



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARÁ
DIRETORIA DE COMUNICAÇÃO
COORDENADORIA DE CERIMONIAL

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇOS PARA SERVIÇOS DE BUFFET



PREGÃO ELETRÔNICO / PRESENCIAL Nº ____/20__
PROCESSO ADMINISTRATIVO PA-PRO-2021/02572

1. DO OBJETO

Registro de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de BUFFET, compreendendo Hidratação, Lanche, *Brunch*, *Coffee Break*, Coquetel, Café da Manhã, Almoço e Jantar, além de Almoços e Jantares externos, para atender demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Pará.

Item Nº	TIPO DE SERVIÇO	QTD. ESTIMADA DE EVENTOS	MÉDIA DE PESSOAS	QTD. TOTAL	Valor Und.	Valor Total
1	Hidratação Tipo A	10	60	600	18,65	11.190,00
2	Hidratação Tipo B	10	60	600	22,50	13.500,00
3	Hidratação Tipo C	10	60	600	25,01	15.006,00
4	Lanche Tipo A	03	50	150	30,33	4.549,50
5	Lanche Tipo B	03	60	180	33,67	6.060,60
6	Lanche Tipo C	03	60	180	39,89	7.180,20
7	Coffe Break Tipo A	02	200	400	28,46	11.384,00
8	Coffe Break Tipo B	02	200	400	35,47	14.188,00
9	Coffe Break Tipo C	04	100	400	41,39	16.556,00
10	Café da Manhã Tipo A	03	70	210	41,32	8.677,20
11	Café da Manhã Tipo B	03	60	180	46,56	8.380,80
12	Brunch Tipo A	01	100	100	58,17	5.817,00
13	Brunch Tipo B	01	100	100	63,41	6.341,00
14	Almoço e Jantar Tipo A	03	10	30	80,05	2.401,50
15	Almoço e Jantar Tipo B	03	10	30	108,67	3.260,10



16	Almoço e Jantar Tipo <u>C</u>	03	10	30	116,51	3.495,30
17	Almoço Externo	03	10	30	359,85	10.795,50
18	Jantar Externo	03	10	30	359,85	10.795,50
19	COQUETEL Tipo <u>A</u>	03	50	150	50,97	7.645,50
20	COQUETEL Tipo <u>B</u>	03	50	150	51,95	7.792,50
21	COQUETEL Tipo <u>C</u>	03	50	150	59,11	8.866,50
Total						<u>183.882,70</u>

*** Valores estimados pelo setor de cotação de preços, PA-PRO-2021/02572, fl. 413, mapa referencial de preços.*

2. DA FUNDAMENTAÇÃO

2.1. Justificativa da contratação

Existe uma demanda anual de solenidades do Tribunal de Justiça do Estado do Pará que, não obstante seu caráter eventual, denotam a necessidade de disponibilidade de um serviço de buffet apto a suprir a exigência do momento, onde a excelência na prestação desse serviço é indispensável, já que a falta de determinados parâmetros na contratação, resultaria em uma imagem negativa do Poder Judiciário junto à sociedade. A contratação faz-se necessária, portanto, para atender essa demanda de eventos internos e externos, que contam com a participação efetiva de magistrados, servidores e autoridades de outros poderes, oferecendo café da manhã, almoço e jantar aos participantes.

2.2. Forma e o critério de seleção do fornecedor com a indicação da modalidade, o tipo de licitação e a forma de adjudicação

Trata-se de serviço comum a ser contratado mediante licitação, onde o objeto será adjudicado à empresa que ofertar o menor preço para execução do serviço, levando-se em conta estar a sua proposta em acordo com as especificações e exigências contidas neste Termo de Referência.

A modalidade de contratação do serviço é a de Pregão, tipo menor preço global, para contratação por meio do sistema de Registro de Preços.

2.2.1. Dos critérios técnicos de habilitação



A empresa vencedora deverá apresentar atestado de capacitação técnica, emitido por pessoa física ou jurídica de que prestou serviços compatíveis com o objeto deste termo para órgãos públicos e/ou privados"

Comprovar por meio de Alvará de Funcionamento que mantêm em plena atividade, estabelecimento comercial para a prestação do serviço (compatível do objeto deste termo), localizado na área urbana de Belém;

Comprovar através de contrato de prestação de serviços ou outro meio, que possui em seu quadro profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição.

Em regra, os serviços de buffet devem ser prestados obedecendo as normas de vigilância sanitária disposto nos artigos 1º a 6º, Resolução 216/2004 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que regula as técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, como também seguindo dos artigos 47º a 55º da lei municipal 7.155/1977, como também, a empresa deve apresentar Licença de Funcionamento expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária/Secretaria Municipal de Saúde/Prefeitura Municipal, que comprove a aptidão para a prática de atividades de manipulação de alimentos.

2.2.1.1. Da visita técnica

A critério da administração, será realizada diligência nas dependências da empresa licitante a fim de comprovar se as instalações estão adequadas para a apresentação do serviço como:

Estrutura: Cozinha Industrial, apresentação do espaço físico, higiene e etc.,

Localização: considerando que o serviço deverá atender às unidades do Tribunal, na região metropolitana.

Equipamento e utensílios: estes, deverão estar em boas condições de uso.

Funcionários: uso de uniforme, toucas, luvas e máscara para os que manipulam os alimentos.

Transporte: o veículo utilizado no transporte, uma vez que o preparo dos alimentos será elaborado nas instalações da empresa, deverá ser adequado e estar em boas condições,

Degustação: A licitante que tiver a documentação aprovada passará para a fase de degustação na empresa em data e horários marcados previamente, com a apresentação



das mesmas exigências descritas neste termo de referência, garantindo a transparência em todo o processo.

O processo de degustação deverá ocorrer com uma amostra de cada item aprovado/selecionado.

Em relação aos itens selecionados avaliados (sabor, qualidade, apresentação e variedade), receberão notas de “0” a “5”, de acordo com as impressões da equipe avaliadora.

Para a aprovação na etapa de degustação, a licitante terá de alcançar, no resultado geral, o mínimo de 80% do total da somatório dos pontos atribuídos pela equipe avaliadora.

2.3. Do impacto ambiental

A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que vierem a ser causados, caso ocorra passivo ambiental em decorrência da execução de suas atividades (parâmetro de sustentabilidade – Instrução Normativa Nº 01/2010 - SLTI - MPOG).

2.4. Da conformidade técnica e legal

Descritos no último parágrafo do item 2.2.1. Dos critérios técnicos de habilitação.

3. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

3.1. Especificação técnica detalhada do objeto

Os serviços prestados estão descritos no anexo I de forma detalhada.

3.2. Do regime de execução do contrato no caso de serviço, ou forma de fornecimento

A entrega dos materiais para execução dos serviços deverá ser feita, conforme item 3.1. deste instrumento, ser apresentado a Coordenadoria de Cerimonial ou ao servidor indicado pela coordenação do evento que será informado previamente a data, hora e local, correndo por conta da contratada todas as despesas embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento.

3.3. Das obrigações contratuais

3.3.1. Das obrigações do CONTRATANTE

3.3.1.1. Efetuar o pagamento do serviço executado, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências desta contratação;



- 3.3.1.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da contratada, com relação ao serviço a ser prestado;
- 3.3.1.3. Comunicar à contratada, quaisquer irregularidades nos serviços prestados, objetivando a imediata reparação;
- 3.3.1.4. Executar, por meio do(s) servidor(es) deste Tribunal de Justiça, o acompanhamento e a fiscalização da execução do serviço contratado;
- 3.3.1.5. Permitir o livre acesso dos empregados da contratada, nas dependências do TJPA desde que uniformizados e identificados, para execução do serviço;
- 3.3.1.6. Fornecer antecipadamente todas as informações necessárias para a boa execução do serviço contratado;
- 3.3.1.7. Indicar previamente os tipos, datas, horários e locais onde os serviços serão realizados num máximo de até 24 horas;
- 3.3.1.8. Proceder à medição e o ateste das faturas através do servidor designado para fiscalização do contrato;
- 3.3.1.9. Efetuar com pontualidade os pagamentos à Fornecedora, após o cumprimento das formalidades legais.

3.3.2. Das obrigações da CONTRATADA

- 3.3.2.1. No quadro de funcionários da empresa deverá haver profissional na área de nutrição devidamente certificado com apresentação da Certidão de Regularidade Profissional expedida pelo Conselho Regional de Nutrição, sendo admitido a terceirização dos demais profissionais, devendo a empresa se comprometer a ter à disposição todos os funcionários quando da prestação de serviços como os chef's de cozinha, cozinheiros, copeiros, garçons, dentre outros indispensáveis para a realização do serviço;
- 3.3.2.2. Pela própria natureza e dinâmica das atividades, a licitante vencedora, no caso de não possuir escritório de representação ou filial na Região Metropolitana de Belém, se compromete a abrir escritório de representação na referida região, no prazo máximo e improrrogável de 60 (sessenta) dias a contar da assinatura da Ata;
- 3.3.2.3. Ter disponível em seu quadro, sendo admitido a terceirização, profissional com comprovada atuação no mercado por meio de currículo, portfólio, entre outros meios, habilitado a desenvolver os layouts de buffet e com disposição a vir ao Tribunal de Justiça do Estado do Pará. A orientação dos layouts ficará a cargo desta Coordenadoria de Cerimonial, que receberá essas informações pessoalmente;



- 3.3.2.4. Fornecer os produtos atendendo plena e satisfatoriamente o especificado neste Termo de Referência;
- 3.3.2.5. Assumir inteira responsabilidade sobre o serviço prestado;
- 3.3.2.6. Arcar com qualquer prejuízo causado à Administração ou a terceiros por seus empregados durante a prestação do serviço;
- 3.3.2.7. Executar fielmente o fornecimento, entregando o objeto nas quantidades e prazos estabelecidos, de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência e do Edital do Processo Licitatório;
- 3.3.2.8. Comunicar ao TJPA toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada durante o fornecimento;
- 3.3.2.9. Manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação necessárias para a contratação com a Administração Pública, apresentando sempre que exigidos, os comprovantes de regularidade fiscal, jurídica, técnica e econômica;
- 3.3.2.10. Acatar todas as exigências do TJ/PA, sujeitando-se à sua ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 3.3.2.11. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações assumidas no presente instrumento;
- 3.3.2.12. Disponibilizar no mercado local representação da empresa;
- 3.3.2.13. Manter uniformizado o empregado que for prestar serviço nas dependências deste Tribunal de Justiça;
- 3.3.2.14. Manter todos os aparelhos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso. Os aparelhos elétricos deverão ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
- 3.3.2.15. Identificar todos os materiais, aparelhos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade deste Tribunal de Justiça;
- 3.3.2.16. Apresentar, quando solicitada, outras opções de doces e salgados para que seja evitada, a todo custo, a repetição de itens nas recepções;
- 3.3.2.17. Atender as necessidades do TJPA em outros espaços da região metropolitana de Belém, tais como Fóruns e/ou outros espaços locados. Em caso de eventos de pequeno porte, entendidos como aqueles direcionados a um público inferior a 20 pessoas, a empresa poderá ser informada em menos de 24 horas da realização do evento;



- 3.3.2.18.** Realizar a arrumação e limpeza do local usado para executar seus serviços em qualquer ambiente do TJPA ou locado, deixando-o no mesmo estado em que o recebeu, sem lixo ou outro tipo de resíduos.
- 3.3.2.19.** Responsabilizar-se pelo transporte do material de apoio, garçons, louças, ajudantes e o Buffet, assim como qualquer outro item necessário para realização do serviço;
- 3.3.2.20.** É vedada a sublocação ou a transferência a outrem da execução do objeto.

3.4. Da dinâmica de execução

A Ata de Registro de Preços tem a duração de 12 (doze) meses. A execução do objeto “buffet” terá como dinâmica a infraestrutura básica do Poder Judiciário para receber os serviços e o cumprimento, por parte da empresa que vencer a licitação, de todos os itens previstos neste Termo de Referência. A empresa deve se responsabilizar por todos os recursos humanos, materiais e financeiros para atender as demandas apresentadas pelo TJPA. A execução dos serviços será iniciada ainda no ano de 2022, em data a ser confirmada.

É importante ressaltar que, para a execução do contrato na sequência natural das demandas, a empresa precisará ter profissionais de gastronomia e nutrição, além de funcionários para a prestação de serviços, como copeiros, garçons e cozinheiros

3.5. Dos instrumentos formais de solicitação de fornecimento dos bens e/ou de prestação de serviços e das demais formas de comunicação

Os processos de gestão e de fiscalização do contrato devem ser acompanhados, de acordo com os itens previstos neste termo, por parte da Contratante.

Nesse sentido, a Contratante oficializará o pedido de serviço, para as devidas autorizações, junto à Secretaria de Administração. E, uma vez autorizado, seguirá para a Secretaria de Planejamento para os procedimentos de empenho. Mediante o empenho, a contratante comunicará, por e-mail, a Contratada para a realização efetiva do serviço.

Contratante e Contratado deverão se comunicar, sempre com antecedência em relação à execução de serviços, pelos canais institucionais devidos, tais como telefones funcionais, e-mails e WhatsApp – este, quando for o caso de agilizar o processo de interação. O fluxo de comunicação é essencial dentro dessa relação de consumo e de prestação de serviços, como foco na qualidade e na agilidade da informação e do trabalho em si, respeitando os princípios da transparência e da



publicidade da gestão pública, com o máximo de clareza e agilidade possíveis, dessa forma as boas práticas de sustentabilidade ambiental adotadas por este Tribunal de Justiça.

3.6. Do prazo de vigência

A Ata de Registro de preços tem a duração de 12 (doze) meses.

3.7. Demais prazos

3.7.1. Prazo de entrega dos bens / execução dos serviços

15 dias, após à solicitação

3.7.2. Prazo de garantia dos bens / serviços

Garantir que o produto ou serviços serão entregues ou executados no prazo de 15 dias, após à solicitação, obedecendo todos os requisitos contidos na cláusula de obrigações da contratada.

3.8. Garantia contratual

Não se aplica, visto que se trata de uma ata de registro de preços com prazo de vigência de 12 meses, eventual contratação de serviços sem a exigência de garantia contratual (caução, seguro-garantia ou fiança bancária).

3.9. Indicadores de níveis de serviço

A empresa contratada será avaliada logo após a realização dos serviços, ao longo da vigência contratual, por meio de pesquisa de satisfação, com o objetivo de garantir o efetivo acompanhamento da prestação do serviço.

Para a realização da pesquisa será utilizado “Formulário de Pesquisa de Satisfação”, conforme apêndice I deste Termo de Referência, a ser disponibilizado eletronicamente aos servidores que executem a atividade pelo Contratante.

A metodologia utilizada na pesquisa de satisfação dos serviços será aplicada logo após a realização dos serviços com os servidores envolvidos na operacionalização, sendo obrigatório o preenchimento do formulário da pesquisa por todos, ou seja, será utilizado



método de censo. Os servidores da unidade competente deverão encaminhar este formulário preenchido ao fiscal do contrato até o 5º dia da finalização de cada evento na execução do contrato.

As notas serão atribuídas obedecendo à escala de avaliação abaixo:

		ESCALA DE AVALIAÇÃO									
		Insatisfeito		Pouco Satisfeito			Satisfeito			Muito Satisfeito	
NOTA	➔	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Péssimo		Ruim			Bom			Ótimo	

Será obrigatório aos servidores da unidade competente a vinculação de justificativas atribuídas às notas inferiores ao padrão 6.

Os critérios de apuração do nível de satisfação a ser utilizado no acompanhamento do contrato, ou seja, a avaliação dos itens relacionados no formulário do Apêndice I seguirá os seguintes critérios:

Para cada item a ser avaliado, o avaliador atribuirá uma nota em conformidade com a escala de avaliação apresentada pela figura do subitem 3.1.

Não serão considerados valores divergentes dos apresentados na escala de avaliação e, ainda, notas inferiores a 6 (seis) que não tiverem registradas suas justificativas nos campos apropriados.

A avaliação geral levará em conta os critérios seguintes:

Será calculada uma nota média GERAL, em que será computada a média aritmética das notas de referência de cada item avaliado.

A avaliação geral será classificada como NÃO SATISFATÓRIO se a nota média geral for inferior a 6 (seis).

Após a aplicação da 1ª (primeira) pesquisa, se o resultado do nível de satisfação apurado for inferior a 6 (seis), o fiscal informará à autoridade competente que notificará a Contratada, com o objetivo de relatar o resultado da pesquisa e as correções dos problemas.



Os resultados das pesquisas posteriores não poderão apresentar nível de satisfação inferior a 6 (seis), ficando a empresa Contratada sujeita às penalidades constantes na Lei 8.666/93 e no contrato.

Ocorrendo resultados “Insuficientes” por 2 (duas) avaliações subsequentes ou alternadas, a Contratada deverá ser advertida, segundo cláusula específica do contrato.

Ocorrendo resultados “Insuficientes” por 3 (três) avaliações subsequentes ou alternadas deverão ser aplicadas multas à Contratada de 0,05% (cinco centésimos por cento) segundo cláusula específica do contrato.

Ocorrendo resultados “Insuficientes” por 4 (quatro) avaliações subsequentes ou alternadas deverão ser aplicadas multas à Contratada de 0,1% (um décimo por cento) segundo cláusula específica do contrato.

3.10. Do recebimento

3.10.1. Do recebimento provisório

Não se aplica, uma vez que os serviços são realizados por completo

3.10.2. Do recebimento definitivo

Em se tratando de serviços de buffet, os serviços realizados terão inspeção da fiscalização onde será assinado o recibo de realização e logo após solicitado junto a empresa a emissão da nota fiscal.

3.11. Da forma de pagamento

O pagamento será efetuado por demanda, em prazo não superior a 30 (trinta) dias, através de ordem bancária e depósito em conta corrente indicada pelo Contratado, à vista da fatura/nota fiscal por ele apresentada, devidamente certificada, sendo efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições elencadas nas disposições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários, em conformidade com as legislações e instruções normativas vigentes.

A nota fiscal ou fatura deverá vir acompanhada obrigatoriamente dos comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista, demonstrada através de consulta on-line ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e ao site da Justiça do Trabalho competente ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº. 8.666/1993.



3.12. Classificação orçamentária com a indicação da fonte de recurso do orçamento do órgão e a indicação da nota de reserva

Nota de Reserva: 2022/678;

Dotação: 2022/257 – Fundo de Reaparelhamento do Judiciário;

Programa de Trabalho: 04.102.02.128.1417.8724 - Participação em eventos institucionais;

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00.00.00 - OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA;

Fonte de Recurso: 0118 - REC.PROP.DO FUNDO DE REAPARELH.DO JUDICIARIO;

Rubrica Item: 3.3.90.39.23.00.00.00 - FESTIVIDADES E HOMENAGENS.

3.13. Da transferência de conhecimento

Não se aplica uma vez que os serviços prestados serão integralmente executados pela contratada.

3.14. Dos direitos de propriedade intelectual e autoral

Não se aplica, porque não cabe direito de propriedade à prestação de serviço comum.

3.15. Da qualificação técnica do profissional

Por tratar-se de contratação que não envolve maior complexidade, torna-se desproporcional o cumprimento de requisitos muito elaborados. Portanto, na presente contratação as exigências limitam-se à comprovação de regularidade jurídica e fiscal da empresa e à condição de ter profissionais nas áreas de gastronomia e nutrição, além de *chef's* de cozinha, cozinheiros, copeiros, garçons, dentre outros funcionários indispensáveis para a realização do serviço, devidamente certificados por seus Conselhos de classe.

3.16. Dos papéis a serem desempenhados

4. PAPEL	ENTIDADE	RESPONSABILIDADE
Identificação da demanda	TJPA	Receber a demanda, interna do judiciário, e identificar o item a ser utilizado;



		Encaminhar o pedido de autorização de serviços, empenho e pagamento; Acompanhamento e fiscalização.
Solicitação dos serviços para Empresa	TJPA	Encaminhar a solicitação dos serviços a serem executados mencionando os itens e quantitativos, data de entrega.
Entregar os serviços	Empresa	Executar os serviços na data e hora estipulados, no quantitativo e exigências apresentada neste Termo.
Emissão de nota fiscal	Empresa	Emitir nota fiscal para pagamento com as certidões fiscais necessárias.

Equipe de apoio da contratação (quando se tratar de licitação)		
Integrante Demandante Nome: Nadime Sassim Dahás Matrícula: 139416 Telefone: 91-3205-3202 E-mail: nadime.dahas@tjpa.jus.br	Integrante Técnico Nome: WALTER ANTÔNIO DUARTE Matrícula:3566-1 Telefone: 3205-3228 E-mail: Walter.duarte@tjpa.jus.br	Integrante Administrativo Nome: SIDÁLIA DO AMARAL FERREIRA Matrícula:89-2 Telefone: 3205-3107 E-mail: sidalia.amaral@tjpa.jus.br

Equipe de gestão e fiscalização da contratação			
Gestor do Contrato Nome: Nadime Sassim Dahás Matrícula: 139416 Telefone: 91-3205-3202 E-mail: nadime.dahas@tjpa.jus.br	Fiscal Demandante Nome: WALTER ANTÔNIO DUARTE Matrícula:3566-1 Telefone: 3205-3228 E-mail: Walter.duarte@tjpa.jus.br	Fiscal Técnico Nome: Klaus Rhossard Seabra Guimarães Matrícula: 11226-7 Telefone: 3205-3203 E-mail: klaus.guimaraes@tjpa.jus.br	Fiscal Administrativo Nome: SIDÁLIA DO AMARAL FERREIRA Matrícula:89-2 Telefone: 3205-3107 E-mail: sidalia.amaral@tjpa.jus.br



--	--	--	--

4.1. Das sanções

4.1.1. Ficará impedida de licitar e contratar com o Estado do Pará, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, e será descredenciada no Sistema de Cadastramento Unificado de fornecedores – SICAF, se for o caso, sem prejuízo das multas previstas neste edital, no contrato, na ata e das demais cominações referidas no Art. 7º da Lei Nº 10.520/02, garantido o direito à ampla e prévia defesa, a licitante que:

- a) Convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preço/Contrato;
- b) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- c) Apresentar documento falso ou fizer declaração falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto deste certame;
- e) Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- f) Falhar ou fraudar na execução do objeto deste certame;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Cometer fraude fiscal;

4.1.2. Ficará impedida Pelo atraso, pela inexecução total ou parcial do objeto desta licitação, pelo não atendimento às especificações contidas neste termo, e descumprimento de qualquer obrigação prevista no edital, no contrato e nos instrumentos afins, o Tribunal de Justiça do Estado do Pará – TJE/PA, poderá aplicar à LICITANTE vencedora as seguintes sanções, além das previstas no item anterior, garantida a ampla e prévia defesa:

- a) Advertência;
- b) Multa, aplicada nos seguintes percentuais:
 - I. Na desconformidade no cumprimento dos itens solicitados será aplicada multa até 25% (vinte e cinco) do valor do pedido;
 - II. O atraso na entrega incorrerá em multa de 8,33% (oito, trinta e três décimos) do valor do pedido, a cada período de 5 (cinco) minutos, até o limite de 30 (trinta) minutos;



- III. Após 30 (trinta) minutos de atraso a multa passará a ser de 20% (vinte) sobre o pedido, a cada intervalo de 10 (dez) minutos, contatos do início do atraso, até o limite de 50 (cinquenta) minutos, quando perfaz 100% (cem) do valor do pedido;
- IV. Após 50 (cinquenta) minutos de atraso ficará configurado o descumprimento total da entrega, possibilitando a Administração, a seu critério, realizar a rescisão contratual e/ou aplicar multa de até 30% sobre o valor global atualizado;
- V. As penalidades previstas nos itens I e II ou I e III poderão ser cumulativas.

c) Pelo descumprimento de quaisquer das obrigações previstas neste Termo de Referência e Edital, serão aplicadas as penalidades previstas na Lei Nº 8.666/93.

5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

No momento da apresentação da proposta pela empresa classificada em 1º lugar, deverá a empresa apresentar a composição dos preços unitários para cada tipo de serviço conforme modelo abaixo.

Item	Descrição	Pedido Qtd.	Valor Und R\$	Valor Total R\$
1	Hidratação Tipo A	-	-	-
1.1.	Refrigerantes	-	-	-
1.2.	Sucos naturais	-	-	-
1.3.	Água mineral	-	-	-
.
.
.
Total				---

Belém, (dia) de (mês) de (ano).

(ASSINATURA DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO)

Integrante Demandante

Nadime Sassim Dahás - Matrícula: 13941-6



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARÁ
DIRETORIA DE COMUNICAÇÃO
COORDENADORIA DE CERIMONIAL

Integrante Técnico

Walter Antônio Santos Duarte - Matrícula: 3566-1

Integrante Administrativo

SIDÁLIA DO AMARAL FERREIRA - Matrícula:89-2

APÊNDICE I



PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
Coordenadoria de Cerimonial

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS SERVIÇOS DE BUFFET
REFERENTE AO CONTRATO Nº XXXX/2022.

FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS SERVIÇOS								
Prezado (a) Sr(a)								
O objetivo desta pesquisa é avaliar o nível de prestação de serviço contratado com a Empresa, portanto, solicitamos que sua avaliação retrate a avaliação dos serviços prestados ao seu órgão, atribuindo notas apenas nos serviços (itens) os quais efetivamente foram utilizados.								
DADOS DO AVALIADOR								
NOME:								
TELEFONE:								
E-MAIL:								
ESCALA DE AVALIAÇÃO								
NOTA →	Insatisfeito		Pouco Satisfeito		Satisfeito		Muito Satisfeito	
	1 2		3 4 5		6 7 8		9 10	
	Péssimo		Ruim		Bom		Ótimo	



ANEXO I HIDRATAÇÃO:

Tipo A:

- Refrigerantes (normais e diet);
- Sucos naturais (02 tipos) - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro ou descartáveis finos conforme escolha;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro ou descartáveis finos conforme escolha;

Observação:

- Guardanapos de papel;
- Bandejas de boa apresentação.

Tipo B:

- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro ou descartáveis finos conforme escolha;
- Café Amargo e Doce,
- Guardanapos de papel.

Observação:

- Jarras e Bandejas de boa apresentação;
- Servido garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.

Tipo C:

- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro ou descartáveis finos conforme escolha;
- Biscoitos amanteigados;
- Café Amargo e Doce;
- Guardanapos de papel.



Observação:

- Jarras e Bandejas de boa apresentação;
- Servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.

LANCHE:

TIPO A: Simple (em embalagens descartáveis e individuais)

- Sanduiche natural, cachorro-quente, brioche com lombinho ou similar;
- Suco em caixa ou lata, ou refrigerante em lata;
- Bombom de chocolate;

Observação:

- Guardanapo de papel;
- Bandejas de boa apresentação.

TIPO B: Normal

- Sanduiche americano, empadão, torta salgada de camarão ou similar;
- Bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- Biscoitos finos;
- Refrigerantes (normais e diet);
- Sucos naturais (02 tipos) - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro;

Observação:

- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça;
- Guardanapos de papel;
- Bandejas de boa apresentação.

TIPO C: Fino

- Biscoitos tipo Monteiro Lopes, amanteigados, rosquinhas de Castanha do Pará e outros;
- Bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- Sanduiches de queijo, queijo e presunto, em pão de forma ou brioche (quentes ou frios, a escolher);
- Prato salgado único, servido morno (quiche, torta, crepes de aspargos ou frango, rocambolé);
- Café, café com leite e chocolate;
- Refrigerantes (normais e diet);
- Sucos naturais (02 tipos) - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.

Observação:



- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça;
- Guardanapos de papel;
- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

COFFEE BREAK:

TIPO A: Econômico

- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro ou descartáveis finos conforme escolha;
- Café Amargo e Doce,
- Biscoitos amanteigados e regionais;

Observação:

- Guardanapos de papel;
- Jarras e Bandejas de boa apresentação;
- Servido em samovar de prata e garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.

TIPO B: Simple

- Salgados simples (quatro tipos no mínimo);
- Pãozinho recheado com queijo;
- Croissants de queijo, presunto e mistos;
- Bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- Café, café com leite e chocolate, servido em samovar de prata;
- Refrigerantes (normais e diet);
- Sucos naturais (02 tipos) - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.

Observação:

- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça;
- Guardanapos de papel;
- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

TIPO C: Completo

- Salgados simples (cinco tipos no mínimo);
- Pãozinho recheado com queijo;
- Croissants de queijo, presunto e mistos;
- 02 (dois) tipos bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- Torta salgada quente ou fria (presunto e queijo, frango, conforme escolha);
- Café, café com leite e chocolate, servido em samovar de prata;



- Refrigerantes (normais e diet);
- Sucos naturais (02 tipos) - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.

Observação:

- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça;
- Guardanapos de papel;
- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

CAFÉ DA MANHÃ:

TIPO A: Simple

- Café, café com leite e chocolate, servido em samovar de prata;
- 02 (dois) tipos de sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro;
- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça;
- Louças e talheres apropriados;
- Guardanapos de papel;
- Pães, tipo (francês, forma e de leite);
- Manteiga;
- Queijo branco;
- Queijo prato (ou polenguinho) e presunto sem capa de gordura, fatiados;
- Ovos mexidos ou torta de presunto e queijo (em réchaud);
- 01(um) tipo de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- 02 (duas) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas).

Observação:

- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

TIPO B: Completo

- Café, café com leite e chocolate, servido em samovar de prata;
- Chá para quem solicitar, servido em samovar de prata;
- 02 (dois) tipos de sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro;
- Pães, tipo (francês, integral, brioche, milho, forma e de leite);



- Manteiga e requeijão;
- 01 (um) tipo de geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher);
- Ovos mexidos ou torta de presunto e queijo (em réchaud);
- Sanduiches (frios e quentes) de queijo, de presunto, mistos (queijo e presunto);
- Cuscuz ou tapiquinhas (na manteiga e molhada);
- Queijo branco;
- Queijo prato (ou polenguinho) e presunto sem capa de gordura, fatiados;
- 02 (dois) tipo de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- 03 (três) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas);

Observação:

- Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça;
- Louças e talheres apropriados;
- Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha;
- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

BRUNCH:

TIPO A: Simple

- Café, café com leite, chocolate simples e chantilly, servido em samovar de prata;
- 03 (três) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas);
- Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant);
- Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher);
- Tapiquinhas (na manteiga e molhada);
- Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru);
- Queijo branco fatiado;
- Queijo prato (ou polenguinho) fatiado;
- 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher);
- 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;
- Refrigerantes (normal e diet);
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.



Observação:

- Louças e talheres apropriados;
- Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha;
- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

TIPO B: Completo

- Café, café com leite, chocolate simples e chantilly, servido em samovar de prata;
- 03 (três) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas);
- Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant);
- Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher);
- Tapiquinhas (na manteiga e molhada);
- Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru);
- Queijo branco fatiado;
- Queijo prato (ou polenguinho) fatiado;
- 02 (dois) pratos quentes (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher);
- 01 (uma) massa (*penne, spaguetti e farfalle*), com 01 (um) molho (parisiense ou 4 queijos);
- 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher);
- 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;
- Refrigerantes (normal e diet);
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.

Observação:

- Louças e talheres apropriados;
- Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha;
- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

ALMOÇO E JANTAR:

TIPO A: Simple (01 (um) prato quente e 01 (uma) massa)

- Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos;
- Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata;
- 01 (uma) massa (*penne, spaguetti ou farfalle*) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata;



- Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa;
- 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá);
- Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte;
- Cafezinho com *petit fours* (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;
- Refrigerantes (normal e diet);
- 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.

Observação:

- Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas;
- Guardanapos de tecido;
- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

TIPO B: Completo (02 (dois) pratos quentes e 01 (uma) massa)

- Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos;
- Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata;
- Camarão aos três queijos, servido em réchaud de prata;
- 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata;
- Acompanhamentos: arroz branco, arroz a piemontese, batata palha e farofa;
- 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá);
- Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte;
- 04 (quatro) tipos de doces (brigadeiro, olho de sogra, uvinha e doce de coco), servidos em bandejas;
- Cafezinho com *petit fours* (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;
- Refrigerantes (normal e diet);
- 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.

Observação:

- Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas;
- Guardanapos de tecido;
- Serviço de garçons;
- Bandejas de boa apresentação.

TIPO C: Fino (03 (três) pratos quentes e 01 (uma) massa)

- Entrada:



02 (duas) a escolher: saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarões, salada com salmão defumado;

03 (três) pratos quentes a escolher, servido em réchaud de prata:

- **Filé:** Ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti ou ao molho de vinho tinto;
- **Camarão:** Aos três queijos ou strogonoff;
- **Peixe:** Filhote ou Salmão (com ervas finas ou na crosta da Castanha do Pará);
- **Bacalhau** : Portuguesa, ou Gomes de Sá ou Espanhola;
- 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa);
- Acompanhamentos: arroz branco, arroz a piemontese, batata palha e farofa;
- 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá);
- Salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte;
- 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas, a escolher;
- Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;
- Refrigerantes (normal e diet);
- 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro;

Observação:

- Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas;
- Guardanapos de tecido;
- Serviço de garçons (com luvas brancas);
- Bandejas de boa apresentação.

ALMOÇO EXTERNO

Em caso de excepcionalidades, serão oferecidos almoços externos a autoridades, com prévia autorização do Gabinete da Presidência e/ou Secretaria da Administração do TJPA em conformidade com o Fiscal do Contrato.

Tais refeições ocorrerão em restaurantes indicados pela Coordenadoria de Cerimonial, a partir de consulta prévia junto à Presidência do TJPA.

As refeições serão oferecidas ao limite máximo de 10 pessoas por evento.

JANTAR EXTERNO

Em caso de excepcionalidades, serão oferecidos jantares externos a autoridades, com prévia autorização do Gabinete da Presidência e/ou



Secretaria da Administração do TJPA em conformidade com o Fiscal do Contrato.

Tais refeições ocorrerão em restaurantes indicados pela Coordenadoria de Cerimonial, a partir de consulta prévia junto à Presidência do TJPA. As refeições serão oferecidas ao limite máximo de 10 pessoas por evento.

COQUETEL:

TIPO A: Simple

- 06 (seis) variedades de salgados frios na quantidade total de 10/1;
- 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 10/1;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro;
- Refrigerantes (normal e diet);
- 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);

Observação:

- Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas;
- Guardanapos de papel;
- Serviço de garçons (com luvas brancas);
- Bandejas de boa apresentação.

Exemplo: Para 100 (cem) pessoas:

1000 (mil) salgados de 06 (seis) variedades;

1000 (mil) doces de 06 (seis) variedades.

TIPO B: Completo

- 04 (quatro) variedades de canapés finos e sortidos na quantidade total de 6/1;
- 08 (oito) variedades de salgados frios na quantidade total de 8/1;
- 08 (oito) variedades de salgados quentes na quantidade total de 8/1;
- 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 8/1;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro;
- Refrigerantes (normal e diet);
- 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola).

Observação:

- Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas;
- Guardanapos de papel; Serviço de garçons (com luvas brancas);
- Bandejas de boa apresentação.

TIPO C: Fino (coquetel B + 01 (um) prato quente)



- 01 (um) prato quente, único (escondidinho de charque com mandioquinha, ou risoto de camarão ou bacalhau, ou arroz paraense, a escolher);
- 04 (quatro) variedades de canapés finos e sortidos na quantidade total de 6/1;
- 08 (oito) variedades de salgados frios na quantidade total de 8/1;
- 08 (oito) variedades de salgados quentes na quantidade total de 8/1;
- 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 8/1;
- Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro;
- Refrigerantes (normal e diet);
- 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola);

Observação:

- Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas;
- Guardanapos de papel; - Serviço de garçons (com luvas brancas);
- Bandejas de boa apresentação.