



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 - TJ/AM/SECOP/COLIC

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 042/2023-TJAM

Objeto: 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.

Sistema de Registro de Preços? () Sim (X) Não

Valor Total Estimado: R\$ 2.068.200,00 (dois milhões sessenta e oito mil e duzentos reais).

Data de divulgação do Edital: 18/09/2023
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: 27/09/2023, às 10h00 (Horário de Brasília),
No sítio www.gov.br/compras UASG: 925866

Licitação Exclusiva ME/EPP?

() Sim (X) Não

Há Itens Exclusivos ME/EPP e/ou Reserva de cota ME/EPP?

() Sim (X) Não

Decreto 7.174/10?

() Sim (X) Não

Margem de preferência?

() Sim (X) Não

Vistoria?

() Obrigatória () Facultativa (X) Não se aplica

Amostra Catálogo?

() Sim (X) Não

Pedidos de esclarecimentos

Até 22/09/2023 às 15 h (Horário de Brasília) exclusivamente pelo e-mail colic@tjam.jus.br

Impugnação

Até 22/09/2023 às 15 h (Horário de Brasília) exclusivamente pelo e-mail colic@tjam.jus.br

Comunicações 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 selecionando as opções Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG “925866”. O Edital está disponível para download nos endereços www.gov.br/compras e www.tjam.jus.br (Licitação > Documentos > Editais, Avisos, Erratas e Docs > Licitações 2023 > Pregão Eletrônico).

O **Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas (TJAM)**, por sua Presidente, informa a designação de pregoeiro, pela Portaria n.º 09/2023, de 3 de janeiro de 2023, e comunica aos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme **Processo Administrativo n.º 2023/000034373-00**, nos termos da Lei n.º 8.666/93; da Lei n.º 10.520/02; da Lei Complementar n.º 123/06; da Lei n.º 11.488, de 15 de junho de 2007; da Lei Estadual n. 6.269, de 28 de junho de 2023; da Resolução n.º 025/2019 TJ-AM; e, no que couber, do Decreto Federal n.º 3.555/00; do Decreto Federal n.º 10.024/19; assim como das demais cláusulas e condições constantes neste edital e seus anexos.

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

1.1 – A presente licitação tem por objeto a 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 para atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme especificações e condições definidas no Termo de Referência deste edital e seus anexos.

1.2 – Prevalecerão as especificações e/ou condições do objeto estabelecidas neste edital quando existir diferença em relação à descrita no Comprasgov.

CLÁUSULA SEGUNDA DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1 – A despesa com a execução do objeto desta licitação é estimada em R\$ 2.068.200,00 (dois milhões sessenta e oito mil e duzentos reais), conforme Termo de Referência e documentos correlatos em anexo, e será custeada pelo orçamento do Poder Judiciário do Estado do Amazonas, Evento 200084, Unidade Orçamentária 04703, Programa de Trabalho 02061329125650001, Fonte de Recurso 275920100000 e Natureza da Despesa 339039.

CLÁUSULA TERCEIRA DAS COMUNICAÇÕES

3.1 – A comunicação, durante o certame, das 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 2023 > 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 22/09/2023, às 15h (horário de Brasília/DF), qualquer pessoa poderá **impugnar** o ato convocatório deste pregão mediante **petição**, que deverá obrigatoriamente (art. 10, *caput*, da Lei nº 12.527/2011) conter a identificação do 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 (art. 10, *caput*, da Lei nº 12.527/2011) 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 22/09/2023, às 15h (horário de Brasília/DF), para o endereço eletrônico colic@tjam.jus.br.

4.3 – O(A) pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a petição no prazo de 02 (dois) dias úteis.

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, 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 Comprasgov (<https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-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 – O credenciamento será realizado junto ao sistema Comprasgov, através do site www.gov.br/compras.

5.2.1 – Poderão participar deste pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e perante o sistema eletrônico (Comprasgov) provido pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), por meio do sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

5.2.2 – Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SEGES, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

5.2.3 – O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação (TJAM) responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.3 – Não poderá participar desta licitação:

a) empresa suspensa de participar de licitação e/ou impedida de contratar com **qualquer órgão** da Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada;

b) empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação, consoante art. 87, IV, da Lei n.º 8.666/93;

- c) sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no país;
- d) empresa que esteja em regime de falência;
- e) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico comum;
- f) quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

5.3.1 – As vedações dispostas nas alíneas anteriores serão verificadas a qualquer tempo.

5.4 – Fica vedado, às empresas licitantes concorrentes, a apresentação do mesmo responsável técnico, ou ainda, do mesmo representante, para fins de Credenciamento ou Vistoria, nesta licitação, sob pena de comprometer o caráter competitivo do certame.

5.5 – **Será admitida a subcontratação parcial** do objeto desta licitação, conforme estabelecido no Termo de Referência, onde os custos de eventual subcontratação correrão às expensas da empresa contratada, sem qualquer ônus adicional para o TJAM, uma vez que deverão integrar o valor global da contratação.

Parágrafo único. Nos casos de subcontratação, a empresa contratada deverá supervisionar e coordenar os trabalhos da(s) subcontratada(s), assumindo total responsabilidade pela qualidade e cumprimento dos prazos de execução dos serviços.

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 DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 – A licitante deverá encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então será encerrada automaticamente a fase de recebimento de propostas.

7.1.1 – 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.

7.2 – A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor ofertado para o item, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento do objeto.

7.3 – Na descrição da proposta registrada no sistema Comprasgov, não deverá conter qualquer elemento que possa identificar a licitante, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas nesse edital.

7.3.1 – Quando a indicação de fabricante, marca, modelo/versão caracterizar a identificação da licitante, deverá haver a substituição pela expressão "**fabricação própria**" nos campos de cadastramento da proposta, sob pena de desclassificação.

7.4 – As propostas registradas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e, até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.4.1 – 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 – Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pela licitante, observado o disposto na Cláusula 7.1, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata a Cláusula Décima Primeira.

7.7 – 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, observados os prazos de que tratam a Cláusula Décima Terceira e Décima Sexta.

CLÁUSULA OITAVA DAS DECLARAÇÕES

8.1 – Todas as declarações exigidas no sistema Comprasgov, 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 tratam a Cláusula Décima Terceira e Décima Sexta.

8.2 – A licitante deverá declarar:

- a) que está ciente e de acordo com as condições contidas no edital e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b) que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) que elaborou de maneira independente sua proposta de preço para participar desta licitação;
- d) que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;
- e) que, por ser enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, **para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;**
- f) que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 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 minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação;
- g) que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT;

h) que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.

8.3 – O(A) pregoeiro(a) poderá exigir declarações não previstas no Edital, justificando motivadamente a diligência.

8.3.1 – O(A) pregoeiro(a) poderá diligenciar o envio ou reenvio de declarações exigidas ou apresentadas no certame.

8.3.2 – As declarações deverão ser encaminhadas por meio da opção “enviar anexo” do sistema Comprasgov 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 025/2019 TJ-AM.

CLÁUSULA NONA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1 – 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.

9.2 – 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.

9.2.1 – 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.

9.3 – Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

CLÁUSULA DÉCIMA DA CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTAS

10.1 – Aberta a sessão, o(a) pregoeiro(a) verificará, de forma sucinta, as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que estejam em dissonância ao estabelecido neste edital, **facultada a possibilidade de correção e ajustes, se autorizado pelo(a) pregoeiro(a), na etapa de aceitabilidade.**

10.1.1 – A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

10.2 – Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1 – Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, **exclusivamente por meio do sistema eletrônico**, sendo imediatamente informadas pelo sistema, do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

11.1.1 – Serão observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

11.2 – Durante a sessão pública, as licitantes serão informadas, pelo sistema, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

11.3 – 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.

11.4 – O sistema não aceitará dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

11.5 – No modo de **disputa aberto**, a etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

11.5.1 – A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o caput, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

11.5.2 – Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nas cláusulas 11.5 e 11.5.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.

11.5.3 – Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no 11.5.1, o(a) pregoeiro(a) poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 85, da Resolução 025/2019 TJ-AM, mediante justificativa.

11.6 – Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o(a) pregoeiro(a) no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

11.7 – 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 decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11.8 – Os critérios de desempate serão aplicados nos termos dos itens anteriores, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

11.9 – Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

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.

12.1.1 – 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 nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em face do que determina o art. 1º, § 1º da Lei Estadual n.º 6.269, de 28 de junho de 2023.

12.1.1.1 – Nos termos do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 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 no 123, de 14 de dezembro de 2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados.

12.1.2 – 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.

12.1.3 – 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.

12.1.4 – 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 123, de 2006.

12.1.5 – A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlado exclusivamente pelo sistema Comprasgov, decairá do direito previsto nos art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

12.1.6 – 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.

12.2 – Em relação à Habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas serão observadas as seguintes regras:

12.2.1 – A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

12.2.2 – Deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

12.2.3 – 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.

12.2.4 – A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no instrumento, sendo facultada à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA NEGOCIAÇÃO

13.1 – Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá negociar condições mais vantajosas com a licitante mais bem classificada, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

13.2 – A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

13.3 – Fica estabelecido prazo de 02 (duas) horas, contado da solicitação do(a) pregoeiro(a) no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata Cláusula 13.1 deste Edital.

13.3.1 – 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.

13.3.2 – Os documentos elencados na Cláusula anterior deverão ser encaminhados via sistema Comprasgov.

13.3.3 – 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

14.1 – A Proposta de Preços deverá atender o Anexo III do Edital.

14.1.1 – A proposta de preços deverá incluir 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.

14.1.2 – 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, preços unitários e totais.

14.1.3 – 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.

14.1.4 – As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

14.1.5 – A data inicial de validade da proposta será renovada quando do envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação, de que trata a Cláusula 13.3.

14.2 – Encerrada a fase de lances e de negociação, observada a ordem de classificação, na forma disposta na Cláusula Décima Terceira, o(a) pregoeiro(a), com auxílio do setor técnico, examinará a proposta melhor classificada quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação.

14.2.1 – Havendo falhas na proposta, tanto o(a) pregoeiro(a) quanto o setor técnico deverão motivadamente empreender diligências para a sua correção e/ou saneamento, nos termos do que regulamenta o art. 119 da Resolução n.º 25/2019 TJ-AM.

14.2.2 – Falhas meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importarão na desclassificação.

14.3 – Se houver indícios de inexecutabilidade relativa da proposta, o(a) pregoeiro(a) deverá assegurar à licitante a oportunidade de demonstração e comprovação da viabilidade financeira e econômica da oferta.

14.4 – Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata a Cláusula 14.2.1, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata, nos termos do que regulamenta o art. 119 da Resolução n.º 25/2019 TJ-AM.

14.5 – Não serão aceitas propostas que contenham cotações de marcas opcionais ou indefinidas, sobretudo com o uso de expressões “ou similar”. O licitante deverá cotar uma marca por item.

14.6 – Não é permitida a cotação de quantidade inferior àquela constante no Termo de Referência.

14.7 – Não será aceita proposta com itens cujos valores estejam acima ao do estimado por este Poder.

14.8 – Não será admitida proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

14.9 – Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital.

14.10 – 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.

14.11 – Havendo aceitação da proposta melhor classificada quanto à compatibilidade de preços e objeto, o(a) pregoeiro(a) avaliará as condições de habilitação da licitante.

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA
DA HABILITAÇÃO**

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

16.2 – 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 a seguir.

16.2.1 – 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 (Cláusula 13.3).

16.2.2 – 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.

16.2.3 – Os documentos elencados no item 16.2.1 deverão ser encaminhados via sistema Comprasgov.

16.2.4 – 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.

16.3 – 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.

16.3.1 – 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) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c) 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) 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) 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, de 18 de março de 2020;
- f) 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) 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) 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 nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;
- i) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;
- j) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

16.3.1.1 – Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

16.3.2 – 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 a falência.
- b) balanço patrimonial referente ao exercício de 2022 ou posterior, 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 nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em face do que determina o art. 1º, § 1º da Lei Estadual n.º 6.269, de 28 de junho de 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, de 18 de janeiro de 2021;

b.2) Assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa no balanço patrimonial, DRE e no recibo de entrega da ECD;

b.3) Prova de registro na Junta Comercial ou Cartório (devidamente carimbado, com etiqueta, chancela da Junta Comercial ou código de registro) ou recibo de entrega do ECD;

b.4) Demonstração da escrituração Contábil/Fiscal/pessoal regular;

b.5) Comprovante de habilitação do profissional, bem como sua situação regular perante o seu Conselho Regional de Contabilidade à época da assinatura do registro na Junta Comercial/Cartório ou da data da entrega do ECD;

b.5.1) Nos casos em que ocorrer a substituição do profissional responsável pela elaboração do balanço patrimonial da empresa, a qualificação do profissional atualmente encarregado será sujeita a avaliação;

b.5.2) Na mesma hipótese do subitem anterior, o profissional atualmente encarregado validará o(s) balanço(s) apresentados, anexando declaração expressa a ser juntado no momento de cadastramento da proposta (Cláusula 7.1).

16.3.3 – 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.

16.4 – As licitantes deverão encaminhar a seguinte documentação complementar para verificação da sua Qualificação Técnica:

a) 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;

a.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 do Termo de Referência;**

a.2) Nos atestados deverá conter telefone e e-mail de contato do emissor;

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

c) Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente;

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

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

16.5 – 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 nº 2.794, de 06 de maio de 2003.

16.6 – No que diz respeito à habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e as equiparadas, serão seguidas as diretrizes estabelecidas na Cláusula Décima Segunda.

16.7 – 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.

16.8 – Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

16.9 – 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.

16.10 – 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.

16.11 – Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DO RECURSO

17.1 – Declarada a vencedora, o(a) pregoeiro(a) abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

17.1.1 – A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto na Cláusula 17.1, importará na decadência desse direito, e o(a) pregoeiro(a) estará autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

17.2 – 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.

17.3 – O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.4 – 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 13.105/2015.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1 – O objeto deste pregão será adjudicado pelo(a) pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

18.2 – A homologação deste pregão compete à Presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA DO CONTRATO E DA GARANTIA CONTRATUAL

19.4 – Para a execução do futuro contrato, decorrente desta licitação, **não será exigida** prestação de garantia, nos termos da cláusula décima sexta da minuta de contrato (anexo V).

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 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, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/93.

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

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

21.2 – As despesas com seguros, transporte, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais despesas envolvidas na prestação do serviço correrão por conta da empresa contratada.

21.3 – Após a prestação do serviço pela empresa contratada, o Tribunal de Justiça do Amazonas verificará o cumprimento das exigências constantes no Termo de Referência, no Termo de Contrato e na proposta de preços. As verificações serão realizadas pela Assessoria de Cerimonial.

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

21.5 – Caso a licitante contratada não preste o serviço nas condições estabelecidas neste edital, deverá a Assessoria de Cerimonial deste Poder comunicar, de forma oficial e imediata, à Presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas para as providências cabíveis.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA
DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

- a) cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a contratada, efetuando os pagamentos de acordo com o estabelecido neste instrumento convocatório;
- b) permitir o acesso de funcionários da empresa contratada, devidamente credenciados, às dependências do Tribunal de Justiça do Amazonas para a execução do objeto desta licitação;
- c) prestar as informações e os esclarecimentos atinentes à execução do objeto desta licitação que venham a ser solicitados pelos funcionários da empresa contratada;
- d) solicitar a execução objeto desta licitação;
- e) fiscalizar e acompanhar a execução do objeto desta licitação;
- f) comunicar qualquer irregularidade ou ilegalidade encontrada na execução do objeto desta licitação.

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

- a) executar o objeto desta licitação de acordo com as especificações e/ou condições constantes neste edital, no Termo de Referência e no Termo de Contrato;
- b) manter preposto para representá-lo durante a execução do contrato;
- c) 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;
- d) 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;
- e) solicitar a repactuação do contrato sempre que houver variação do equilíbrio econômico-financeiro, oferecendo para tanto os elementos e justificativas que fundamentem o pedido;
- f) comunicar por escrito ao Tribunal de Justiça do Amazonas qualquer anormalidade na execução do objeto desta licitação;
- g) observar as normas legais de segurança a que está sujeita a execução do objeto desta licitação;
- h) 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 – À empresa licitante contratada caberá, ainda:

- a) assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Tribunal de Justiça do Amazonas;

b) assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados durante a execução do objeto desta licitação, ainda que acontecidos nas dependências do Tribunal de Justiça do Amazonas;

c) assumir todos os encargos de demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados a esse processo licitatório e ao respectivo contrato;

d) assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA DO PAGAMENTO

24.1 – O pagamento observará o disposto na cláusula décima terceira da minuta de contrato (anexo V).

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA DA RESCISÃO DO CONTRATO

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

25.2 – Constituem motivo para rescisão do contrato:

a) o não cumprimento de cláusulas, especificações, condições ou prazos previstos neste instrumento e seus anexos;

b) o cumprimento irregular de cláusulas, especificações, condições ou prazos previstos neste instrumento e seus anexos;

c) a lentidão do seu cumprimento que impossibilite a conclusão da prestação do serviço nos prazos estipulados;

d) o atraso injustificado no início da prestação do serviço;

e) a subcontratação total do seu objeto, nos termos do **item 5.5** deste edital;

f) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a contratação, assim como as de seus superiores;

g) o cometimento reiterado de faltas no fornecimento do objeto;

h) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

i) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

j) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique o fornecimento do objeto;

k) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela autoridade competente e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

l) a supressão da contratação, por parte da Administração, acarretando modificação do valor inicial do contrato além dos limites estabelecidos na legislação vigente;

m) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

n) descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;

o) outras ocorrências previstas na legislação pertinente à matéria.

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

25.4 – A rescisão do contrato poderá ser:

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

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

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

25.5 – A rescisão contratual observará a legislação pertinente e em especial a Lei nº. 8.666/93 e suas alterações.

25.6 – A rescisão contratual relativa a execução do objeto desta licitação observará o disposto na cláusula vigésima da minuta de contrato (anexo V).

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA DA INEXECUÇÃO

26.1 – Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer situações previstas nos artigos 77 e 78, incisos I a XI e XVIII da Lei n.º 8.666/93, a Administração poderá, resguardados os procedimentos legais pertinentes, aplicar as sanções previstas na cláusula subsequente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA DAS SANÇÕES

27.1 – Aquela que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho **ou** não assinar o Termo de Contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comporta-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação ou do valor contratado, conforme o caso, e demais cominações legais.

27.2 – O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa, de acordo com o estabelecido no Termo de Contrato.

27.3 – As multas poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo Tribunal de Justiça do Amazonas ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

27.4 – Serão aplicados subsidiariamente ao previsto na Cláusula 27.1, pela inexecução total ou parcial do contrato, garantida a prévia defesa, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa, graduável conforme a gravidade da infração, de acordo com o previsto na cláusula décima nona da minuta de contrato;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até dois anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

27.5 – A aplicação das sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item anterior e a prevista no item 28.1 poderão ser aplicadas juntamente com a sanção prevista na alínea “b” do item anterior.

27.6 – O não comparecimento do licitante vencedor para assinar o Termo de Contrato ou retirar a Nota de Empenho, no prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeito às sanções estabelecidas neste edital.

27.7 – A aplicação das sanções previstas nesta cláusula é de competência exclusiva da presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas.

27.8 – 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 FINAIS
--

28.1 – 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, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado na defesa do interesse do serviço público e de acordo com a legislação vigente.

28.2 – A anulação do procedimento licitatório induz a do contrato.

28.3 – A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das normas constantes neste presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.

28.4 – 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 juízes vinculados ao do Tribunal de Justiça do Amazonas.

28.5 – 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, de 8 de Agosto de 2012 do Conselho Nacional de Justiça – CNJ, em atendimento ao disposto no art. 4º da resolução supracitada.

28.6 – 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.

28.7 – 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.

28.8 – Quando houver indicação de marca no Termo de Referência ou em qualquer dos anexos deste Edital, fica admitida a utilização de marcas similares com qualidade equivalente ou superior.

28.9 – 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 (horário de Manaus), salvo expressa disposição em contrário.

28.10 – Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização deste pregão na data marcada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

28.11 – 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.

28.12 – 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.

28.13 – As normas que disciplinam esta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

28.14 - Este Pregão não se submete às regras relativas ao direito de preferência estabelecidas no Decreto n.º 7.174/2010.

28.15 – Os casos omissos serão dirimidos pela Presidência do Tribunal de Justiça do Amazonas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA DOS ANEXOS
--

29.1 – São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

- a) Declaração conjunta de ciência e concordância com as condições contidas no edital, de cumprimento das condições de habilitação, de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública e de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da CF e no inciso XVIII do art. 78 da Lei nº. 8.666/93 (Anexo I);
- b) Declaração de elaboração independente de proposta (Anexo II);
- c) Formulário proposta de preços (anexo III);
- d) Termo de Referência (Anexo IV);
- e) Minuta de Termo de Contrato (Anexo V).

CLÁUSULA TRIGÉSIMA DO FORO

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

Manaus/AM, 14 de Setembro de 2023.

Desembargadora NÉLIA CAMINHA JORGE
Presidente do Tribunal de Justiça do Amazonas

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 042/2023 – TJAM

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 n°. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n°..... e do CPF n°, **DECLARA:**

1) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

2) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Manaus, XX de XXXXX de 202X.

carimbo (ou nome legível) e assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 042/2023 – TJAM
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. 042/2023**, 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. 042/2023**, 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. 042/2023**, 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. 042/2023** 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. 042/2023** 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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 042/2023 – TJAM

ANEXO III – Formulário de Proposta de Preços

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

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
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 XXXXXXXXX de 202X.

carimbo (ou nome legível) e assinatura
do Representante legal

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 042/2023 – TJAM
ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 042/2023 – TJAM
ANEXO V – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO



Documento assinado eletronicamente por **Nélia Caminha Jorge, Desembargadora de Justiça**, em 15/09/2023, às 09:35, 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 **1220910** e o código CRC **88A78951**.



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 receptividade 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:

- Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA;
- Resolução - RDC nº 656, de 24 de março de 2022 – ANVISA;
- Resolução CNNPA nº 12, de 1978;
- Resolução – RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 – ANVISA;
- Lei Estadual nº 5.504, de 17 de junho de 2021;
- Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991;
- Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e suas alterações;
- Lei Municipal nº 2.129, de 03 de junho de 2016;
- 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
	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;		

1	<ul style="list-style-type: none"> • 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). <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>	UNID (PESSOA)	500
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 • 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"> • Sufê 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 • 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) 	UNID (PESSOA)	500

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <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; 	UNID (PESSOA)	500

	<ul style="list-style-type: none"> • Café preto (sem açúcar), • café com leite • água saborizada 		
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) 	UNID (PESSOA)	500

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Açúcar)</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 • 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	<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 Assados E Molho Pesto De Manjericão (Opção Vegetariana) • 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>	UNID (PESSOA)	500
	<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) 		

12	<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 • 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 	UNID (PESSOA)	500
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 Manjerição (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>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.</p>	UNID (PESSOA)	500
	ILHA DE BEBIDAS:		

14	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	Atração musical 2: Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos de 201 a 500 pessoas		

35	<p>4 vozes (2 masculinas e 2 femininas)</p> <p>Bateria</p> <p>Baixo</p> <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 	Unidade/serviço	5
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 	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 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 dejetos 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\$)
	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;				

1	<ul style="list-style-type: none"> • 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);</p> <p>Refrigerante (light, zero e normal);</p> <p>Água c/ e s/ gás; água saborizada</p> <p>Café preto (sem açúcar), café com leite.</p>	UNID (PESSOA)	500		
	<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, 				

2	<p>geleia de frutas vermelhas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>BEDIDAS</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		
	<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 				

3	<ul style="list-style-type: none"> • Queijadinha • Delícias de Damasco • Brownies chocolate com cauda de brigadeiro <p>PRATOS QUENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sufê 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 • 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 	UNID (PESSOA)	500		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	UNID (PESSOA)	500		

	<p>diversos);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>				
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 roxa crocantes • Banana frita • Cara roxa 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		
	<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) 				

8	<p>Prato Principal</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>Sobremesa</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 Açúcar)</p>	UNID (PESSOA)	500		
	<p>ALMOÇO 2:</p> <p>SERVIÇO A FRANCESA</p> <p>Entrada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviche vegano; • Salada Regional (A ser 				

9	<p>definida pela Assessoria de Cerimonial)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Prato Principal</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>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>	UNID (PESSOA)	500		
	<p>ALMOÇO 3:</p> <p>SERVIÇO EM BUFFET</p> <ul style="list-style-type: none"> • Picadinho de tambaqui 				

10	<p>com crótons de banana da terá e farofa ovinha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capeletti ao molho de pomodoro • Tambaqui assado • Mini medalhões ao molho de gorgonzola acompanhado de batata bolinha <p>ACOMPANHAMENTOS:</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>SERVIÇO A FRANCESA</p> <p>Entrada</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 Assados E Molho Pesto De Manjericão (Opção Vegetariana) • Escondidinho De Alho Poró Vegano <p>Prato Principal</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 	UNID (PESSOA)	500		

- 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

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

12	<p>azeite acompanhadas de banana da terra e queijo coalho)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <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>BEDIDAS</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 LIGTH • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) • CAFÉ PRETO • CAFÉ COM LEITE • ÁGUA SABORIZADA 	UNID (PESSOA	500		
	<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 				

13	<p>PRATO PRINCIPAL</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>SOBREMESA</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>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.</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 • CAFÉ PRETO (sem açúcar) (Disponibilizar açúcar e adoçante, e mexedores) • CAFÉ COM LEITE • AGUA SABORIZADA 	UNID (PESSOA)	500		
GRUPO 2 - ORNAMENTAÇÃO					
15	<p>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)</p>	Unidade	150		
16	<p>Arranjo de chão: Arranjos de chão altos com folhagem tipo</p>	Unidade	50		

10	palmeira natural com vaso de fibra. Medidas 2x0,80m	Unidade	30		
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	<p>Atração musical 1:</p> <p>Tempo de show: mínimo de 6 (seis) horas</p> <p>2 vozes (Uma Feminina e Uma Masculina)</p> <p>Teclado e Violão</p> <p>Sonorização para eventos de até 200 pessoas</p>	Unidade/serviço	5		
35	<p>Atração musical 2:</p> <p>Tempo de show: mínimo de 6 horas</p> <p>Sonorização: Para eventos de 201 a 500 pessoas</p> <p>4 vozes (2 masculinas e 2 femininas)</p> <p>Bateria</p> <p>Baixo</p> <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 	Unidade/serviço	5		

<ul style="list-style-type: none"> • 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 				
<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>Repertório</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 	<p>Unidade/serviço 3</p>			

36

	<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	<p>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</p>	Unidade/serviço 3			
38	<p>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</p>	Unidade/serviço 5			
39	<p>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</p>	Unidade/serviço 3			
40	<p>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</p>	Unidade/serviço 5			

	iluminação do palco, skay paper hauser				
41	Locação de sistema de iluminação de médio porte, com canhões de luz c/ foco I, 12 canhões de luz foco V, 16 refletores, strobes 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		
VALOR TOTAL (R\$)					

Valor total por extenso da Proposta de Preços:

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Observação: Estão incluídos 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 XXXXXXXXX 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**.



MAPA DE PREÇOS

GRUPO 1 - SERVIÇO DE BUFFET

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA AJUSTADA	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO
				FORNECEDOR 1	FORNECEDOR 2						
1	<p>COFFEE BREAK</p> <p>Crepes</p> <p>recheados;</p> <p>Mini quiches (02 sabores);</p> <p>Mini Beirute: pão sírio com queijo minas tomate, alfaces e pasta cremosa de atum;</p> <p>Trouxinhas de sabores variados;</p> <p>Croissant recheado, queijo muçarela/coalho, geleia cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romeu e julieta;</p> <p>Pastéis assados Carne, frango e misto;</p> <p>Mini sanduíches gratinado com queijo especial com frutas e/ou legumes;</p> <p>Canapés com recheio (03 tipos);</p> <p>Frutas frescas no palito, servidas no gelo;</p> <p>Cesta de pães (3 tipos: integral, batata e torradas);</p> <p>Geleias, patês e pastas mínimos de 2 sabores cada;</p> <p>Tábua de queijo e frios 5 tipos de queijos;</p> <p>01 (uma) opção de bolo com calda;</p> <p>02 (dois) tipos de Saladas (simples e caesar);</p> <p>01 (um) tipo de torta salgada (frango ou palmito ou ricota);</p> <p>01 (um) tipo de suflê (camarão ou bacalhau ou peito de peru);</p> <p>Trufas (sabores diversos);</p> <p>Brownies de chocolate com calda de brigadeiro;</p> <p>Quadrado de red velvet</p> <p>Merengue de morango;</p> <p>Mini tortas (Cupuaçu, limão, chocolate).</p> <p>BEBIDAS: Sucos de frutas (3 tipos);</p> <p>Refrigerante (light, zero e normal);</p> <p>Água c/ e s/ gás; água saborizada</p> <p>Café preto (sem açúcar), café com leite.</p>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 175,00	RS 142,50	RS 45,96	RS 96,54	RS 188,46	RS 142,500	RS 71.250,00
2	<p>COFFEE BREAK</p> <p>Cesta de mini pães e torradas especiais</p> <p>Pão de queijo</p> <p>Croissant Romeu e Julieta</p> <p>Mini caboquinho (mini francês com tucumã, queijo coalho, banana)</p> <p>Mini natural (pão integral com pasta de ricota e peito de peru defumado)</p> <p>Ilha de queijos (mussarela, coalho, Gouda)</p> <p>Ilha de embutidos especiais (mortadelas especiais, salame tipo italiano, peito de peru defumado)</p> <p>Antepastos (berinjela, queijo com ervas, geleia de frutas vermelhas)</p> <p>Bolo de cenoura com calda de chocolate</p> <p>Bolo de macaxeira com caramelo</p> <p>Empadão de camarão ou bacalhau</p> <p>Sanduíche americano de atum ou frango</p> <p>Brownies de chocolate com calda de brigadeiro;</p> <p>Tábua de frutas com calda de maracujá</p> <p>Cupuaçu em fruta cortado no meio para demonstração</p> <p>BEBIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chá Quente (Diversos Sabores) • Café Preto E Com Leite (Sem Açucar) <ul style="list-style-type: none"> • Leite Quente • Chocolate Quente • Sucos De Frutas Naturais (3 Opções) • Água Mineral Com E Sem Gás • Máquina de café capuccino 	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 165,00	RS 142,50	RS 31,82	RS 110,68	RS 174,32	RS 142,50	RS 71.250,00

3	<p>COFFEE BREAK 3 Canapé de Pasta de Queijo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Quindim • Queijadinha • Delícias de Damasco <p>Brownies chocolate com cauda de brigadeiro</p> <p>PRATOS QUENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suflê de Bacalhau <p>Filé ao Molho madeira ou outro a combinar previamente com a Assessoria de Cerimonial</p> <p>Acompanhamento: Arroz Branco, Batata Soute</p> <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucos de frutas (3 tipos); • Refrigerante (light, zero e normal); <ul style="list-style-type: none"> • Água c/ e s/ gás; • Café preto (sem açúcar), <ul style="list-style-type: none"> • café com leite • Água saborizada 	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 178,00									
				FORNECEDOR 2	RS 140,00									RS 159,00
4	<p>COFFEE BREAK 4</p> <p>PETIT FOURS DOCE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PETIT FOURS SALGADO • Pão de queijo <p>Bolo (03 Variedades de Bolos Caseiros COM OU SEM RECHEIO (Laranja, Limão, Coco, Maracujá, Fubá, Milho, Cenoura, Chocolate)</p> <p>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</p> <p>CANAPÉ QUENTE DE CREME DE CAMARÃO • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE MILHO</p> <p>CANAPÉ QUENTE DE CREME DE ESPINAFRE • CANAPÉ QUENTE DE CREME DE SIRI</p> <p>CASQUINHA DE QUEIJO PARMESÃO</p> <p>Frutas variadas: melancia, mamão, melão, abacaxi, uva, kiwi</p> <p>Sanduíche americano de atum ou frango</p> <p>Torta gelada de morango e chocolate</p> <p>Brownies de chocolate com calda de brigadeiro;</p> <p>Pupunha com queijo</p>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 148,00									
				FORNECEDOR 2	RS 110,00									

	<p>BEDIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHÁ QUENTE (DIVERSOS SABORES) • CAFÉ PRETO E COM LEITE (sem açúcar) <ul style="list-style-type: none"> • LEITE QUENTE • CHOCOLATE QUENTE • SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (3 OPÇÕES) • ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS 										
5	<p>COFFEE BREAK</p> <p>Crepes recheados;</p> <p>Mini quiches (02 sabores);</p> <p>Mini Beirute: pão sírio com queijo minas tomate, alfaces e pasta cremosa de atum;</p> <p>Trouxinhas;</p> <p>Croissant recheado queijo muçarela/coalho, geleia cupuaçu, queijo muçarela e presunto e romeu e julieta;</p> <p>Pastéis assados, regionais com tucumã, cupuaçu e frango;</p> <p>Mini- sanduíches gratinado com queijo especial com frutas e/ou legumes;</p> <p>Canapés com recheio (03 tipos);</p> <p>Frutas frescas no palito, servidas no gelo, com molhos a parte;</p> <p>Cesta de pães (3 tipos: integral, batata e torradas);</p> <p>Geleias, patês e pastas;</p> <p>Tábua de queijo e frios – variedade de 5(cinco) queijos;</p> <p>01 (uma) opção de bolo com calda;</p> <p>02 (dois) tipos de Saladas (simples e caesar);</p> <p>01 (um) tipo de torta salgada (frango ou palmito ou ricota);</p> <p>01 (um) tipo de suflê (camarão ou bacalhau ou peito de peru);</p> <p>Trufas (sabores diversos);</p> <p>Brownies de chocolate com calda de brigadeiro;</p> <p>Quadrado de red velvet</p> <p>Merengue de morango; e</p> <p>Mini tortas.</p> <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>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 155,00						
5				FORNECEDOR 2	RS 110,00	RS 132,50	RS 31,82	RS 100,68	RS 164,32	RS 132,50	RS 66.250,00
6	<p>COFFEE BREAK</p> <p>Sanduíche natural (atum e salada)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Banana frita • Cara roxo e macaxeira cozida • Tapioca simples, com queijo coalho, com queijo muçarela, caboquinha 	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 115,00						
6				FORNECEDOR 2	RS 89,00	RS 102,00	RS 18,38	RS 83,62	RS 120,38	RS 102,00	RS 51.000,00

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 											
7	<p>7</p> <p>COFFEE BREAK</p> <p>Sanduíche natural (atum e salada)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) 	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	R\$ 98,00							
				FORNECEDOR 2	R\$ 74,00	R\$ 86,00	R\$ 16,97	R\$ 69,03	R\$ 102,97	R\$ 86,00	R\$ 43.000,00	
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 • 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>Prato Principal</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 <ul style="list-style-type: none"> • 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>Sobremesa</p>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	R\$ 425,00							
				FORNECEDOR 2	R\$ 240,00	R\$ 332,50	R\$ 130,81	R\$ 201,69	R\$ 463,31	R\$ 332,50	R\$ 166.250,00	

	<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) <ul style="list-style-type: none"> • 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 Açúcar)</p>											
9	<p>ALMOÇO 2:</p> <p>SERVIÇO A FRANCESA</p> <p>Entrada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviche vegano; • Salada Regional (A ser definida pela Assessoria de Cerimonial) <ul style="list-style-type: none"> • 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>Prato Principal</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>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>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 355,00							
				FORNECEDOR 2	RS 240,00	RS 297,50	RS 81,32	RS 216,18	RS 378,82	RS 297,50	RS 148.750,00	
10	<p>ALMOÇO 3:</p> <p>SERVIÇO EM BUFFET</p> <p>Picadinho de tambaqui com crótons de banana da terã e farofa ovinha</p> <p>Capeletti ao molho de pomodoro</p> <p>Tambaqui assado</p> <p>Mini medalhões ao molho de gorgonzola acompanhado de batata bolinha</p> <p>ACOMPANHAMENTOS:</p> <p>Arroz branco com ervas</p> <p>Arroz à piomontesi</p>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 225,00							
				FORNECEDOR 2	RS 170,00	RS 197,50	RS 38,89	RS 158,61	RS 236,39	RS 197,50	RS 98.750,00	

	Farofa de com fios de cebola Legumes rústicos grelhados Salda tropical										
11	<p>JANTAR 1: SERVIÇO A FRANCESA Entrada</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 <ul style="list-style-type: none"> • Mini Picadinho de Tambaqui. • Salada De Folhas Com Queijo Coalho Grelhado, Tomates Assados E Molho Pesto De Manjeriçao (Opção Vegetariana) • Escondidinho De Alho Poró Vegano <p>Prato Principal</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>Sobremesa</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>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água Mineral Sem Gás • Água Mineral Gás • Refrigerante Normal • Refrigerante Ligth • Sucos de Frutas Naturais (3 Opções) <ul style="list-style-type: none"> • Café preto • Café com leite <p>Disponibilizar sempre açúcar e adoçantes (em sachês), com mexedores de plástico descartáveis</p>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 425,00						
				FORNECEDOR 2	RS 280,00	RS 352,50	RS 102,53	RS 249,97	RS 455,03	RS 352,50	RS 176.250,00
	<p>JANTAR 2:</p> <p>ENTRADA Prato Regional em mini louças a ser combinado com a Assessoria de Cerimonial</p> <p>Bolinho de tambaqui (acompanhado de cupuaçu agridoce e arubé (mandioca com pimenta e alho)</p> <p>Ceviche com peixe fresco marinado em limão e tucupi de preferência pirarucu</p> <p>CAPRESE (folhas crocantes e fresquinhas de alface americana, tomates cereja, queijo mozzarella de búfala e manjeriçao) (Opção Vegetariana)</p> <p>Chips de beterrabas temperadas com ervas finas (Opção Vegana)</p> <p>PRATO PRINCIPAL</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 			FORNECEDOR 1	RS 328,00						

12	<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>SOBREMESA</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>BEDIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 2	RS 220,00	RS 274,00	RS 76,37	RS 197,63	RS 350,37	RS 274,00	RS 137.000,00
13	<p>JANTAR 3:</p> <p>ENTRADA Folhado de Palmito (Vegetariano)</p> <p>Ceviche de palmitos (Vegana)</p> <p>Escondidinho de camarão, servido em mini porcelanas</p> <p>Casquinha de caranguejo</p> <p>Salgados de Forno</p> <p>Canapês Variados regionais sendo 6 por pessoa</p> <p>PRATO PRINCIPAL</p> <p>Medalhões de filé ao molho de alho e salsinha com champignons ou ao molho</p> <p>Filé de pirarucu com risoto de jambu e tucupi</p> <p>Nhoque de mandioca com molho vermelho e Manjericão (Prato Vegano)</p> <p>Escondidinho Vegetariano de legumes (Prato Vegetariano)</p> <p>SOBREMESA</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>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.</p>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 285,00						
13	<p>Folhado de Palmito (Vegetariano)</p> <p>Ceviche de palmitos (Vegana)</p> <p>Escondidinho de camarão, servido em mini porcelanas</p> <p>Casquinha de caranguejo</p> <p>Salgados de Forno</p> <p>Canapês Variados regionais sendo 6 por pessoa</p> <p>PRATO PRINCIPAL</p> <p>Medalhões de filé ao molho de alho e salsinha com champignons ou ao molho</p> <p>Filé de pirarucu com risoto de jambu e tucupi</p> <p>Nhoque de mandioca com molho vermelho e Manjericão (Prato Vegano)</p> <p>Escondidinho Vegetariano de legumes (Prato Vegetariano)</p> <p>SOBREMESA</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>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.</p>	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 2	RS 220,00	RS 252,50	RS 45,96	RS 206,54	RS 298,46	RS 252,50	RS 126.250,00
14	<p>ILHA DE</p> <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • ÁGUA SABORIZADA 	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 1	RS 48,00						
14	<p>ILHA DE</p> <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • ÁGUA SABORIZADA 	UND (PESSOA)	500	FORNECEDOR 2	RS 28,00	RS 38,00	RS 14,14	RS 23,86	RS 52,14	RS 38,00	RS 19.000,00

GRUPO 2 - ORNAMENTAÇÃO											
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA AJUSTADA	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO
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	FORNECEDOR 1	R\$ 250,00	R\$ 215,00	R\$ 49,50	R\$ 165,50	R\$ 264,50	R\$ 180,00	R\$ 27.000,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 180,00						
16	Arranjo de chão: Arranjos de chão altos com folhagem tipo palmeira natural com vaso de fibra. Medidas 2x0,80m	UNIDADE	50	FORNECEDOR 1	R\$ 195,00	R\$ 337,50	R\$ 201,53	R\$ 135,97	R\$ 539,03	R\$ 337,50	R\$ 16.875,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 480,00						
17	Arranjo de banheiros: Arranjo de decoração com flores do campo para banheiro. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	UNIDADE	20	FORNECEDOR 1	R\$ 185,00	R\$ 152,50	R\$ 45,96	R\$ 106,54	R\$ 198,46	R\$ 152,50	R\$ 3.050,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 120,00						
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	FORNECEDOR 1	R\$ 425,00	R\$ 362,50	R\$ 88,39	R\$ 274,11	R\$ 450,89	R\$ 362,50	R\$ 7.250,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 300,00						
19	Arranjo para mesa de sobremesa: Arranjo de decoração com flores tropicais e folhagens. Medidas 27cm de altura x 30 cm de diâmetro	UNIDADE	20	FORNECEDOR 1	R\$ 425,00	R\$ 362,50	R\$ 88,39	R\$ 274,11	R\$ 450,89	R\$ 362,50	R\$ 7.250,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 300,00						
20	Parede verde: Parede verde com Ficus e outras folhagens medindo 5x5m	UNIDADE	10	FORNECEDOR 1	R\$ 1.880,00	R\$ 1.690,00	R\$ 268,70	R\$ 1.421,30	R\$ 1.958,70	R\$ 1.690,00	R\$ 16.900,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 1.500,00						
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	FORNECEDOR 1	R\$ 1.550,00	R\$ 1.425,00	R\$ 176,78	R\$ 1.248,22	R\$ 1.601,78	R\$ 1.425,00	R\$ 14.250,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 1.300,00						
22	Lustres: Lustres de Cristais para decoração com instalação e posicionamentos informados previamente pela assessoria de cerimonial	UNIDADE	120	FORNECEDOR 1	R\$ 250,00	R\$ 250,00	R\$ 0,00	R\$ 250,00	R\$ 250,00	R\$ 250,00	R\$ 30.000,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 250,00						
	Iluminação cênica: Spot de iluminação			FORNECEDOR 1	R\$ 35,00						

23	cênica para salão e entradas de acordo com cores de acordo com as do evento	UNIDADE	150	FORNECEDOR 2	R\$ 2.200,00	R\$ 1.117,50	R\$ 1.530,89	-R\$ 413,39	R\$ 2.648,39	R\$ 1.117,50	R\$ 167.625,00
24	Tecidos e amarradores: Tecidos e amarradores para ornamentação de salão e buffet nas cores do evento	PEÇA	150	FORNECEDOR 1	R\$ 250,00	R\$ 215,00	R\$ 49,50	R\$ 165,50	R\$ 264,50	R\$ 215,00	R\$ 32.250,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 180,00						
VALOR TOTAL ESTIMADO GRUPO 2											R\$ 322.450,00

GRUPO 3 - MOBILIÁRIO											
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA AJUSTADA	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO
25	Sofá de 2 lugares (2 modelos de cores)	UNIDADE	30	FORNECEDOR 1	R\$ 350,00	R\$ 325,00	R\$ 35,36	R\$ 289,64	R\$ 360,36	R\$ 325,00	R\$ 9.750,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 300,00						
26	Sofá de 3 lugares (2 modelos de cores)	UNIDADE	30	FORNECEDOR 1	R\$ 380,00	R\$ 370,00	R\$ 14,14	R\$ 355,86	R\$ 384,14	R\$ 370,00	R\$ 11.100,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 360,00						
27	Tapetes estilo persa medindo no mínimo 5x5m	UNIDADE	20	FORNECEDOR 1	R\$ 280,00	R\$ 215,00	R\$ 91,92	R\$ 123,08	R\$ 306,92	R\$ 215,00	R\$ 4.300,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 150,00						
28	Aparador decorativo versátil para ambientes (Madeira ou Acrílico)	UNIDADE	20	FORNECEDOR 1	R\$ 250,00	R\$ 290,00	R\$ 56,57	R\$ 233,43	R\$ 346,57	R\$ 290,00	R\$ 5.800,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 330,00						
29	Espelhos dourados para decoração de ambiente com fixação inclusa	UNIDADE	100	FORNECEDOR 1	R\$ 180,00	R\$ 175,00	R\$ 7,07	R\$ 167,93	R\$ 182,07	R\$ 175,00	R\$ 17.500,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 170,00						
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	FORNECEDOR 1	R\$ 280,00	R\$ 275,00	R\$ 7,07	R\$ 267,93	R\$ 282,07	R\$ 275,00	R\$ 5.500,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 270,00						
31	Mesa de centro de no mínimo 45 cm de altura, 81 cm de diâmetro	UNIDADE	20	FORNECEDOR 1	R\$ 220,00	R\$ 205,00	R\$ 21,21	R\$ 183,79	R\$ 226,21	R\$ 205,00	R\$ 4.100,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 190,00						
32	Cadeiras estilo Tiffany transparentes, Branca e ou Imbuia, com almofadas	UNIDADE	1000	FORNECEDOR 1	R\$ 9,00	R\$ 8,50	R\$ 0,71	R\$ 7,79	R\$ 9,21	R\$ 8,50	R\$ 8.500,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 8,00						
33	Mesa de apoio lateral 2 modelos (redonda e quadrada)	UNIDADE	40	FORNECEDOR 1	R\$ 240,00	R\$ 195,00	R\$ 63,64	R\$ 131,36	R\$ 258,64	R\$ 195,00	R\$ 7.800,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 150,00						
VALOR TOTAL ESTIMADO GRUPO 3											R\$ 74.350,00

GRUPO 4 - ATRAÇÃO MUSICAL											
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA AJUSTADA	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO
	Atração musical 1: Tempo de show: mínimo de 6 (seis) horas 2 vezes (Uma			FORNECEDOR 1	R\$ 5.500,00						

34	Feminina e Uma Masculina) Teclado e Violão Sonorização para eventos de até 200 pessoas	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 2	R\$ 4.200,00	R\$ 4.850,00	R\$ 919,24	R\$ 3.930,76	R\$ 5.769,24	R\$ 4.850,00	R\$ 24.250,00
35	Atração musical 2: Tempo de show: mínimo de 6 horas Sonorização: Para eventos 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	FORNECEDOR 1	R\$ 4.500,00	R\$ 4.700,00	R\$ 282,84	R\$ 4.417,16	R\$ 4.982,84	R\$ 4.700,00	R\$ 23.500,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 4.900,00						
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 • Bregas • Serestas • Xote • Forró • Samba-Enredo • Axé • Regional • Boi Bumbá • Carimbó	UNIDADE/SERVIÇO	3	FORNECEDOR 1	R\$ 3.500,00	R\$ 4.500,00	R\$ 1.414,21	R\$ 3.085,79	R\$ 5.914,21	R\$ 4.500,00	R\$ 13.500,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 5.500,00						

	possuir escada traseira com degrau de acesso, cobertura vinilica										
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	FORNECEDOR 1	R\$ 1.050,00						
				FORNECEDOR 2	R\$ 5.500,00						
				FORNECEDOR 7	R\$ 7.250,00	R\$ 4.600,00	R\$ 3.196,48	R\$ 1.403,52	R\$ 7.796,48	R\$ 6.375,00	R\$ 31.875,00
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	FORNECEDOR 1	R\$ 1.200,00						
				FORNECEDOR 2	R\$ 8.000,00						
				FORNECEDOR 3	R\$ 9.500,00	R\$ 6.233,33	R\$ 4.423,05	R\$ 1.810,29	R\$ 10.656,38	R\$ 8.750,00	R\$ 43.750,00
42	Gerador de energia de no mínimo 250 KVA	UNIDADE/SERVIÇO	3	FORNECEDOR 1	R\$ 2.500,00						
				FORNECEDOR 2	R\$ 3.000,00	R\$ 3.896,67	R\$ 2.001,76	R\$ 1.894,91	R\$ 5.898,42	R\$ 2.750,00	R\$ 8.250,00
				FORNECEDOR 3	R\$ 6.190,00						
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	UNIDADE	10	FORNECEDOR 1	R\$ 350,00						
				FORNECEDOR 2	R\$ 280,00						
				FORNECEDOR 4	R\$ 249,00	R\$ 293,00	R\$ 51,74	R\$ 241,26	R\$ 344,74	R\$ 264,50	R\$ 2.645,00

	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	FORNECEDOR 1	R\$ 380,00							
				FORNECEDOR 2	R\$ 400,00	R\$ 390,00	R\$ 14,14	R\$ 375,86	R\$ 404,14	R\$ 390,00	R\$ 39.000,00	
VALOR TOTAL ESTIMADO GRUPO 5											R\$ 184.275,00	

GRUPO 6 - SERVIÇO DE VALET											
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA AJUSTADA	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO
45	Serviço de valet, para em média 30 carros, com pelo menos 5 manobristas e 1 Coordenador geral.	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 1.950,00	R\$ 1.975,00	R\$ 35,36	R\$ 1.939,64	R\$ 2.010,36	R\$ 1.975,00	R\$ 9.875,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 2.000,00						
VALOR TOTAL ESTIMADO GRUPO 6											R\$ 9.875,00

GRUPO 7 - LOCAÇÃO DE ESPAÇO											
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO		MÉDIA BRUTA	DESVIO PADRÃO	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR	MÉDIA AJUSTADA	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO
46	Espaço com capacidade para 400 pessoas	UNIDADE/SERVIÇO	5	FORNECEDOR 1	R\$ 12.000,00	R\$ 11.000,00	R\$ 1.414,21	R\$ 9.585,79	R\$ 12.414,21	R\$ 11.000,00	R\$ 55.000,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 10.000,00						
47	Espaço com capacidade para 500 pessoas	UNIDADE/SERVIÇO	3	FORNECEDOR 1	R\$ 15.000,00	R\$ 14.000,00	R\$ 1.414,21	R\$ 12.585,79	R\$ 15.414,21	R\$ 14.000,00	R\$ 42.000,00
				FORNECEDOR 2	R\$ 13.000,00						
VALOR TOTAL ESTIMADO GRUPO 7											R\$ 97.000,00

VALOR TOTAL ESTIMADO DOS GRUPOS	R\$ 2.068.200,00
---------------------------------	------------------

OBS: OS VALORES ESTIMADOS FORAM PROVENIENTES DE PESQUISA DE MERCADO

FORNECEDOR 1: JBV BUFFET CNPJ:08.390.065/0001-00

FORNECEDOR 2: CONTEMPORÂNEO CNPJ:09.199.109/0001-74

FORNECEDOR 3: ANGELUS LOCAÇÕES LTDA CNPJ:08.945.140/0001-44

FORNECEDOR 4: ESGOTEC SERVIÇOS DE TRANSPORTES LTDA CNPJ:07.402.200/0001-10

FORNECEDOR 5: HG SERVICE PRODUÇÕES DE EVENTOS LTDA CNPJ:10.764.346/0001-10

FORNECEDOR 6: BRASIL SHOWS E EVENTOS EIRELI CNPJ:04.894.357/0001-11

FORNECEDOR 7: BARRA SOM SISTEMA DE ÁUDIO CNPJ:03.340.266/0001-71

Manaus, 30 de agosto de 2023.

Hélida Valéria Muneymne Telles de Souza

Chefe da Seção de Compras

Thiago Lima dos Santos

Diretor da DVCOP



Documento assinado eletronicamente por **THIAGO LIMA DOS SANTOS, Diretor(a)**, em 30/08/2023, às 09:48, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **HELIDA VALERIA MUNEYMNE TELLES DE SOUZA, Chefe de Setor**, em 30/08/2023, às 09:56, 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 **1197252** e o código CRC **510180F4**.

2023/000034373-00

1197252v47

MINUTA

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
Avenida André Araújo, S/nº, Bairro: Aleixo, CEP: 69060-000, Manaus - AM - www.tjam.jus.br

CONTRATO - TJ/AM/SECOP/DVCC

* MINUTA DE DOCUMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/20__-FUNJEAM

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/20__ - FUNJEAM, que entre si celebram o TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS, por intermédio do FUNDO DE MODERNIZAÇÃO E REAPARELHAMENTO DO PODER JUDICIÁRIO ESTADUAL - FUNJEAM e a empresa _____, na forma abaixo

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS, por intermédio do FUNDO DE MODERNIZAÇÃO E REAPARELHAMENTO DO PODER JUDICIÁRIO ESTADUAL - FUNJEAM, sediado na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, à Avenida André Araújo, s/nº, Aleixo, inscrito no CNPJ/MF sob nº 04.301.769/0001-09, neste ato representado por sua Presidente, Desembargadora NÉLIA CAMINHA JORGE, neste instrumento simplesmente denominado CONTRATANTE, e do outro lado, a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, com seus atos constitutivos devidamente registrados na Junta Comercial do Estado _____, em __/__/__, sob o nº _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, estabelecida na Cidade de _____, Estado _____, à _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____, daqui por diante simplesmente denominada CONTRATADA, em consequência da licitação na modalidade _____, sob o nº ____/20__-COLIC/TJAM, cuja homologação foi publicada no Diário da Justiça Eletrônico, Ano _____, Edição nº _____, Caderno Administrativo, em __/__/_____, à pág. ____, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo Digital nº 2023/000034373-00-TJ, doravante referido apenas por PROCESSO, e o despacho autorizador exarado pela Excelentíssima Senhora Desembargadora Presidente do TJAM no mencionado PROCESSO, bem como a proposta da CONTRATADA, independentemente de sua transcrição, a fazer parte integrante e complementar deste Instrumento, sujeitando-se o CONTRATANTE e a CONTRATADA, na presença das testemunhas adiante nominadas, é celebrado o presente CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/20__-FUNJEAM, que se regerá pelas normas instituídas pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações, e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente instrumento a **solução integrada para realização do VIII ENCONTRO DO CONSELHO DOS PRESIDENTES DOS TRIBUNAIS DE JUSTIÇA – CONSEPRE, sob demanda**, incluindo o serviço completo de buffet (com cessão de recursos humanos/equipe de apoio); serviço de ornamentação; disponibilização de mobiliários; atração musical; infraestrutura; serviço de *vallet* e locação de espaço, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência anexo

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. O presente Contrato decorreu da licitação na modalidade _____, sob o nº 0__/20__-COLIC/TJAM, cuja homologação foi publicada no Diário da Justiça Eletrônico, Ano ____, Edição nº _____, Caderno Administrativo, em __/__/20__, à pág. ____, tendo amparo legal, integralmente, na Lei nº 10.520, de 17/07/2002 e suas alterações, e subsidiariamente, nas normas da Lei nº 8.666, de 21/06/1993 e suas alterações.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

3.1. O presente Contrato rege-se por toda a legislação aplicável à espécie e ainda pelas disposições que a complementarem, alterarem ou regulamentarem, cujas normas, desde já, entendem-se como integrantes do presente Termo, especialmente às normas constantes das Leis nº 8.666/93, 10.520/02 e demais normas legais pertinentes e aplicáveis à proteção ambiental.

3.2. A CONTRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às

estipulações, sistemas de penalidades e demais regras delas constantes, mesmo que não expressamente transcritas no presente instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – DA VINCULAÇÃO

4.1. Este Contrato vincula-se ao Edital de Licitação nº 0 __/20 __-COLIC/TJAM e seus Anexos, ao Termo de Referência e seus Anexos, à Proposta da **CONTRATADA**, à Nota de Empenho e demais documentos que compõem o Processo mencionado no preâmbulo que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento.

CLÁUSULA QUINTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

5.1. Os serviços serão prestados sob a forma de **execução indireta mediante empreitada por preço unitário**, em conformidade com o disposto na Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. As exigências, normas, itens, subitens, cardápios, especificações, unidades, quantidades, detalhes, instruções e critérios técnicos inerentes aos serviços, pessoal, materiais e equipamentos a serem empregados na execução do objeto da presente contratação são os descritos no Termo de Referência, **especialmente no item 7**, o qual é parte integrante deste instrumento, naquilo que com este não o contrarie.

6.2. A ordem de serviço será encaminhada pela **CONTRATADA**, via e-mail, **com antecedência mínima de 7 (sete) dias**, determinando que a execução dos serviços objeto do presente instrumento seja realizada em data, local e hora informados.

6.2.1. Recebida a ordem de serviço pelo e-mail, a **CONTRATADA** terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas úteis para confirmar o recebimento.

6.3. Excepcionalmente, em casos de urgência, as solicitações poderão ser enviadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas antes do evento, para hipóteses de evento de pequeno porte de até 150 (cento e cinquenta) pessoas no qual não serão utilizados valets, banda, palcos e ornamentação. Cada solicitação incluirá os itens que serão utilizados assim como a data, local e hora da montagem e do evento.

6.4. A **CONTRATADA**, antes de cada evento, 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 de cada evento, conforme item **7.1.4 do Termo de Referência**.

6.5. A **CONTRATADA** deve possuir transporte, materiais, pessoal e tudo que for necessário para a execução do objeto, atendendo sempre a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, bem como as demais legislações e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária federal, estadual e municipal.

6.6. 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, conforme **item 7.4.5. do Termo de Referência**.

6.7. Todos os pratos deverão ter assinatura de um Chef, devidamente certificado no curso gastronomia, com no mínimo 4 anos de formação comprovada, conforme **item 7.5.16. do Termo de Referência**.

6.8 É obrigatória cozinha com instalação própria localizada na cidade de Manaus. Poderá haver uma visita ao local da cozinha pela assessoria de Cerimonial deste Tribunal, ficando a critério de sua Diretora, conforme **item 7.5.7 do Termo de Referência**.

6.9. Os manobristas do serviço de valet deverão se apresentar ao local do evento com no mínimo 4 (quatro) horas antecedência do horário do evento solicitado, trajando terno pretos, camisas brancas, gravatas pretas e sapatos sociais pretos, devidamente asseados, com cabelos cortados, sem barba, com discrição, sobriedade e postura correta, conforme **item 7.4.11. do Termo de Referência**.

6.10. A montagem dos eventos externos deverá ser executada sempre 24 (vinte e quatro) horas antes do evento solicitado. Em caso de eventos realizados dentro das dependências do TJAM, a montagem deverá ser feita pelo menos com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, conforme itens **7.7.6 e 7.7.7 do Termo de Referência**.

6.11. A montagem do palco, iluminação, bandas e ornamentações, quando solicitadas, deverão seguir o cronograma a ser enviado juntamente com a solicitação do serviço, conforme item **7.7.8 do Termo de Referência**.

6.12. Para o serviço de atração musical, a **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, conforme item **7.7.9 do Termo de Referência**.

6.13. Para o serviço de infraestrutura, a **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, conforme item **7.7.10 do Termo de Referência**.

6.14. A **CONTRATADA** deverá fornecer o local adequado para a prestação do serviço, sendo obrigatória a anuência da Assessoria de Cerimonial do TJAM, observando todas as disposições do Termo de Referência em anexo, especialmente aquelas dispostas no **seu item**

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1. O **prazo de vigência** deste Contrato será **contado da data de sua assinatura até a data de 10 de dezembro de 2023**.

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

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. Compete ao **CONTRATANTE**:

- a) Proporcionar todas as facilidades para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços dentro do estabelecido neste ajuste, bem como no Termo de Referência;
- b) Assegurar o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA**, quando devidamente uniformizados e identificados, aos locais de prestação dos serviços;
- c) Prestar à **CONTRATADA** as informações e esclarecimentos que esta vier a solicitar para o desenvolvimento dos trabalhos;
- d) Efetuar os pagamentos das faturas emitidas pela **CONTRATADA**, se os serviços forem entregues e executados em conformidade com as especificações e o Termo de Recebimento;
- e) Exigir o afastamento e/ou substituição imediata de empregado que não mereça confiança no trato com os serviços prestados, que adote posturas inadequadas ou incompatíveis com o exercício das atribuições que lhe foram designadas;
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa **CONTRATADA**, exigindo sua correção sem ônus ao **CONTRATANTE**, sob pena de suspensão do contrato, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e aceitos pelo **CONTRATANTE**;
- g) Designar servidor para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, o qual deverá registrar em livro próprio as ocorrências e eventuais deficiências relacionadas com a execução, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, bem como comunicar as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**, prestando os esclarecimentos necessários e determinando prazo para a correção das falhas;
- h) Comunicar oficialmente à **CONTRATADA** quaisquer problemas verificados na execução dos serviços, Notas de Empenho e etc;
- i) Providenciar a aplicação das sanções administrativas à **CONTRATADA** quando couber em face dos termos do Contrato e das Leis Vigentes;
- j) **Observar e cumprir todas as demais obrigações previstas no Termo de Referência e não descritas nesta cláusula.**

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Além de fornecer a mão de obra, os materiais, os equipamentos, os utensílios e os insumos necessários à perfeita execução dos serviços, caberá, ainda, a **CONTRATADA**:

- a) Responsabilizar-se **integralmente** pela execução dos serviços contratados, de acordo com os padrões exigidos pelo **CONTRATANTE**, nos termos da legislação vigente;
- b) **Selecionar, contratar, remunerar, treinar e preparar rigorosamente** a mão de obra necessária à prestação dos serviços objeto deste ajuste, ficando sob sua responsabilidade o gerenciamento técnico e administrativo desses recursos humanos;
- c) Fornecer previamente a equipe de fiscalização do **CONTRATANTE** a relação nominal de todo o pessoal envolvido diretamente na execução dos serviços contratados, para fins de registro e autorização de acesso;
- d) Manter seu pessoal devidamente **uniformizado**, portando **crachás de identificação** e provido

de **Equipamentos de Proteção Individual - EPI's**, quando necessário;

- e) Arcar com todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- f) Responsabilizar-se, integral e exclusivamente, pelas obrigações com mão de obra, materiais, transporte, refeições, uniformes, ferramentas, equipamentos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, cíveis e criminais, resultantes da execução do Contrato, inclusive no tocante aos seus empregados, dirigentes e prepostos;
- g) Submeter seus empregados às normas disciplinares do **CONTRATANTE**, porém sem qualquer vínculo empregatício, cabendo à **CONTRATADA** todos os encargos e obrigações já mencionados;
- h) Responder por quaisquer acidentes que possam ser vítimas seus empregados, quando em serviço nas dependências dos prédios do **CONTRATANTE**;
- i) Apresentar, em observância às disposições do inciso XIII, do art. 55, da Lei Federal nº 8.666/93, as **informações e/ou os documentos listados abaixo**:
 - i.1) **Nota Fiscal/Fatura**;
 - i.2) Comprovação da **regularidade fiscal** da **CONTRATADA** para com a **Fazenda Federal, Estadual e Municipal**;
 - i.3) Comprovação da **regularidade fiscal** da **CONTRATADA** relativa à **Seguridade Social** e a o **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
 - i.4) Comprovação de **inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, nos termos do art. 29, inciso V, da Lei nº 8.666/93, com nova redação dada pela Lei nº 12.440/2011.
- j) Planejar os serviços de forma a não interferir no andamento normal das atividades desenvolvidas e em seu entorno;
- k) Arcar com todos os custos logísticos relativos ao transporte, materiais, equipamentos e pessoal para realização dos serviços;
- l) Facilitar a ação da Fiscalização na inspeção da execução dos serviços em qualquer dia ou hora, prestando todas as informações e esclarecimentos solicitados, inclusive de ordem administrativa;
- m) Refazer às suas expensas os trabalhos recusados pela equipe de fiscalização do **CONTRATANTE**, a contar da notificação;
- n) Designar formalmente um preposto para lhe representar frente à Administração, em estrita observância ao Capítulo III do Código Civil Brasileiro (“Dos Prepostos”), ao art. 68 da Lei 8.666/93 e demais regulamentos aplicáveis, com, no mínimo, os poderes indicados no modelo de designação de preposto indicado;
- o) Comprovar por meio de documentação (contrato social, atas de assembleia, procurações), a competência do signatário para delegar poderes aos prepostos. À critério da **CONTRATADA**, o preposto poderá ser indicado simultaneamente como responsável técnico;
- p) É expressamente vedada à **CONTRATADA** a veiculação de publicidade acerca da contratação, salvo se houver prévia autorização do **CONTRATANTE**;
- q) São expressamente vedadas à **CONTRATADA** a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do **CONTRATANTE** para qualquer serviço, durante a vigência do Contrato;
- r) Realizar, em atuação conjunta com a **CONTRATANTE**, os levantamentos preliminares e o planejamento da gestão de todos os recursos necessários à realização dos eventos;
- s) Assumir todos os possíveis danos, físicos ou materiais, causados à **CONTRATANTE**, seus servidores ou a terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas técnicas e/ou de segurança, quando resultante da execução dos serviços prestado;
- t) Cumprir, cuidadosa e impreterivelmente, todos os prazos e observar datas, horários, locais e modos determinados para realização dos serviços;
- u) Comunicar a contratante, por escrito, em tempo hábil à decisão e à tomada de providências, quaisquer anormalidades, quaisquer condições inadequadas e/ou quaisquer atos e/ou fatos que possam ser causa de prejuízos e/ou transtornos à perfeita execução dos serviços e/ou que não tenham sido previstos durante a etapa de planejamento dos eventos;

- v) Informar contatos (e-mails, telefones e endereços de correspondência) do(s) preposto(s) técnico e administrativo, previamente aceito pela **CONTRATANTE** para representar a **CONTRATADA** sempre que for necessário;
- w) Comunicar, por escrito, à **CONTRATANTE**, qualquer irregularidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessários;
- x) 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;
- y) 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;
- z) 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);
- aa) Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes;
- ab) Realizar o transporte dos alimentos em recipientes próprios a fim de manter a sua qualidade e suas propriedades organolépticas;
- ac) 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;
- ad) 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;
- ae) Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;
- af) Zelar pela conservação das instalações, móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da **CONTRATANTE**;
- ag) 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, após a assinatura do contrato;
- ah) A **CONTRATADA** deverá apresentar:
- hh.1)** Comprovante de registro no órgão competente onde é sediada a empresa - alvará de funcionamento (no ramo de fornecimento de bufê ou similar);
- hh.2)** Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da RDC nº 216 – ANVISA;
- hh.3)** Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS de Cozinheiro Profissional ou contrato de trabalho;
- hh.4)** Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista (CRN);
- hh.5)** Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente.
- ai) 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;
- aj) 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;

ak) 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 do Termo de Referência anexo, quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas, respondendo por si e seus procuradores;

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

am) Atender aos critérios de sustentabilidade indicados no **item 20 do Termo de Referência**;

an) **Observar e cumprir todas as demais obrigações previstas no Termo de Referência não descritas nesta cláusula.**

CLÁUSULA DÉCIMA – DO VALOR DO CONTRATO

10.1. O valor estimado global do presente contrato, para o período de sua vigência, é de **R\$ _____ (extenso)**, correspondendo ao valor mensal estimado de **R\$ _____ (extenso)**, desde que atendidas as exigências para a liquidação das despesas.

10.1.1. Assim deu-se a composição de custos dos serviços, sob demanda, pactuados neste Instrumento:

GRUPO 1 – SERVIÇO DE BUFFET						
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor	Unitário	Valor Total
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);</p> <p>Refrigerante (light, zero e normal);</p> <p>Água c/ e s/ gás; água saborizada</p> <p>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 	UNID (PESSOA)	500		

- 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

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 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>	UNID (PESSOA)	500		

	<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>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); 	UNID (PESSOA)	500		

- 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;

	<p>e</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>			
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) 	UNID (PESSOA)	500	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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) 				
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 . 	UNID (PESSOA)	500		

	<ul style="list-style-type: none"> •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 Açúcar)</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 	UNID (PESSOA)	500		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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>				
10	<p>ALMOÇO 3:</p> <p><u>SERVIÇO EM BUFFET</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Picadinho de tambaqui com crôtons de banana da terra e farofa ovinha • Capeletti ao molho de pomodoro • Tambaqui assado 	UNID (PESSOA)	500		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 			
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 Assados E Molho Pesto De Manjeriçao (Opção Vegetariana) • 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 	UNID (PESSOA)	500	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	UNID (PESSOA)	500		

- 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 cumaru, caldo de pitaya e frutas frescas)
- Frutas frescas laminadas (com sorvete opcional)

BEDIDAS

- 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

JANTAR 3:

UNID (PESSOA)

500

ENTRADA

- Folhado de Palmito (Vegetariano)

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Manjeriçã (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>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.</p>				
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 • ÁGUA 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 – MOBILIÁRIO					
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	Unidade/serviço	5		

	<p>4 vozes (2 masculinas e 2 femininas)</p> <p>Bateria</p> <p>Baixo</p> <p>Violão/Guitarra</p> <p>Teclado</p> <p>Percussão</p> <p>Repertório</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>	Unidade/serviço	3		

	<p>Violoncelo</p> <p>Flauta</p> <p>Baixo Acústico</p> <p>Repertório</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 				
--	---	--	--	--	--

GRUPO 5 – INFRAESTRUTURA

37	<p>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</p>	Unidade/serviço	3		
38	<p>Palco 2: palco de médio porte, montagem e desmontagem de palco médio em alumínio com 8 m de largura e 6 m de</p>	Unidade/serviço	3		

	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				
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 m3/h, nível máximo	Unidade	100		

	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.				
GRUPO 6 – SERVIÇO DE VALLET					
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\$			

10.1.2. A composição do valor mencionado no caput será apurada conforme a execução dos serviços, visto tratar-se de execução sob demanda.

10.2. Os preços ajustados já levam em conta todas e quaisquer despesas incidentes na execução do objeto contratado, como frete, embalagens, impostos, transporte, mão-de-obra, insumos, equipamentos e demais encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato.

10.3. No interesse do CONTRATANTE o valor deste Contrato poderá ser aumentado ou suprimido, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

10.4. Nenhum acréscimo poderá exceder o limite estabelecido no parágrafo anterior, facultada a supressão além do limite nele estabelecido, mediante acordo entre as partes, conforme disposto no art. 65, § 2º, inciso II, da Lei Federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

11.1. Os preços dos serviços ora contratados poderão ser reajustados, mediante negociação entre as partes e a formalização do pedido pela CONTRATADA, tendo como limite a variação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA** divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ocorrida nos últimos 12 (doze) meses, contados da apresentação da proposta comercial ou do último reajuste, conforme o caso.

11.3. Nos reajustes subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajustamento.

11.4. A alegação de esquecimento ou o retardamento da CONTRATADA quanto ao direito de propor o reajuste não será aceito como justificativa para pedido de efeito retroativo à data a que legalmente faria jus, se não a requerer dentro do primeiro mês de aniversário da proposta comercial ou do último reajuste, responsabilizando-se a CONTRATADA pela própria inércia.

11.5. Quanto à revisão de preços, os preços cotados e contratados são fixos e irrevogáveis, nos termos do art. 28, § 1.º, da Lei n.º 9.069/95, salvo na hipótese de configuração de álea econômica extraordinária e extracontratual no decorrer da execução deste instrumento, de acordo com o art. 65, inciso II, alínea “d”, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E EMPENHO

12.1. As despesas com a execução do presente Contrato serão custeadas, no exercício em curso, por conta do Programa de Trabalho _____, Elemento de Despesa _____, Fonte de Recurso _____

_____, Unidade Orçamentária _____ (_____), Nota de Empenho
20____NEO_____, de ____/____/20____, no valor de R\$ _____,
(_____).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado à **CONTRATADA** mediante apresentação das Notas Fiscais/Faturas dos **serviços efetivamente prestados**, após ser devidamente atestada a sua conformidade pelo gestor designado para acompanhar e fiscalizar a execução contratual.

13.2. O pagamento de que trata o item anterior será efetuado por meio de **Ordem Bancária Eletrônica**, em até 30 (trinta) dias, em conta corrente indicada na Nota Fiscal/Fatura, devendo, para isso, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

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

13.4. Para a efetivação do pagamento deverão ser mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação, cumpridos os seguintes requisitos:

- a) Comprovação da **regularidade fiscal** da **CONTRATADA** para com a **Fazenda Federal, Estadual e Municipal**;
- b) Comprovação da **regularidade fiscal** da **CONTRATADA** relativa à **Seguridade Social** e ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- c) Comprovação de **inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, nos termos do art. 29, inciso V, da Lei nº 8.666/93, com nova redação dada pela Lei nº 12.440/2011;
- d) Inexistência de fato impeditivo para o qual tenha concorrido a **CONTRATADA**.

13.5. A **CONTRATADA** deverá encaminhar ao **CONTRATANTE**, a Nota Fiscal/Fatura acompanhada dos documentos previstos nesta Cláusula, bem como do relatório de serviços assinado pelo responsável técnico e das certidões que comprovem a regularidade fiscal da **CONTRATADA**, **requerimento de solicitação de pagamento, recibo e relatório de medição**, a fim de que sejam adotadas as medidas inerentes ao pagamento.

13.6. Os documentos mencionados nesta Cláusula deverão ser apresentados à **Divisão de Contratos e Convênios** do **CONTRATANTE**, pelo e-mail contratos@tjam.jus.br.

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

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

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

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

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

13.12. O recebimento mensal ou definitivo não exclui as responsabilidades civis e penais da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

15.1. O recebimento ficará a cargo do fiscal do contrato especificamente designado pelo **CONTRATANTE**, a quem caberá verificar o fiel cumprimento das obrigações estabelecidas, bem como autorizar o pagamento de Notas Fiscais/Faturas e participar de todos os demais atos que se fizerem necessários ao fornecimento dos serviços contratados.

15.2. 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 de preços.
- b) **Definitivamente**, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, do Edital e da proposta de preços, 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.

15.3. Os serviços poderão ser recusados se não atenderem às especificações dispostas no Termo de Referência e no Orçamento para a execução da demanda.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA GARANTIA CONTRATUAL

16.1. Para a execução do presente Contrato não será exigida prestação de garantia.

16.2. A garantia prevista no item anterior é a estabelecida no artigo 56 da Lei n. 8.666/93 e não se confunde com a garantia dos serviços oferecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO

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

17.2. A fiscalização da execução dos serviços caberá o **CONTRATANTE**, através de seus representantes, incumbindo-lhes, conseqüentemente, a prática de todos os atos próprios ao exercício desse *mister*, definidos no Edital de Licitação e seus anexos, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas neste Contrato e na legislação em vigor.

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

17.4. A **CONTRATADA** declara antecipadamente aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela Fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho das suas atividades.

17.5. O **CONTRATANTE** designará servidor(es) para acompanhamento e fiscalização da prestação dos serviços, que registrará(ão) em relatório todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, estabelecendo prazo para a regularização das falhas ou defeitos observados.

17.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal do Contrato serão submetidas à apreciação da autoridade competente do **CONTRATANTE**, para adoção das medidas cabíveis, consoante disposto no art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

17.7. Os esclarecimentos solicitados pela fiscalização deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

17.8. É direito da fiscalização rejeitar quaisquer serviços quando entender que a sua execução está fora dos padrões técnicos e de qualidade definidos no Termo de Referência e neste Contrato.

17.9. A substituição de qualquer integrante da equipe técnica da **CONTRATADA**, durante a execução dos serviços, dependerá da aquiescência da Fiscalização quanto ao substituto apresentado.

17.10. Compete, ainda, especificamente à Fiscalização:

- a) Exigir o cumprimento de todos os itens das especificações e obediência ao projeto;
- b) Rejeitar no todo ou em parte qualquer material de má qualidade ou não especificado, e estipular o prazo para sua retirada do local da obra e/ou da prestação dos serviços;
- c) Exigir a substituição de técnico, mestres ou quaisquer operários que não respondam técnica e disciplinarmente às necessidades dos serviços, sem prejuízo do cumprimento dos prazos e condições contratuais;
- d) Exigir provas de carga, teste de materiais e análise de qualidades através de entidades oficiais e laboratórios particulares de reconhecida idoneidade, correndo todas as despesas por

conta da **CONTRATADA**;

- e) Decidir quanto à aceitação de material “similar” ao especificado, sempre, que ocorrer motivo de força maior;
- f) Ser notificada, para seu conhecimento e aprovação do canteiro de obras, sobre qualquer equipamento e/ou material a ser utilizado pela **CONTRATADA**;
- g) Esclarecer prontamente as dúvidas que lhes sejam apresentadas pela **CONTRATADA**;
- h) Expedir, por escrito, as determinações e comunicações dirigidas a **CONTRATADA**;
- i) Autorizar as providências necessárias junto a terceiros;
- j) Promover, com a presença da **CONTRATADA**, as medições dos serviços efetuados, quando for o caso;
- k) Transmitir, por escrito, as instruções somente das modificações do projeto que por ventura venham a ser feita, bem como, alterações de prazos e cronogramas;
- l) Dar ao **CONTRATANTE** imediata ciência dos fatos que possam levar a aplicação de penalidades contra a **CONTRATADA** ou mesmo rescisão de contrato;
- m) Relatar oportunamente ao **CONTRATANTE** ocorrência ou circunstâncias que possam acarretar dificuldades no desenvolvimento dos serviços em relação a terceiros.

17.11. Com relação ao “Diário de Ocorrência”, compete à Fiscalização:

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

17.12. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA COMUNICAÇÃO REGULAR ENTRE AS PARTES

18.1. No decorrer da vigência deste Instrumento não serão levadas em consideração as comunicações verbais entre as partes, ressalvadas as recomendações mais simples ou aquelas de urgência ou emergência.

18.2. Ressalvado o disposto no subitem anterior, todas as comunicações entre as partes, que digam respeito à execução deste Contrato, além daquelas pertinentes ao “Diário de Ocorrências”, serão consideradas como suficientes, se feitas por escrito e entregue no Protocolo Administrativo do **CONTRATANTE** e ou da **CONTRATADA**, ou por qualquer outro meio que comprove o recebimento.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS SANÇÕES

19.1. Com fundamento nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a **CONTRATADA** ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração do **CONTRATANTE**, de inexecução parcial ou de inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

- a) Advertência, por escrito;
- b) Multa de:

b.1) 1% (cinco), sobre o valor total do contrato, caso ocorra atraso na entrega do serviço, limitado a trinta dias. Após o 10º (décimo) dia poderá ser considerada a inexecução parcial do contrato celebrado;

b.2) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução parcial do contrato celebrado, assim considerado o atraso na entrega por período superior ao previsto na alínea “b.1”, bem como, a extrapolação dos prazos máximos de atraso injustificado, estabelecidos nas demais alíneas;

b.3) 15% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

c) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Tribunal de Justiça do Amazonas, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios, mediante descredenciamento no SICAF e no sistema de cadastramento de fornecedores do **CONTRATANTE**, quando for o caso, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais, restando configurada esta hipótese quando a empresa licitante, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, ou a **CONTRATADA** ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

19.2. As sanções previstas nas alíneas "a", "c", "d" e "e" do parágrafo anterior poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, às penas previstas na alínea “b”.

19.3. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** ou cobrado judicialmente.

19.4. Todas as sanções serão registradas no SICAF, e sua aplicação deverá ser precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa para a **CONTRATADA**, na forma da lei.

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

19.6. Os instrumentos de defesa prévia e de recursos eventualmente interpostos pela **CONTRATADA** deverão ser instruídos com os documentos hábeis à prova das alegações neles contidas. Os referidos documentos probatórios deverão ser apresentados em suas versões originais ou em versões autenticadas por servidores da Administração, mediante prévio recolhimento das despesas em caso de requisição de cópias, sob pena de, a critério exclusivo do **CONTRATANTE**, não serem avaliados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

20.1. O inadimplemento de cláusula estabelecida neste Contrato, por parte da **CONTRATADA**, assegurará ao **CONTRATANTE** o direito de rescindi-lo, mediante notificação, com prova de recebimento.

20.2. Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 78, da Lei nº 8.666/93, constituem motivos para a rescisão deste Contrato:

a) Atraso injustificado na execução dos serviços, bem como a sua paralisação sem justa causa e prévia comunicação ao **CONTRATANTE**;

b) O cometimento reiterado de falhas comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo representante do **CONTRATANTE**.

20.3. Ao **CONTRATANTE** é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei nº 8.666/93, aplicando-se, no que couber, as disposições dos §§ 1º e 2º do mesmo artigo, bem como as do artigo 80, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS OUTRAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

21.1. A **CONTRATADA** é obrigada a adotar todas as medidas preventivas necessárias para evitar danos a terceiros, em consequência da execução dos trabalhos, inclusive as que possam afetar os serviços a cargo de concessionários.

21.2. A **CONTRATADA** é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

22.1. Poderá haver a subcontratação parcial do objeto deste contrato, **com exceção ao serviço de buffet**, nos termos do **item 17 do Termo de Referência**.

22.2. A subcontratação parcial dependerá de aprovação prévia da CONTRATANTE, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica, além da regularidade fiscal e trabalhista, necessários à execução do objeto, respeitadas todas as cláusulas deste Contrato e do Termo de Referência.

22.3. 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 Contratação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DA OBSERVÂNCIA À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

23.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

23.2. As partes se comprometem 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), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

23.3. As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.

23.4. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

23.5. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA PUBLICIDADE

24.1. Incumbirá ao CONTRATANTE a publicação do extrato deste Contrato no Diário da Justiça Eletrônico, conforme dispõe o art. 61, parágrafo único da Lei n.º 8.666/93 e de acordo com o que autoriza o art. 4º, da Lei nº 11.419, de 19 de dezembro de 2006.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DA DOCUMENTAÇÃO

25.1. A CONTRATADA e seus representantes legais apresentaram neste ato os documentos comprobatórios das condições jurídico-pessoais indispensáveis à lavratura do presente termo, inclusive quitações de impostos federais, estaduais e municipais, bem como o Certificado de Regularidade dos órgãos previdenciários públicos, a que estiver vinculado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DO FORO DO CONTRATO

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

E assim, por estarem às partes justas e acordadas, lavram e assinam este Contrato, na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam seus efeitos jurídicos.

Manaus/AM, __ de _____ de 20__.

Documento assinado eletronicamente

Desembargadora **NÉLIA CAMINHA JORGE**

Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas

CONTRATANTE

Documento assinado eletronicamente

Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX

Representante legal pela empresa XXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:	
Nome: _____	Nome: _____
C. I.: _____	C. I.: _____



Documento assinado eletronicamente por **Marlucia Araujo dos Santos, Diretor(a)**, em 14/09/2023, às 11:57, 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 **1220028** e o código CRC **537D91F1**.