



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

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de solução integrada para realização do VIII ENCONTRO DO CONSELHO DOS PRESIDENTES DOS TRIBUNAIS DE JUSTIÇA – CONSEPRE, 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 e Locação de espaço, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

1.2. O código para o procedimento licitatório é **CATSER 000014591**.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas sediará nos dias 08, 09 e 10 de novembro de 2023, o Encontro do Conselho dos Presidentes dos Tribunais de Justiça - CONSEPRE, com a participação dos representantes e membros dos Tribunais de Justiça dos 26 Estados e do Distrito Federal, além de Ministros das Cortes Superiores, todos acompanhados de suas respectivas comitivas no evento. O encontro contará com dois tipos de programação: a social e a de trabalhos, nas quais serão necessários serviços de buffet, valet, atração musical, palcos, som, iluminação e imagem, e todo aparato de recursos humanos e demais materiais especializados e peculiares para eventos de grande porte.

2.2. Visto que tal programação demanda diferentes tipos de serviço para melhor atendimento na questão de infraestrutura completa de eventos, viu-se a necessidade de adotar uma solução que atenda da melhor forma a realização do evento supracitado, objetivando atender com maior exatidão o quantitativo, a organização e a repositividade idealizada para o Encontro do Conselho dos Presidentes dos Tribunais de Justiça.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. Consiste na legislação aplicável ao objeto a ser contratado, no que couber:

- a) Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA;
- b) Resolução - RDC nº 656, de 24 de março de 2022 – ANVISA;
- c) Resolução CNNPA nº 12, de 1978;
- d) Resolução – RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 – ANVISA;
- e) Lei Estadual nº 5.504, de 17 de junho de 2021;
- f) Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991;
- g) Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e suas alterações;
- h) Lei Municipal nº 2.129, de 03 de junho de 2016;
- i) Normas ABNT: NBR 16004; NBR 16513; NBR 16566, NBR 16571.

4. DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O procedimento para a contratação pretendida não será regido pelo Sistema de Registro de Preços.

5. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO E DO QUANTITATIVO

5.1. A descrição do cardápio e de cada tipo de serviço, bem como o respectivo quantitativo está especificado na tabela abaixo:

GRUPO 1 – SERVIÇO DE BUFFET			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	COFFEE BREAK 1: <ul style="list-style-type: none">• 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;	UNID (PESSOA)	500

	<ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; água saborizada Café preto (sem açúcar), café com leite.</p>		
2	<p>COFFEE BREAK 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (muçarela, 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 <p><u>BEBIDAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 cappuccino 	UNID (PESSOA)	500
3	<p>COFFEE BREAK 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canapé de Pasta de Queijo • Canapé de Pasta de Ricota com Ervas Finas • Quiches e Mini quiches regionais com tucumã e pupunha • Canapé Quente de Creme de Camarão 	UNID (PESSOA)	500

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>PRATOS QUENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suflê de Bacalhau • Filé ao Molho madeira ou outro a combinar previamente com a Assessoria de Cerimonial • Acompanhamento: Arroz Branco, Batata Soute <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucos de frutas (3 tipos); • Refrigerante (light, zero e normal); • Água c/ e s/ gás; • Café preto (sem açúcar), • café com leite • Água saborizada 		
4	<p>COFFEE BREAK 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PETIT FOURS DOCE • PETIT FOURS SALGADO • 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 <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	UNID (PESSOA)	500

5	<p>COFFEE BREAK 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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;</p>	UNID (PESSOA)	500
6	<p>COFFEE BREAK 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucos de frutas (3 tipos); • Refrigerante (light, zero e normal); • Água c/ e s/ gás; • Café preto (sem açúcar), • café com leite • água saborizada 	UNID (PESSOA)	500

7	<p>COFFEE BREAK 7:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Torta de morango • churros com doce de leite <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucos de frutas (3 tipos); • Refrigerante (light, zero e normal); • Água c/ e s/ gás; • Café preto (sem açúcar) 	UNID (PESSOA)	500
8	<p>ALMOÇO 1:</p> <p><u>SERVIÇO A FRANCESA</u></p> <p><u>Entrada</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p><u>Prato Principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Costela de Tambaqui sem espinha assado com molho a escolher, com Arroz 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 Muçarela 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) <p><u>Sobremesa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Bebidas: Sucos De Frutas (3 Tipos); Refrigerante (Light, Zero E Normal); Água C/ E S/ Gás; Café Preto (Sem Açucar)</p>	UNID (PESSOA)	500

9	<p>ALMOÇO 2:</p> <p><u>SERVIÇO A FRANCESA</u></p> <p><u>Entrada</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviche vegano; • Salada Regional (A ser definida pela Assessoria de Cerimonial) • Salada de folhas com grão de bico, Quinoa, Tomatinhos, Pepino, Rabanete, Gergelim e molho de iogurte com hortelã • Croquete de Carne de panela com Aioli • Bruschetta de tomates assados com mozzarella <p><u>Prato Principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>Sobremesa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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.</p>	UNID (PESSOA)	500
10	<p>ALMOÇO 3:</p> <p><u>SERVIÇO EM BUFFET</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Picadinho de tambaqui com crótons de banana da terã e farofa ovinha • Capeletti ao molho de pomodoro • Tambaqui assado • Mini medalhões ao molho de gorgonzola acompanhado de batata bolinha <p><u>ACOMPANHAMENTOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco com ervas • Arroz à piomontesi • Farofa de com fios de cebola • Legumes rústicos grelhados • Salda tropical 	UNID (PESSOA)	500
11	JANTAR 1:	UNID (PESSOA)	500

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 (açai 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)

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 preferência 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)

PRATO PRINCIPAL

- Pirarucu Amazônico (postas de pirarucu assadas no azeite acompanhadas de banana da terra e queijo coalho)
- Filé Mignon ao molho de Vinho

UNID (PESSOA)

500

	<ul style="list-style-type: none"> • Canellone de queijo e Presunto Parma • Moqueca Vegana de banana pacovan, legumes assados e castanhas (Opção Vegana) • Panqueca integral de legumes (Opção Vegetariana) <p><u>SOBREMESA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p><u>BEBIDAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ÁGUA MINERAL SEM GÁS • ÁGUA MINERAL GÁS • REFRIGERANTE (3 OPÇÕES sendo 1 regional (Baré, Real, Magistral)) • REFRIGERANTE LIGHT • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) • CAFÉ PRETO • CAFÉ COM LEITE • ÁGUA SABORIZADA 		
13	<p>JANTAR 3:</p> <p><u>ENTRADA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>PRATO PRINCIPAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Manjericão (Prato Vegano) • Escondidinho Vegetariano de legumes (Prato Vegetariano) <p><u>SOBREMESA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cheesecake de Frutas Vermelhas • Creme de Cupuaçu com Chocolate • Frutas laminadas • Crumble com castanha e doce de banana com gelato de creme <p><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.</p>	UNID (PESSOA)	500
14	<p>ILHA DE BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÁGUA (com e sem gás) • SUCOS (dois sabores) • REFRIGERANTES (tipo cola e guaraná) inclusive zero 	UNID (PESSOA)	500

	<ul style="list-style-type: none"> • CAFÉ PRETO (sem açúcar) (Disponibilizar açúcar e adoçante, e mexedores) • CAFÉ COM LEITE • AGUA SABORIZADA 		
GRUPO 2 - ORNAMENTAÇÃO			
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	150
16	Arranjo de chão: Arranjos de chão altos com folhagem tipo palmeira natural com vaso de fibra. Medidas 2x0,80m	Unidade	50
17	Arranjo de banheiros: Arranjo de decoração com flores do campo para banheiro. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	Unidade	20
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	20
19	Arranjo para mesa de sobremesa: Arranjo de decoração com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	Unidade	20
20	Parede verde: Parede verde com Ficus e outras folhagens medindo 5x5m	Unidade	10
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	10
22	Lustres: Lustres de Cristais para decoração com instalação e posicionamentos informados previamente pela assessoria de cerimonial	Unidade	120
23	Iluminação cênica: Spot de Iluminação cênica para salão e entradas de acordo com as cores do evento.	Unidade	150
24	Tecidos e amarradores: Tecidos e amarradores para ornamentação de salão e buffet nas cores do evento 5m x 5m	Peça	150
GRUPO 3 - MOBILIÁRIOS			
25	Sofá de 2 lugares (2 modelos de cores)	Unidade	30
26	Sofá de 3 lugares (2 modelos de cores)	Unidade	30
27	Tapetes estilo persa medindo no mínimo 5x5m	Unidade	20
28	Aparador decorativo versátil para ambientes (Madeira ou Acrílico)	Unidade	20
29	Espelhos dourados para decoração de ambiente com fixação inclusa	Unidade	100
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	20
31	Mesa de centro de no mínimo 45 cm de altura, 81 cm de diâmetro	Unidade	20
32	Cadeiras estilo Tiffany transparentes, Branca e ou Imbuia, com almofadas	Unidade	1.000
33	Mesa de apoio lateral 2 modelos (redonda e quadrada)	Unidade	40
GRUPO 4 – ATRAÇÃO MUSICAL			
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
35	Atração musical 2: Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 201 a 500 pessoas 4 vozes (2 masculinas e 2 femininas) Bateria Baixo	Unidade/serviço	5

	<p>Violão/Guitarra</p> <p>Teclado</p> <p>Percussão</p> <p>Repertorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		
36	<p>Atração musical 3:</p> <p>Tempo de show: mínimo de 6 horas</p> <p>Sonorização: Para eventos de 201 a 500 pessoas</p> <p>Voz Feminina</p> <p>Voz Masculina</p> <p>Violino</p> <p>Teclado</p> <p>Violão</p> <p>Violoncelo</p> <p>Flauta</p> <p>Baixo Acústico</p> <p>Repertorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jazz • Bossa Nova • MPB • Eletrônica • Pop • Rock • Reggae • Flashback • Anos 80/90/00 • Românticas • Boleros • Músicas Latinas em espanhol • Bregas • Serestas • Xote 	Unidade/serviço	3

	<ul style="list-style-type: none"> • Forró • Samba-Enredo • Axé • Regional • Boi Bumbá • Carimbó • Música Cristã Evangélica • Música Cristã Católica 		
GRUPO 5 - INFRAESTRUTURA			
37	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 vinilica	Unidade/serviço	3
38	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 vinilica	Unidade/serviço	5
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	3
40	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco I, 06 canhões de luz foco V, 08 refletores, stroves dmx 1500, 01 máquina rack 01 mesa de 24 canais, 01 multcabo de 50m, 01 canhão seguidor, 01 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser	Unidade/serviço	5
41	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco I, 12 canhões de luz foco V, 16 refletores, stroves dmx 1500, 02 máquina rack 02 mesa de 24 canais, 02 multcabo de 50m, 02 canhão seguidor, 02 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser.	Unidade/serviço	5
42	Gerador de energia de no mínimo 250 KVA	Unidade/serviço	3
43	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	10
44	Climatizadores: Regulagem de Neblina, vazão de ar de 18.000 m ³ /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	100
GRUPO 6 – SERVIÇO DE VALET			
45	Serviço de valet, para em média 30 carros, com pelo menos 5 manobristas e 1 Coordenador geral.	Unidade/serviço	5
GRUPO 7 – LOCAÇÃO DE ESPAÇO			
46	Espaço com capacidade para 400 pessoas	Unidade/serviço	5
47	Espaço com capacidade para 500 pessoas	Unidade/serviço	3

6. DA CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 6.1. O objeto do presente Termo de Referência é considerado comum, nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei n. 10.520/02.
- 6.2. A licitação será realizada em lote único, contendo 47 (quarenta e sete) itens.
- 6.3. Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

7. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

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

7.1.1. 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 do item 5, 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.

7.1.2. 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.

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

7.1.4. 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.

7.2. Dos serviços de Buffet:

7.2.1. 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.

7.2.2. 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.

7.2.3. 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.

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

7.3. Utensílios e Materiais:

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

7.3.2. 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.

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

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

7.3.5. 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.

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

7.3.7. 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.

7.3.8. 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.

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

7.3.10. 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.

7.3.11. 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.

7.4. Dos Funcionários:

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

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

7.4.3. 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).

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

7.4.5. 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.

7.4.6. 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).

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

7.4.8. A contratada deverá disponibilizar garçons e copeiros conforme quadro abaixo

Nº de participantes	Nº de Garçons	Nº de Copeiros
Até 100	10	05

100 – 200	15	05
200 – 300	20	05
300 – 400	30	05
400 – 500	40	05

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

7.4.10. 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.

7.4.11. 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.

7.5. Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

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

7.5.2. 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.

7.5.3. 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.

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

7.5.5. 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.

7.5.6. 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.

7.5.7. 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.

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

7.5.9. 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.

7.5.10. 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.

7.5.11. 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.

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

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

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

7.5.15. 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.

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

7.6. Da Organização das Mesas:

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

7.6.2. 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.

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

7.6.4. 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.).

7.6.5. 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.

7.7. Do local do evento:

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

7.7.2. 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.

7.7.2.1. 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.

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

7.7.4. 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 7.7.2, 7.7.2.1 e do Grupo 7. Os locais deverão possuir todos os documentos necessários para comprovar que estão aptos ao funcionamento, tais como alvará, licença dos bombeiros, etc.

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

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

7.7.6. 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.

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

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

7.7.9. 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.

7.7.10. 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.

7.8. Condições de fornecimento:

7.8.1. 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.

7.8.2. 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.

7.8.3. 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 Termo de Referência.

7.8.4. 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.

7.8.5. 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.

7.8.6. 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.

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

7.8.8. 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.

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

7.8.10. 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.

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

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

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

7.8.14. 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.

7.8.15. 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.

7.8.16. 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.

7.8.17. 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.

7.8.18. 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 previa 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.

7.8.19. 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 responsabilizará pelo descarte em local devidamente autorizado, dos detritos oriundos da higienização.

8. DAS AMOSTRAS DO SERVIÇO DE BUFFET

8.1. Não serão solicitadas amostras para o objeto deste Termo de Referência.

9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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).

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

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

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. 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.

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

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

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

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

9.12. 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.

9.13. 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.

9.14. 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.

9.15. 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.

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

9.17. 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.

9.18. 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.

9.19. 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.

9.20. 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.

9.21. 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.

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

9.23. 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.

9.24. 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.

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

9.26. Manter-se em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital e neste Termo.

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

9.28. Sob nenhuma hipótese, a CONTRATADA deverá contratar servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a execução dos serviços licitados.

9.29. Atender a todas as condições de execução dos serviços previstas nos itens 5 e 7 deste Termo de Referência.

9.30. 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.

9.31. 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.

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

9.33. 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.

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

9.35. 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).

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

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.

10.2. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, nos termos do art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

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

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

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

10.6. 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.

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

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

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

11. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

11.1. 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.

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

11.3. 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.

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

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

12. DA FORMA DO FORNECIMENTO

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

12.2. 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 do item 5, 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.

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

13. DO RECEBIMENTO

13.1. Os serviços serão recebidos:

a) 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.

b) 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 01 dia 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.

14. DA NECESSIDADE DE CONTRATO

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

15. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

15.1. O contrato terá sua vigência até a data de 10 de dezembro de 2023.

16. DA GARANTIA CONTRATUAL

16.1. Para a execução contratual do objeto deste Termo de Referência, não haverá necessidade de garantia

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. Dos itens detalhados na tabela do Item 5, a parcela de maior relevância técnica refere-se ao Grupo 1 – Serviços de Buffet, sendo o único item que não é passível de subcontratação.

17.2. A subcontratação dos demais Grupos 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.

17.3. 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.

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

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

18. DO PAGAMENTO

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

18.2. 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, conforme exigido no item 13.1 “b”.

19. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

19.1. Para o serviço de Buffet, 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 dos últimos 2 anos, estabelecidas no território nacional, que comprove a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em característica, quantidades e prazos.

19.1.1. Para o serviço de realização de eventos é necessário que a empresa contratada tenha experiência, devendo comprovar mediante Atestados de Capacidade Técnica operacional em eventos de mais de 300 pessoas, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **constando a descrição e detalhamento de todos os serviços realizados para fins de verificação da compatibilidade com os serviços descritos no item 5 deste Termo de Referência.**

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

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

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

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

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

20. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

20.1. 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. 3º da Lei nº 8.666/93.

20.2. A empresa contratada deverá observar, sempre que possível, para a execução dos serviços as normas em vigor atinentes à sustentabilidade ambiental, bem como as boas práticas estabelecidas no Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJAM – 2022, tais como:

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

20.2.2. 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;

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

20.2.4. 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;

20.2.5. 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;

20.2.6. 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.

20.2.7. 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.

20.2.8. 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.

20.2.9. 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.

21. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

21.1. Subscvem o Termo de Referência os servidores responsáveis por sua elaboração, nos moldes e parâmetros estabelecidos pelo Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas.

Manaus, *data do sistema*.

Thiago Lima dos Santos

Diretor da Divisão de Compras e Operações

Karla Rozeana Bau Zarth

Assessor Técnico-Administrativo de Compras e Operações

ANEXO I

FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS

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

GRUPO 1 – SERVIÇO DE BUFFET					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	COFFEE BREAK 1: <ul style="list-style-type: none">• 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	UNID (PESSOA)	500		

	<p>cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romeu e julieta;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos); Refrigerante (light, zero e normal); Água c/ e s/ gás; água saborizada Cafê preto (sem açúcar), café com leite.</p>			
2	<p>COFFEE BREAK 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (muçarela, 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; 	UNID (PESSOA)	500	

	<ul style="list-style-type: none"> • Tabua de frutas com calda de maracujá • Cupuaçu em fruta cortado no meio para demonstração <p>BEBIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 cappuccino 				
3	<p>COFFEE BREAK 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canapé de Pasta de Queijo • Canapé de Pasta de Ricota com Ervas Finas • Quiches e Mini quiches 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 <p>PRATOS QUENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suflê de Bacalhau • Filé ao Molho madeira ou outro a combinar previamente com a Assessoria de Cerimonial • Acompanhamento: Arroz Branco, Batata Soute <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucos de frutas (3 tipos); • Refrigerante (light, zero e normal); • Água c/ e s/ gás; • Café preto (sem açúcar), • café com leite • Água saborizada 	UNID (PESSOA) 500			
4	<p>COFFEE BREAK 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PETIT FOURS DOCE • PETIT FOURS SALGADO • 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 • 	UNID (PESSOA) 500			

	<p>CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>BEDIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 				
5	<p>COFFEE BREAK 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	UNID (PESSOA)	500		

	<p>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;</p>				
6	<p>COFFEE BREAK 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucos de frutas (3 tipos); • Refrigerante (light, zero e normal); • Água c/ e s/ gás; • Café preto (sem açúcar), • café com leite • água saborizada 	UNID (PESSOA)	500		
7	<p>COFFEE BREAK 7:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Torta de morango • churros com doce de leite <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucos de frutas (3 tipos); • Refrigerante (light, zero e normal); • Água c/ e s/ gás; • Café preto (sem açúcar) 	UNID (PESSOA)	500		
8	<p>ALMOÇO 1:</p> <p>SERVIÇO A FRANCESA</p> <p>Entrada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salada de Pirarucu Desfiado • Ceviche com Peixe Fresco, marinado com Limão Siciliano e Tucupi com Cebola Roxa; • Bruschettas Italianas 	UNID (PESSOA)	500		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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) <p><u>Prato Principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Costela de Tambaqui sem espinha assado com molho a escolher, com Arroz 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 Muçarela 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) <p><u>Sobremesa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Bebidas: Sucos De Frutas (3 Tipos); Refrigerante (Light, Zero E Normal); Água C/ E S/ Gás; Café Preto (Sem Açucar)</p>			
9	<p>ALMOÇO 2:</p> <p><u>SERVIÇO A FRANCESA</u></p> <p><u>Entrada</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviche vegano; • Salada Regional (A ser definida pela Assessoria de Cerimonial) • Salada de folhas com grão de bico, Quinoa, Tomatinhos, Pepino, Rabanete, Gergelim e molho de iogurte com hortelã • Croquete de Carne de panela com Aioli • Bruschetta de tomates assados com mozzarella <p><u>Prato Principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Escalopes de mignon ao molho de mostarda francesa e Risoto de alho poró com bacon e abobrinha italiana 	UNID (PESSOA)	500	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Sobremesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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.</p>			
10	<p>ALMOÇO 3:</p> <p><u>SERVIÇO EM BUFFET</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><u>ACOMPANHAMENTOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco com ervas • Arroz à piomontesi • Farofa de com fios de cebola • Legumes rústicos grelhados • Salda tropical 	UNID (PESSOA)	500	
11	<p>JANTAR 1:</p> <p><u>SERVIÇO A FRANCESA</u></p> <p><u>Entrada</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	UNID (PESSOA)	500	

	<p>Assados E Molho Pesto De Manjericão (Opção Vegetariana)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escondidinho De Alho Poró Vegano <p><u>Prato Principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p><u>Sobremesa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousse Cabocla (açai 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) <p><u>Bebidas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Água Mineral Sem Gás • Água Mineral Gás • Refrigerante Normal • Refrigerante Ligth • Sucos de Frutas Naturais (3 Opções) • Café preto • Café com leite <p>Disponibilizar sempre açúcar e adoçantes (em sachês), com mexedores de plástico descartáveis</p>				
12	<p>JANTAR 2:</p> <p><u>ENTRADA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 preferência 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) <p><u>PRATO PRINCIPAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	UNID (PESSOA	500		

	<ul style="list-style-type: none"> Moqueca Vegana de banana pacovan, legumes assados e castanhas (Opção Vegana) Panqueca integral de legumes (Opção Vegetariana) <p><u>SOBREMESA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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) <p><u>BEBIDAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ÁGUA MINERAL SEM GÁS ÁGUA MINERAL GÁS REFRIGERANTE (3 OPÇÕES sendo 1 regional (Baré, Real, Magistral)) REFRIGERANTE LIGHT SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) CAFÉ PRETO CAFÉ COM LEITE ÁGUA SABORIZADA 				
13	<p>JANTAR 3:</p> <p><u>ENTRADA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p><u>PRATO PRINCIPAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Manjericão (Prato Vegano) Escondidinho Vegetariano de legumes (Prato Vegetariano) <p><u>SOBREMESA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Cheesecake de Frutas Vermelhas Creme de Cupuaçu com Chocolate Frutas laminadas Crumble com castanha e doce de banana com gelato de creme <p><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.</p>	UNID (PESSOA)	500		

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	UNID (PESSOA	500		
GRUPO 2 - ORNAMENTAÇÃO					
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	150		
16	Arranjo de chão: Arranjos de chão altos com folhagem tipo palmeira natural com vaso de fibra. Medidas 2x0,80m	Unidade	50		
17	Arranjo de banheiros: Arranjo de decoração com flores do campo para banheiro. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	Unidade	20		
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	20		
19	Arranjo para mesa de sobremesa: Arranjo de decoração com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	Unidade	20		
20	Parede verde: Parede verde com Ficus e outras folhagens medindo 5x5m	Unidade	10		
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	10		
22	Lustres: Lustres de Cristais para decoração com instalação e posicionamentos informados previamente pela assessoria de cerimonial	Unidade	120		
23	Iluminação cênica: Spot de Iluminação cênica para salão e entradas de acordo com as cores do evento.	Unidade	150		
24	Tecidos e amarradores: Tecidos e amarradores para ornamentação de salão e buffet nas cores do evento 5m x 5m	Peça	150		
GRUPO 3 - MOBILIÁRIOS					
25	Sofá de 2 lugares (2 modelos de cores)	Unidade	30		
26	Sofá de 3 lugares (2 modelos de cores)	Unidade	30		
27	Tapetes estilo persa medindo no mínimo 5x5m	Unidade	20		
28	Aparador decorativo versátil para ambientes (Madeira ou Acrílico)	Unidade	20		
29	Espelhos dourados para decoração de ambiente com fixação inclusa	Unidade	100		
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	20		

31	Mesa de centro de no mínimo 45 cm de altura, 81 cm de diâmetro	Unidade	20		
32	Cadeiras estilo Tiffany transparentes, Branca e ou Imbuia, com almofadas	Unidade	1.000		
33	Mesa de apoio lateral 2 modelos (redonda e quadrada)	Unidade	40		
GRUPO 4 – ATRAÇÃO MUSICAL					
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		
35	Atração musical 2: Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 201 a 500 pessoas 4 vozes (2 masculinas e 2 femininas) Bateria Baixo Violão/Guitarra Teclado Percussão Repertório • 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	5		
36	Atração musical 3: Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 201 a 500 pessoas Voz Feminina Voz Masculina Violino Teclado Violão Violoncelo Flauta Baixo Acústico Repertório • Jazz • Bossa Nova • MPB • Eletrônica • Pop • Rock • Reggae • Flashback • Anos 80/90/00 • Românticas • Boleros • Músicas Latinas em espanhol	Unidade/serviço	3		

	<ul style="list-style-type: none"> • Bregas • Serestas • Xote • Forró • Samba-Enredo • Axé • Regional • Boi Bumbá • Carimbó • Música Cristã Evangélica • Música Cristã Católica 				
GRUPO 5 - INFRAESTRUTURA					
37	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 vinilica	Unidade/serviço	3		
38	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 vinilica	Unidade/serviço	5		
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	3		
40	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco I, 06 canhões de luz foco V, 08 refletores, stroves dmx 1500, 01 máquina rack 01 mesa de 24 canais, 01 multcabos de 50m, 01 canhão seguidor, 01 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser	Unidade/serviço	5		
41	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco I, 12 canhões de luz foco V, 16 refletores, stroves dmx 1500, 02 máquina rack 02 mesa de 24 canais, 02 multcabos de 50m, 02 canhão seguidor, 02 máquina de lazer com capacidade para a iluminação do palco, skay paper hauser.	Unidade/serviço	5		
42	Gerador de energia de no mínimo 250 KVA	Unidade/serviço	3		
43	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	Unidade	10		

	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)				
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	100		
GRUPO 6 – SERVIÇO DE VALET					
45	Serviço de valet, para em média 30 carros, com pelo menos 5 manobristas e 1 Coordenador geral.	Unidade/serviço	5		
GRUPO 7 – LOCAÇÃO DE ESPAÇO					
46	Espaço com capacidade para 400 pessoas	Unidade/serviço	5		
47	Espaço com capacidade para 500 pessoas	Unidade/serviço	3		
VALOR TOTAL (R\$)					

Valor total por extenso da Proposta de Preços:

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

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

Manaus, XX de XXXXXXXX de 202X.

carimbo (ou nome legível)
e assinatura do Representante legal



Documento assinado eletronicamente por **THIAGO LIMA DOS SANTOS, Diretor(a)**, em 25/08/2023, às 14:03, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Karla Rozeana Bau Zarth, Servidor**, em 25/08/2023, às 14:06, 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 **1191296** e o código CRC **89CF87CB**.