						
SERVIÇO DE VALET											
45	Serviço de valet, para em média 30 carros, com pelo menos 5 manobristas e 1 Coordenador geral.	UNIDADE/SERVIÇO	15	FORNECEDOR 1	R\$ 1.200,00	R\$ 1.966,46	R\$ 502,46	R\$ 1.464,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 22.500,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 2.009,71						
				FORNECEDOR 7	R\$ 2.009,71						
				FORNECEDOR 8	R\$ 2.612,62						
				FORNECEDOR 9	R\$ 2.000,26						
LOCAÇÃO DE ESPAÇO											
46	Espaço com capacidade para 400 pessoas	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 5.000,00	R\$ 10.615,73	R\$ 3.462,95	R\$ 7.152,78	R\$ 6.250,00	R\$ 6.250,00	R\$ 31.250,00
				FORNECEDOR 6	R\$ 11.193,32						
				FORNECEDOR 7	R\$ 11.193,32						
				FORNECEDOR 8	R\$ 14.551,32						
				FORNECEDOR 9	R\$ 11.140,71						
47	Espaço com capacidade para 500 a 1000 pessoas	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 8.300,00	R\$ 13.898,21	R\$ 3.640,76	R\$ 10.257,45	R\$ 10.375,00	R\$ 10.375,00	R\$ 51.875,00

				FORNECEDOR 6	R\$ 14.246,04						
				FORNECEDOR 7	R\$ 14.246,04						
				FORNECEDOR 8	R\$ 18.519,86						
				FORNECEDOR 9	R\$ 14.179,09						
VALOR TOTAL ESTIMADO GRUPO 1											R\$ 5.145.058,60

GRUPO 2

BRINDES E MATERIAL GRÁFICO

BRINDES E MATERIAL GRÁFICO											
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT TOTAL	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA ESTIMADA	VALOR TOTAL ESTIMADO DO
48	Blocos de Notas em couro moderno com 100 páginas, tamanho 23,5 x 18,5 x 3,5 (h) cm	UNIDADE	200	FORNECEDOR 1	R\$ 390,00	R\$ 150,00	R\$ 140,02	R\$ 9,98	R\$ 487,50	R\$ 150,00	R\$ 30.000,00
				FORNECEDOR 3	R\$ 85,00						
				FORNECEDOR 5	R\$ 92,00						
				FORNECEDOR 19	R\$ 35,00						
				FORNECEDOR 17	R\$ 148,00						
49	Caneta Metálica Personalizada com carga esferográfica azul e acionamento por clique	UNIDADE	200	FORNECEDOR 1	R\$ 90,00	R\$ 35,31	R\$ 39,97	R\$ 0,00	R\$ 112,50	R\$ 35,31	R\$ 7.062,00
				FORNECEDOR 16	R\$ 2,75						
				FORNECEDOR 19	R\$ 8,50						
				FORNECEDOR 17	R\$ 40,00						
50	Caneta plástica com ponteira touch e porta smartphone personalizado. Possuir esferográfica azul ou preta com acionamento giratório ou clique, limpador de tela com camada soft na parte superior da caneta e suporte para smartphone, com personalização com a logo do evento gravada, não podendo ser adesivada.	UNIDADE	1500	FORNECEDOR 1	R\$ 399,00	R\$ 96,67	R\$ 169,20	R\$ 0,00	R\$ 498,75	R\$ 96,67	R\$ 145.005,00
				FORNECEDOR 3	R\$ 24,90						
				FORNECEDOR 5	R\$ 27,20						
				FORNECEDOR 19	R\$ 7,25						
				FORNECEDOR 17	R\$ 25,00						

51	Crachá em PVC 0,7mm personalizadas no tamanho 8,7x14,4cm, com impressão 4x0 cores, com furo para encaixe do corlar.	UNIDADE	1500	FORNECEDOR 1 FORNECEDOR 3 FORNECEDOR 5 FORNECEDOR 19 FORNECEDOR 17	R\$ 120,00 R\$ 5,90 R\$ 8,60 R\$ 8,75 R\$ 15,00	R\$ 31,65	R\$ 49,50	R\$ 0,00	R\$ 150,00	R\$ 31,65	R\$ 47.475,00
52	Cordão acetinado 100% poliester, com personalização total Comprimento do cordão já montado: 44 cm Largura: 20 mm Garra na extremidade: Modelo “jacaré” metálica	UNIDADE	1500	FORNECEDOR 1 FORNECEDOR 3 FORNECEDOR 5 FORNECEDOR 19 FORNECEDOR 17	R\$ 99,00 R\$ 5,90 R\$ 8,60 R\$ 4,90 R\$ 15,00	R\$ 26,68	R\$ 40,62	R\$ 0,00	R\$ 123,75	R\$ 26,68	R\$ 40.020,00
53	Adesivo para Parede evento med. 7x7 metros com instalação	UNIDADE	10	FORNECEDOR 1 FORNECEDOR 3 FORNECEDOR 5 FORNECEDOR 19 FORNECEDOR 17	R\$ 4.500,00 R\$ 6.860,00 R\$ 7.100,00 R\$ 3.675,00 R\$ 4.900,00	R\$ 5.407,00	R\$ 1.504,74	R\$ 3.902,26	R\$ 5.625,00	R\$ 4.700,00	R\$ 47.000,00
54	Garrafa térmica personalizada As garrafas térmicas devem ser de 450 a 750 ml, de aço inox ou de qualidade superior, com personalização em adesivos DTF ou Laser a escolha do contratante e envio da arte será feito pela contratante	UNIDADE	1000	FORNECEDOR 20 SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM DO COOPERATIVISMO NO ESTADO DE RONDÔNIA - SESCOOP/RO PREGÃO ELETRÔNICO 29.382.254/0001-01 BILG COMERCIO DE BRINDES E SERVICOS DE TECNOLOGIA LTDA FORNECEDOR 20 SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM DO COOPERATIVISMO NO ESTADO DE RONDÔNIA - SESCOOP/RO PREGÃO ELETRÔNICO 37.069.335/0001-76 ARCA PROMOCOES E EVENTOS EIRELI FORNECEDOR 20 NACIONAL DE APRENDIZAGEM DO COOPERATIVISMO NO ESTADO DE RONDÔNIA	R\$ 28,72 R\$ 28,74 R\$ 35,90	R\$ 31,12	R\$ 4,14	R\$ 26,98	R\$ 35,90	R\$ 31,12	R\$ 31.120,00

				- SESCOOP/RO PREGÃO ELETRÔNICO 13.299.917/0001-80 GRAFICA EPA LTDA							
55	Boné personalizado	UNIDADE	1000	FORNECEDOR 1	R\$ 159,00	R\$ 70,50	R\$ 60,87	R\$ 9,63	R\$ 198,75	R\$ 70,50	R\$ 70.500,00
				FORNECEDOR 3	R\$ 54,00						
				FORNECEDOR 16	R\$ 20,00						
				FORNECEDOR 17	R\$ 49,00						
56	Pastas canguru de papel, impressão personalizada com a logo do evento e verniz localizados, com bolso para documentos tam. 32x45cm	UNIDADE	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 59,00	R\$ 20,12	R\$ 21,82	R\$ 0,00	R\$ 73,75	R\$ 20,12	R\$ 40.240,00
				FORNECEDOR 3	R\$ 9,90						
				FORNECEDOR 5	R\$ 11,30						
				FORNECEDOR 19	R\$ 7,50						
				FORNECEDOR 17	R\$ 12,90						
57	Pasta convenção de couro sintético com zíper, possui 2 compartimentos grandes para arquivar documentos, compartimento interno com zíper, 7 divisórias pequenas para documentos, suporte com visor para cartão de identificação, suporte para caneta (não acompanha caneta) e bloco com 20 folhas pautadas e timbradas com a logo do evento. Altura: 33,3 cm / Largura : 25,6 cm Med. aprox. para gravação (CxL): 30 cm x 23,8 cm	UNIDADE	500	FORNECEDOR 1	R\$ 799,00	R\$ 285,90	R\$ 293,25	R\$ 0,00	R\$ 998,75	R\$ 285,90	R\$ 142.950,00
				FORNECEDOR 3	R\$ 148,00						
				FORNECEDOR 5	R\$ 154,00						
				FORNECEDOR 19	R\$ 78,50						
				FORNECEDOR 17	R\$ 250,00						
58	Sacola Ecobag Ecológica em algodão e juta med. 40x35cm	UNIDADE	1000	FORNECEDOR 1	R\$ 249,00	R\$ 71,40	R\$ 99,43	R\$ 0,00	R\$ 311,25	R\$ 71,40	R\$ 71.400,00
				FORNECEDOR 3	R\$ 27,00						
				FORNECEDOR 5	R\$ 31,00						
				FORNECEDOR 19	R\$ 18,00						
				FORNECEDOR 17	R\$ 32,00						
59	Chapéu de Palha aba levemente ondulada e faixa em poliéster fixa feito em tamanho único com ajustes interno. Personalizado com a logo	UNIDADE	1000	FORNECEDOR 1	R\$ 189,00	R\$ 122,55	R\$ 57,71	R\$ 64,85	R\$ 180,26	R\$ 89,33	R\$ 89.330,00
				FORNECEDOR 13	R\$ 93,66						

	do evento, Altura 9cm, Circunferência 56cm, Comprimento Aba 35cm			FORNECEDOR 17	R\$ 85,00						
60	Kit para banheiro masculino e feminino BANDEIJA DE ACRILICO PERSONALIZADA COM A LOGO DO EVENTO ABSORVENTE NORMAL – 06 UND ABSERVOTENTE PROTETOR DIARIO – 06 UND SPRAY FIXADOR DE CABELOS – 01 UNID ENXAGUANTE BUCAL 250ML – 01UNID VIDRO COM SABONETE LÍQUIDO 250ML – 01 UNID VIDRO COM HIDRATANTE DESODORANTE AEROSOL – 01 UNID ENGOV - 12 COMPRIMIDOS ANTIÁCIDO EFERVESCENTE – 06 ENVELOPE TIC TAC MINI – 04 UNIDADE LENÇO KLENNEX – 01 PCT ALCOOL EM GEL 60ML – 02 UNDS BAND AID (TODAS OS ITENS LISTADOS DEVEM SER PERSONALIZADOS COM A LOGO DO EVENTO)	UNIDADE	20	FORNECEDOR 1	R\$ 299,00	R\$ 334,50	R\$ 50,20	R\$ 284,30	R\$ 373,75	R\$ 334,50	R\$ 6.690,00
				FORNECEDOR 14	R\$ 370,00						
61	Necessaires personalizadas tamanho 30cm x 16 cm ou superior, com zíper	UNIDADE	1000	FORNECEDOR 1	R\$ 399,00	R\$ 114,88	R\$ 189,44	R\$ 0,00	R\$ 498,75	R\$ 114,88	R\$ 114.880,00
				FORNECEDOR 5	R\$ 18,00						
				FORNECEDOR 19	R\$ 24,50						
				FORNECEDOR 17	R\$ 18,00						
62	Kit Proteção Protetor Solar fator 60 (50g) ou maior Loção Repelente de Insetos (200 ml) ou Maior Protetor labial tipo bastão, fator 50, 4,5g ou superior	UNIDADE	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 149,00	R\$ 171,20	R\$ 46,83	R\$ 124,37	R\$ 186,25	R\$ 144,31	R\$ 288.620,00
				FORNECEDOR 15	R\$ 139,61						
				FORNECEDOR 17	R\$ 225,00						
63	Canecas personalizadas As canecas devem ser de no mínimo de 350 ml, porcelana e com personalização colorida, a arte será enviada pelo contratante	UNIDADE	1500	FORNECEDOR 16	R\$ 25,00	R\$ 35,73	R\$ 26,00	R\$ 9,73	R\$ 61,73	R\$ 20,88	R\$ 31.320,00
				FORNECEDOR 21	R\$ 16,75						
				FORNECEDOR 22	R\$ 65,44						
64	PIN de metal com gravação em baixo relevo, esmaltado colorido, com banho de níquel. O pin de metal deverá ser de até 4 cm, com	UNIDADE	2000	FORNECEDOR 16	R\$ 6,36	R\$ 24,22	R\$ 15,48	R\$ 8,74	R\$ 39,70	R\$ 24,22	R\$ 48.440,00
				FORNECEDOR 21	R\$ 33,75						

	banho niquelados, pintura esmaltados com alto ou baixo relevo. A arte será enviada posteriormente pela contratante			FORNECEDOR 23	R\$ 32,55						
65	Sacola em papel duplex – 230g, impressão 4/0 cores, alça de gorgorão Marrom, plastificação Brilho. Formato: Alt. 50cm x Larg. 40 cm x Lat. 13 cm	UNIDADE	2000	FORNECEDOR 1	R\$ 109,00						
				FORNECEDOR 12	R\$ 10,50						
				FORNECEDOR 16	R\$ 30,00	R\$ 39,80	R\$ 39,36	R\$ 0,44	R\$ 136,25	R\$ 39,80	R\$ 79.600,00
				FORNECEDOR 19	R\$ 25,50						
				FORNECEDOR 17	R\$ 24,00						
VALOR TOTAL ESTIMADO GRUPO 2											R\$ 1.331.652,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO DOS GRUPOS 1 E 2											R\$ 6.476.710,60

BS.: OS VALORES ESTIMADOS FORAM PROVENIENTES DE PESQUISA DE MERCADO, SENDO APLICADO NO CÁLCULO A MÉDIA DAS AMOSTRAS DOS PREÇOS OBTIDOS, CAPÍTULO III, ART. 4º RESOLUÇÃO N.064/2023-TJAM

FORNECEDOR 1: CONTRATO 033/2023- FUNJEAM CONTEMPORÂNEO FESTA E EVENTOS LTDA CNPJ: 09.199.109/0001-74
FORNECEDOR 2 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 17/2023- BELÉM/PA MILENNIUM EVENTOS E SERVIÇOS CNPJ: 03.861./0001-80
FORNECEDOR 3: D'COLAR S CNPJ: 03.861./0001-80 CNPJ: 16.640.717/0001-38
FORNECEDOR 4: SEIXAS FESTAS E EVENTOS CNPJ: 08.274.282/0001-27
FORNECEDOR 5: OPTATEC IMPRESSÃO DIGITAL CNPJ: 41.106.192/0001-00
FORNECEDOR 6: DA HORA SOLUÇÕES CRITATIVA CNPJ: 07.273.545/0001-10
FORNECEDOR 7: LE LIEU - JBV SERVIÇOS DE BUFE LTDA CNPJ:08.390.065/0001-00
FORNECEDOR 8: AMAZON RECEPTIVE C. B. DE OLIVEIRA CNPJ:05.437.528/0001-46
FORNECEDOR 9: DURINGO EVENTOS E FORMATURAS CNPJ:04.766.502/0001-89
FORNECEDOR 10: RN SERVIÇOS FÚNEBRES LTDA CNPJ:30.169.323/0001-74
FORNECEDOR 11: T H S BEZERRA LTDA CNPJ:09.068.212/0001-85
FORNECEDOR 12: ARP 044/2023-TJAM DA HORA PUBLICIDADE CNPJ:07.273.545/0001-10
FORNECEDOR 13: MAGAZINE LUIZA CNPJ:02.206.577/0001-80.
FORNECEDOR 14: ELO PRODUTOS ESPECIAIS CNPJ:05.845.791/0001-74
FORNECEDOR 15: BEMOL FARMA, DROGASIL, PAGUE MENOS, SANTO REMÉDIO CNPJ:04.565.289/0108-86
FORNECEDOR 16: ARP DEFENSORIA PÚBLICA/AM- M E T INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS GRÁFICOS LTDA CNPJ:04.435.196/0001-06
FORNECEDOR 17: PITTMAN COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES CNPJ:04.573834/0001-47
FORNECEDOR 18: INSTITUTO NACIONA VERITAS CNPJ:07.259.925/0001-09
FORNECEDOR 19: GRÁFICA ZOA A TOA CNPJ 25.321.594/0001-63
FORNECEDOR 20: BANCO DE PREÇOS
FORNECEDOR 21:QUALYBRINDES CNPJ :32.810.701/0001-82
FORNECEDOR 22:HIPERGRAFIC CNPJ: 05.027.658/0001-00
FORNECEDOR 23: ELO SERVIÇOS CNPJ: 05.845.791/0001-74

Manaus, 30 de maio de 2024.

Hélida Valéria Muneymne Telles de Souza
Chefe Seção de Cotações e Compras
Thiago Lima dos Santos
Diretor da Divisão de Compras e Operações



Documento assinado eletronicamente por **THIAGO LIMA DOS SANTOS, Diretor(a)**, em 03/06/2024, às 08:30, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **HELIDA VALERIA MUNEYMNE TELLES DE SOUZA, Chefe de Setor**, em 03/06/2024, às 08:33, 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 **1607749** e o código CRC **0017EA89**.