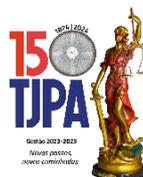




PODER JUDICIÁRIO
Tribunal de Justiça
do Estado do Pará



TERMO DE REFERÊNCIA CENTRO DE INTELIGÊNCIA DA JUSTIÇA ESTADUAL DO PARÁ – CIJEPA

Nº 16 – VERSÃO 01

**Objeto: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET COM RESERVA DE UM
LOCAL PARA A REALIZAÇÃO DE UM JANTAR PARA 170 PESSOAS
TJPA-PRO-2024/04103**



MANUAL DAS
CONTRATAÇÕES

PLANO ANUAL
DE
CONTRATAÇÕES

TRIBUNAL DE
JUSTIÇA DO
ESTADO DO
PARÁ



INSTRUÇÃO
NORMATIVA
Nº 001 / 2023 TJPA

FASE DE
PLANEJAMENTO
DA
CONTRATAÇÃO



INSTRUÇÃO
NORMATIVA
Nº 002 / 2024 TJPA

FASE DE
SELEÇÃO DO
FORNECEDOR



TJPA-PRO-2024-04103V01



1. DEFINIÇÃO E NATUREZA DO OBJETO – art. 30, §1º, inciso I da IN nº 01/2023

1.1. Da definição

Contratação de Serviço de buffet com reserva de local adequado para a realização de jantar para 170 pessoas, a ser realizado no dia 12 de novembro, às 20h, com 3 (três) horas de duração.

1.2. Da natureza – Escolher uma das opções abaixo:

- Fornecimento / Aquisição de bens
- Contratação de serviços
- Natureza contínua com mão de obra exclusiva
- Natureza contínua sem mão de obra exclusiva
- Natureza não contínua
- Contratação de serviços de arquitetura/engenharia
- Natureza contínua com mão de obra exclusiva
- Natureza contínua sem mão de obra exclusiva
- Natureza não contínua
- Contratação de serviços especiais
- Natureza contínua com mão de obra exclusiva
- Natureza contínua sem mão de obra exclusiva
- Natureza não contínua

1.3. O objeto é especificado como bem "de luxo"? - Portaria nº 2.029/2023-GP (TJPA)

- Não
- Sim – Justificativa:

2. INDICAÇÃO DAS QUANTIDADES - art. 30, §1º, inciso II da IN nº 01/2023

Item	CATMAT / CATSERV	Descrição Quantidade	Unidade de Medida	Quantidade
01	12807	Serviço de buffet	Pessoa	170

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO - art. 30, §1º, inciso III da IN nº 01/2023

3.1. Fundamentação:



TJPA PRO 2024 04103 V01



A contratação do serviço de buffet com a reserva de um local adequado para a realização de um jantar destinado a 170 pessoas é de extrema relevância e justifica-se pela realização do 3º Encontro Nacional dos Centros de Inteligência, evento que será sediado na cidade de Belém/PA. O evento tem como tema central "Inteligência da Amazônia: Saberes e Soluções Inovadoras para a Justiça", evidenciando a necessidade de promover uma experiência que alinhe inovação e valorização da cultura amazônica.

Este encontro reunirá autoridades de renome nacional, incluindo desembargadores, ministros, magistrados e servidores, configurando-se como uma oportunidade ímpar de diálogo e intercâmbio de conhecimentos. A relevância do evento e seu tema demandam uma organização cuidadosa e coerente em cada detalhe, incluindo a experiência gastronômica e o ambiente que acolherá os participantes. Nesse sentido, a imersão cultural proporcionada por um jantar que reflita a diversidade da região amazônica é indispensável para a adequada recepção das autoridades, além de destacar a riqueza cultural paraense.

Além disso, o evento visa fortalecer a troca de experiências e a formulação de soluções inovadoras para os desafios enfrentados pela Justiça no contexto amazônico, onde a integração da cultura local com práticas de inovação é essencial. O ambiente escolhido para o jantar deverá promover um clima de interação, acolhimento e reconhecimento da importância das contribuições da Amazônia, em especial da cidade de Belém, para o desenvolvimento de soluções para a Justiça.

Assim, a contratação do buffet e do local adequado visa não apenas atender a uma necessidade logística, mas também proporcionar um momento de imersão cultural que reflita a temática do evento e sua relevância. Isso garantirá uma experiência completa e significativa para os participantes, contribuindo para o sucesso do 3º Encontro Nacional dos Centros de Inteligência.

3.2. O objeto da contratação está previsto no Plano Anual de Contratações 2024, conforme detalhamento a seguir:

ID PAC no PNCP:	Data de publicação no PNCP:	Código da contratação no PAC:	Classe/Grupo:
Não se aplica	Não se aplica	SEADM65A24	Não se aplica

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO - art. 30, §1º, inciso IV da IN nº 01/2023

A solução proposta consiste na contratação de **serviço de buffet, com a inclusão de reserva de local adequado para a realização de um jantar destinado a 170 pessoas, no dia 12 de novembro, às 20h, com 3 (três) horas de duração**, em função do 3º Encontro Nacional dos Centros de Inteligência, com o tema "Inteligência da Amazônia: Saberes e Soluções Inovadoras para a Justiça", a ser realizado em Belém/PA.

O serviço contratado deverá atender à necessidade de criar um ambiente propício à imersão cultural amazônica, promovendo uma experiência gastronômica e ambiental que reflita a riqueza, a diversidade e as características únicas da Amazônia e da cultura local



TJPA PRO202404103V01



paraense. Dada a relevância do evento e a presença de autoridades de renome, como desembargadores, ministros, magistrados e servidores dos tribunais.

O jantar deverá oferecer uma experiência que vá além de uma simples refeição, integrando-se ao contexto temático do encontro e contribuindo para a construção de um ambiente de diálogo, inovação e intercâmbio cultural.

- **Local:** O espaço a ser reservado deve ser adequado para receber confortavelmente 170 pessoas, proporcionando um ambiente sofisticado, acolhedor e em harmonia com os aspectos culturais da Amazônia, inclusive em sua estrutura física tanto na parte externa quanto interna. Além de atender às exigências de infraestrutura e segurança, o local deve transmitir a essência da região amazônica, por meio da ambientação ou arquitetura que evoquem as tradições locais, valorizando a cultura e promovendo a conexão com os participantes.

- **Buffet:** O cardápio deverá ser cuidadosamente selecionado, focando em pratos tradicionais da culinária paraense e amazônica, preparados com ingredientes típicos da região, como peixes de água doce (pirarucu, filhote, tambaqui), frutas regionais (açai, cupuaçu, bacuri) e temperos nativos, garantindo que a gastronomia reflita a identidade cultural da região. Além disso, é necessário que haja disponibilidade de alimentos para quem possua restrições alimentares (opções sem lactose, vegetarianas e/ou veganas). A apresentação dos pratos deverá ser realizada de forma a valorizar a estética da culinária local, proporcionando aos convidados uma experiência sensorial completa, que dialogue com a temática do evento e ofereça um verdadeiro "gosto" da Amazônia.

- **Serviço:** O serviço deverá ser executado por equipe treinada, com foco em excelência, simpatia e discrição, de forma a garantir que o atendimento seja condizente com o perfil dos participantes, majoritariamente, composto por autoridades e profissionais do sistema de Justiça. A equipe deve estar preparada para oferecer informações sobre os pratos e ingredientes, contribuindo para uma experiência de imersão na cultura local. Além disso, o serviço deverá respeitar protocolos de segurança sanitária, especialmente em relação à manipulação de alimentos e higiene.

- **Aspectos Culturais e Ambientais:** O evento deverá incorporar, além da gastronomia, outros elementos da cultura amazônica, devendo transmitir a essência da região amazônica, através de sua ambientação ou arquitetura e, se possível, pequenas intervenções culturais ou artísticas que remetam à temática do evento e à riqueza da biodiversidade e saberes amazônicos. A organização do espaço deve ser planejada para transmitir a inovação e a tradição, utilizando recursos sustentáveis e que remetam à natureza e à cultura local.



A solução como um todo visa proporcionar uma experiência completa e memorável, alinhando os objetivos institucionais do evento com uma imersão cultural autêntica, criando uma atmosfera que promova a troca de saberes e inovações, e reafirme a relevância da cultura amazônica como fonte de inspiração para soluções inovadoras no âmbito da Justiça.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - art. 30, §1º, inciso V da IN nº 01/2023

A contratação envolve a **prestação de serviço de buffet com a reserva de um local adequado para a realização de um jantar destinado a 170 pessoas**, em função do **3º Encontro Nacional dos Centros de Inteligência**, com o tema "**Inteligência da Amazônia: Saberes e Soluções Inovadoras para a Justiça**", a ser realizado no dia **12 de novembro, às 20h, em Belém/PA**. O evento contará com a presença de autoridades de destaque, e, portanto, a contratação deve atender aos seguintes requisitos mínimos:

1. Requisitos para o Local

- **Espaço fechado:** O local deverá ser fechado e situado em um contexto cultural significativo da cidade de Belém, de preferência em pontos turísticos que reflitam a cultura amazônica e paraense, como museus, centros culturais, ou locais que integrem tradição e modernidade.
- **Capacidade de acomodação:** O espaço deve ser capaz de acomodar, confortavelmente, 170 pessoas sentadas, considerando espaço adequado para circulação, serviço de buffet e eventos culturais.
- **Estacionamento:** O local deverá oferecer um estacionamento com capacidade para pelo menos 50 veículos, garantindo segurança e fácil acesso para os convidados, em especial para as autoridades presentes. Este estacionamento deve estar localizado em uma área fechada e monitorada, evitando a necessidade de deslocamentos externos ao evento e proporcionando conexão direta com a entrada principal de maneira segura.
- **Palco/estrutura para apresentações:** É necessário que o espaço disponha de um palco ou estrutura adequada para a realização de apresentações, intervenções culturais ou pronunciamentos que ocorrerão durante o jantar.
- **Climatização:** O ambiente deverá ser totalmente climatizado, garantindo o conforto dos participantes durante todo o evento, considerando as condições climáticas típicas da região de Belém.
- **Infraestrutura sanitária:** O local deverá dispor de banheiros adequados, em número suficiente para atender o público presente, com manutenção constante de higiene.
- **Segurança:** O espaço deverá contar com equipe de segurança, tanto para controle de acesso ao evento quanto para suporte às necessidades dos convidados durante o evento.
- **Decoração e ambientação:** A ambientação do local deverá refletir a temática do evento, utilizando elementos que remetam à cultura amazônica e paraense, como artesanato local,



iluminação adequada, e decoração ambiente que integre a tradição e modernidade da região.

2. Requisitos para o Buffet

- **Serviço completo de buffet:** O serviço de buffet deverá contemplar entradas, pratos principais (inclusive com opções sem lactose, vegetarianas e/ou veganas) e sobremesas, com foco em pratos típicos da culinária amazônica e paraense, considerando a quantidade de 170 pessoas e a duração do evento, que será de 3 (três) horas. Os pratos deverão ser preparados com ingredientes frescos e de alta qualidade, valorizando a gastronomia regional e proporcionando uma experiência cultural autêntica.

- **Bebidas:** O buffet deverá incluir serviço de água, suco e refrigerante (inclusive opções sem adição de açúcar) à vontade durante todo o evento (3 horas de duração). As bebidas devem ser servidas de forma contínua e adequada, mantendo a qualidade do serviço até o término do jantar.

- **Apresentação e reposição:** Os pratos deverão ser apresentados de maneira estética e culturalmente coerente, com reposição constante durante o período do jantar. Os profissionais envolvidos deverão atentar-se, sobretudo, às solicitações feitas pelos participantes do jantar, a fim de assegurar que todos os convidados sejam atendidos de forma satisfatória.

- **Equipe de serviço:** O fornecedor deverá disponibilizar uma equipe capacitada, com experiência em eventos formais e de grande porte, responsável por servir e atender os convidados com discrição, cordialidade e eficiência. A equipe também deverá estar disponível para fornecer informações sobre os pratos e a cultura local, agregando valor à experiência dos participantes.

- **Protocolos de segurança sanitária:** O serviço deverá seguir devidamente os protocolos de higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas vigentes, garantindo que todo o processo de manipulação de alimentos e atendimento seja seguro para os participantes.

Esses requisitos visam assegurar que o evento atenda aos padrões de qualidade e relevância condizentes com a importância das autoridades presentes e o tema do encontro, proporcionando uma experiência única, imersiva e culturalmente rica para todos os participantes.

5.1. Da sustentabilidade

() Financeira:

(x) Ambiental: o fornecedor deverá adotar práticas sustentáveis na execução dos serviços, como o uso preferencial por materiais recicláveis, no que for possível, considerando a natureza do evento, controle de desperdício de alimentos e a destinação adequada dos resíduos gerados durante o evento.



(X) Social: É exigido que a empresa vencedora não empregue trabalhadores menores de 18 anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, exceto na condição de aprendiz a partir dos 14 anos, em conformidade com o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988.

Deverá ser observada a política de empregabilidade de reabilitados e portadores de deficiência, conforme art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e art. 10 da Resolução nº 401/2021 do Conselho Nacional de Justiça – CNJ.

5.2. Indicação de marcas ou modelos - art. 41, inciso I da Lei nº 14.133/2021

(X) NÃO SE APLICA

5.3. Da vedação de contratação de marca ou produto

(X) NÃO SE APLICA

5.4. Da exigência de amostra

(X) NÃO SE APLICA

5.5. Da exigência de carta de solidariedade

(X) NÃO SE APLICA

5.6. Da subcontratação – art. 54, da IN nº 02/2024

(X) Não será admitida a subcontratação.

() Será admitida a subcontratação do objeto.

() Será admitida a subcontratação de parte do objeto.

5.7. Da garantia da fase de seleção do fornecedor

(X) NÃO SE APLICA

5.7.1. Garantia para participação da licitação

(X) NÃO SE APLICA

5.7.2. Garantia adicional – para os casos de pagamento antecipado

(X) NÃO SE APLICA

5.8. Da prova de conceito

(X) NÃO SE APLICA



TJPA PRO202404103V01



6. MATRIZ DE RISCOS - art. 30, §1º, inciso VI da IN nº 01/2023

NÃO SE APLICA

Obrigatória, nos casos de:

- Serviços de grande vulto
 Serviços de engenharia em regimes de contratação integrada e semi-integrada

Facultativa, mas será aplicada no presente caso:

- Aquisições e serviços diversos

Matriz de riscos - Anexo I do TR.

7. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E/OU SERVIÇO - art. 30, §1º, inciso VII da IN nº 01/2023

7.1. Catálogo eletrônico de padronização

- Sim
 Não

Justificativa: Não se aplica, considerando a natureza peculiar do serviço a ser contratado.

7.2. Especificação

O objeto da contratação consiste na prestação de serviço de buffet, com a reserva de local adequado para a realização de um jantar para 170 pessoas, tendo em vista o 3º Encontro Nacional dos Centros de Inteligência, com o tema "Inteligência da Amazônia: Saberes e Soluções Inovadoras para a Justiça". O jantar deverá ser realizado no dia 12 de novembro, das 20h às 23h, em Belém/PA. A contratação deve garantir a entrega de serviços de alta qualidade, com ênfase na valorização da cultura amazônica e no atendimento às necessidades logísticas e culturais do evento, de acordo com os seguintes critérios:

- **Qualidade do serviço de buffet:** O serviço de buffet deverá oferecer pratos típicos da gastronomia paraense e amazônica, preparados com ingredientes de alta qualidade e frescor, priorizando insumos locais e sazonais. A apresentação dos pratos deve ser visualmente atraente, valorizando a cultura da região e proporcionando uma experiência sensorial completa. O fornecedor deverá garantir a reposição contínua dos alimentos durante as três horas de evento, evitando interrupções no serviço.

- **Seleção de pratos:** O cardápio deve contemplar entradas, pratos principais (incluindo opções sem lactose, vegetarianas e/ou veganas) e sobremesas, utilizando ingredientes regionais. O objetivo é proporcionar uma imersão gastronômica na cultura amazônica, sem prejuízo da diversidade de opções que possam atender a diferentes preferências alimentares dos participantes.

- **Capacidade de atendimento:** O buffet deve ser dimensionado para atender 170 pessoas, garantindo que a quantidade de alimentos e bebidas seja suficiente para todos os participantes durante o período de 3 horas, com oferta contínua de alimentos, água, sucos



e refrigerantes (inclusive opções sem adição de açúcar). A equipe deverá monitorar o consumo e assegurar a reposição constante dos itens do buffet, evitando qualquer tipo de desabastecimento.

- **Eficiência no atendimento:** A equipe de serviço deverá ser treinada para atender de forma ágil e eficiente, garantindo que os convidados sejam prontamente servidos, sem atrasos ou filas prolongadas. Deve-se evitar qualquer interrupção no fluxo do jantar, proporcionando um ambiente agradável e confortável aos participantes.

- **Durabilidade do serviço:** O evento terá duração de três horas, e todos os serviços contratados deverão estar ativos durante todo esse período, sem interrupções. Isso inclui o funcionamento contínuo do sistema de climatização do local, o atendimento do buffet, o serviço de bebidas e a presença da equipe de suporte.

- **Manutenção da qualidade:** O fornecedor deve garantir que os alimentos e bebidas permaneçam em condições adequadas de consumo durante todo o evento, com monitoramento constante da temperatura dos alimentos e reposição dos itens sempre que necessário.

- **Compatibilidade com a temática do evento:** Tanto o local quanto o buffet devem estar em plena harmonia com a temática cultural local e amazônica que o evento em questão se propõe a trazer. Isso inclui a ambientação do espaço, que deve refletir aspectos culturais da Amazônia, com ambiente inspirado na natureza e tradições locais, além da utilização de ingredientes típicos da culinária regional no cardápio.

- **Infraestrutura compatível:** O local escolhido deverá dispor de todas as facilidades e comodidades compatíveis com a importância e o perfil dos participantes, incluindo autoridades como desembargadores, ministros, magistrados, servidores. Isso envolve a disponibilidade de climatização eficiente, sanitários em número adequado, estacionamento com capacidade mínima de 50 veículos, e palco/estrutura para apresentações culturais ou institucionais.

- **Estacionamento:** O local deverá oferecer um estacionamento com capacidade para pelo menos 50 veículos, garantindo segurança e fácil acesso para os convidados, em especial para as autoridades presentes. Este estacionamento deve estar localizado em uma área fechada e monitorada, evitando a necessidade de deslocamentos externos ao evento e proporcionando conexão direta com a entrada principal de maneira segura.

8. INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS, E/OU DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO – art. 30, §1º, inciso VIII da IN nº 01/2023

8.1 Condições de entrega ou execução dos serviços

8.1.1. Local de entrega ou execução dos serviços



TJPA PRO 2024 04103 V01



O local de execução dos serviços para o jantar do 3º Encontro Nacional dos Centros de Inteligência deve estar inserido em um contexto cultural relevante de Belém, preferencialmente em áreas turísticas que reflitam a cultura amazônica. O espaço deverá ser fechado e climatizado, garantindo conforto e segurança aos 170 participantes, e oferecer acomodação adequada para todos, com uma disposição que permita a circulação eficiente e o serviço contínuo de buffet. Além disso, deve haver um estacionamento com capacidade mínima para 50 veículos, oferecendo segurança e conveniência aos convidados.

O local deverá dispor de um(a) palco/ambiente para apresentações culturais e institucionais, com estrutura adequada para o recebimento de equipamentos de som e iluminação, além de banheiros suficientes para atender o público com conforto e higiene. A ambientação do espaço deve ser culturalmente coerente com a temática amazônica, utilizando elementos decorativos regionais que valorizem a biodiversidade e as tradições locais. A segurança também deverá ser garantida, com controle de acesso eficaz e presença de equipe de vigilância, assegurando o bem-estar dos participantes e autoridades presentes.

8.2 Condições de recebimento

O recebimento do objeto contratado, referente à prestação de serviços de buffet com reserva de local adequado para a realização do jantar do 3º Encontro Nacional dos Centros de Inteligência, será realizado em duas etapas: recebimento provisório e recebimento definitivo, em conformidade com o art. 140 da Lei 14.133/2021 e com art. 30, §1º, inciso VIII da IN nº 01/2023.

- **Recebimento Provisório:** Ocorrerá no ato da execução dos serviços, durante o evento, e será conduzido por equipe designada pelo Tribunal de Justiça do Estado do Pará. Nesta fase, será verificado se o fornecedor cumpriu as condições pactuadas, especialmente quanto à qualidade dos serviços prestados, adequação do local e conformidade com as especificações contratuais. Serão avaliados, além de possíveis outros, os seguintes pontos:

- 1 – A disponibilização correta do local, de acordo com os requisitos de capacidade, climatização, segurança, infraestrutura sanitária, estacionamento, decoração e outros itens devidamente descritos neste Termo de Referência;
- 2 – A qualidade e apresentação dos itens do buffet, bem como a reposição de alimentos e bebidas durante o evento;
- 3 – A adequação do palco/estrutura e a funcionalidade dos sistemas de som e iluminação para as apresentações;
- 4 – O atendimento eficiente e cortês da equipe de serviço aos convidados.

Qualquer irregularidade ou não conformidade deverá ser registrada, e o fornecedor será notificado para as devidas correções, quando aplicável. É indispensável que o fornecedor



mantenha contato direto com a equipe designada pelo TJPA no dia do evento, sobretudo para garantir a adequada execução do objeto.

- **Recebimento definitivo:** Será realizado após a conclusão do evento, mediante verificação de que todas as obrigações pactuadas foram cumpridas de forma satisfatória. Um relatório final será elaborado pela equipe responsável, no prazo de até 10 dias, avaliando, dentre outros, os seguintes itens:

- 1 – A conformidade dos serviços prestados com as especificações contidas neste Termo de Referência, tanto em relação ao buffet quanto ao local reservado, observando todos os aspectos já levantados;
- 2 – A adequação e qualidade do atendimento durante o evento;
- 3 – A correta utilização do espaço e a funcionalidade dos serviços, garantindo que todos os aspectos previstos neste Termo foram devidamente atendidos.

Somente após a confirmação de que o fornecedor cumpriu integralmente todas as exigências será emitido o termo de recebimento definitivo, autorizando o pagamento final ao prestador.

9. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA – art. 30, §1º, inciso IX da IN nº 01/2023

Na presente contratação, cujo objeto é a prestação de serviços de buffet com a reserva de um local adequado para a realização de um jantar, não se aplicam as questões relativas à garantia, manutenção e assistência técnica.

Isso se justifica pelo caráter pontual e de execução imediata dos serviços contratados, que ocorrerão em um único evento, com duração limitada de três horas. A natureza da prestação de serviços – que envolve a disponibilização temporária de um espaço físico e a execução do serviço de buffet no decorrer do evento – não demanda garantias de continuidade, uma vez que o consumo dos produtos (alimentos e bebidas) e a utilização do local se darão de forma integral no período contratado.

Além disso, não há equipamentos ou sistemas permanentes envolvidos que requeiram manutenção ou assistência técnica após o evento, sendo o serviço finalizado no momento de sua execução.

10. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO – art. 30, §1º, inciso XI da IN nº 01/2023

10.1. Indicação do instrumento de formalização da contratação

- Necessidade de formalização contratual
- Formalização via empenho
- Outro instrumento substitutivo



Justificativa em caso de desnecessidade de formalização contratual: Dada a natureza pontual e de curto prazo do evento (duração de três horas), verifica-se que o objeto da contratação é claro e de única execução, de modo que a formalização de um contrato se revela desnecessário, considerando a entrega imediata do serviço.

10.2. Obrigações da Empresa

A contratação do local com serviço de buffet deverá cumprir as seguintes obrigações, garantindo a plena execução de todos os serviços:

- Oferecer e reservar um local fechado, climatizado e inserido em um contexto cultural relevante na cidade de Belém, conforme as especificações contratuais.
- Garantir que o local esteja preparado e disponível para o evento na data estipulada, com antecedência de 2 (duas) horas (a partir das 18h), para qualquer ajuste necessário antes do início do jantar, que está previsto para as 20h.
- Assegurar que o espaço tenha infraestrutura suficiente para acomodar 170 pessoas sentadas confortavelmente, com mesas e cadeiras adequadas, além de dispor de palco/estrutura para apresentações.
- Fornecer estacionamento com capacidade mínima para 50 veículos.
- Oferecer serviço de buffet completo, incluindo entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas (água, suco e refrigerante) à vontade, durante as 3 horas de duração do evento (das 20h às 23h).
- Garantir que os alimentos sejam frescos, preparados e servidos em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, conforme as normas vigentes.
- Providenciar a reposição contínua dos alimentos e bebidas durante todo o evento, assegurando que os itens estejam sempre disponíveis em quantidade suficiente para todos os convidados.
- Oferecer, além do serviço de buffet, garçons e equipe de apoio devidamente treinados e uniformizados para o atendimento aos convidados.
- Fornecer todos os utensílios necessários para a realização do jantar, como talheres, pratos, copos, guardanapos e demais itens de serviço, de qualidade condizente com a formalidade do evento.
- Assegurar que o(a) palco/estrutura esteja em pleno funcionamento durante as eventuais apresentações culturais ou institucionais previstas no evento.
- Seguir rigorosamente os horários definidos, assegurando que o serviço de buffet seja iniciado e concluído dentro do prazo estabelecido (das 20h às 23h).
- Garantir a segurança dos convidados no local do evento, incluindo o controle de acesso e a vigilância durante toda a realização do jantar, de forma a assegurar o bem-estar de todos os presentes.
- Assegurar que o local tenha infraestrutura adequada para atender às normas de acessibilidade, permitindo o acesso e a permanência de pessoas com mobilidade reduzida ou deficiência.
- Organizar e coordenar a recepção dos convidados no local do evento, fornecendo informações pertinentes às autoridades e demais participantes do jantar.
- Manter comunicação clara e constante com o Tribunal de Justiça do Estado do Pará, informando sobre qualquer imprevisto que possa comprometer a execução dos serviços ou o cumprimento dos prazos estabelecidos.



10.3. Obrigações do TJPA

Na qualidade de contratante, o TJPA terá as seguintes obrigações em relação à prestação dos serviços:

- Disponibilizar à empresa contratada informações que sejam relevantes e necessárias para a execução dos serviços.
- Informar com antecedência qualquer modificação no número de participantes, layout ou demais aspectos logísticos que possam impactar a execução dos serviços contratados.
- Designar servidores responsáveis por acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, garantindo que estejam em conformidade com as especificações contratadas.
- Avaliar o cumprimento das obrigações da contratada durante o evento, registrando eventuais não conformidades e solicitando correções imediatas, se necessário.
- Efetuar o pagamento à empresa, desde que o serviço seja prestado de acordo com as especificações exigidas e após o recebimento definitivo.
- Assegurar que todas as etapas necessárias para a liberação dos pagamentos sejam cumpridas, incluindo a conferência de documentos fiscais e a aprovação de outros documentos que se fizerem necessários.
- Tratar de eventuais impasses ou dúvidas relacionados à execução dos serviços, fornecendo orientação à fornecedora e resolvendo questões que possam afetar a realização do evento, desde que dentro do escopo do que está sendo contratado.
- Manter contato constante com a fornecedora para assegurar o bom andamento da execução dos serviços, informando com antecedência sobre qualquer alteração ou necessidade especial que surja no decorrer do planejamento ou da realização do evento.

10.4 Obrigações de ambas as partes

1. As definições e obrigações desta contratação seguirão a Lei 13.709/2018 (LGPD), bem como as demais normas e leis aplicáveis à proteção de dados, especialmente as editadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados Pessoais - ANPD.
2. O CONTRATANTE será considerado o titular dos dados pessoais.
3. As partes CONTRAENTES serão consideradas agentes de tratamento com os seguintes papéis:
4. TRIBUNAL DE JUSTIÇA: será a controladora dos dados pessoais.
5. FORNECEDORA: será a operadora dos dados pessoais, sendo seu dever tratá-los respeitando a finalidade da contratação.
6. É proibido às partes utilizar qualquer informação pessoal fornecida em decorrência da execução do contrato para fins diferentes daqueles previstos no objeto do contrato, sujeitas à responsabilização administrativa, cível e criminal.
7. As partes comprometem-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, especialmente dados pessoais e sensíveis, fornecidos em decorrência da execução do contrato, conforme estabelecido na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedada a transferência dessas informações a outras empresas ou pessoas, exceto em casos de obrigações legais ou para cumprir o objeto do contrato.



8. As partes serão responsáveis administrativa e judicialmente por danos materiais, morais, individuais ou coletivos, causados aos titulares dos dados pessoais fornecidos em decorrência da execução do contrato, por descumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados.
9. Em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da FORNECEDORA, tais como CPF, RG, endereço eletrônico, endereço residencial e cópia do documento de identificação.
10. A FORNECEDORA reconhece a existência da Lei Geral de Proteção de Dados e compromete-se a ajustar todos os procedimentos internos conforme o disposto na legislação, visando proteger os dados pessoais fornecidos pelo CONTRATANTE.
11. A FORNECEDORA deverá informar ao CONTRATANTE, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acesso não autorizado aos dados pessoais, assim como situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, divulgação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilegal, adotando as medidas previstas no artigo 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

11. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA E SUA POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO - art. 30, §1º, inciso XII da IN nº 01/2023

11.1. Prazo de vigência do contrato

Não se aplica, já que será por empenho, haja vista a execução dos serviços de forma imediata.

11.2. Prazo de entrega ou execução dos serviços

O prazo para a execução dos serviços será limitado à realização do jantar, programado para o dia 12 de novembro, com início às 20h e término às 23h. A empresa contratada deverá disponibilizar o local e todos os serviços contratados em perfeitas condições no horário acordado, garantindo que o espaço esteja pronto para receber os convidados com antecedência mínima de 2 (duas) horas, ou seja, a partir das 18h, para eventuais ajustes e preparações.

A duração do serviço de buffet será de 3 horas, coincidindo com o horário do evento. Após o término do jantar, às 23h, os serviços de buffet serão considerados finalizados.

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO - art. 30, §1º, inciso XIII da IN nº 01/2023

12.1. Estabelecimento de condições gerais

A execução do objeto, por sua natureza pontual e de curto prazo, será acompanhada e fiscalizada em tempo real durante o evento, no dia 12 de novembro. O Tribunal de Justiça do Estado do Pará (TJPA) designará uma equipe de servidores responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos serviços, desde a preparação inicial do local até o término do jantar.



Ao final, será elaborado um relatório de acompanhamento, detalhando a execução dos serviços e verificando o cumprimento integral das obrigações contratuais, o que embasará o recebimento definitivo do objeto.

12.2. Equipe de gestão e fiscalização da contratação

12.2.1. Gestor do Contrato

Titular: Carolina Abreu Silva

Matrícula: 171689

Substituta/Substituto:

Matrícula:

12.2.2. Fiscal Técnico

Titular: Augusto Lopes Matos

Matrícula: 205231

Substituta/Substituto: Randal Willams Ferreira de Castro

Matrícula: 152099

13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO - art. 30, §1º, inciso XIV da IN nº 01/2023

13.1. Prazo e forma para pagamento

1. O pagamento será realizado somente após a realização do recebimento definitivo pela equipe de gestão e fiscalização, o qual será formalizado por meio do atesto da nota fiscal de cobrança;
2. Após o recebimento definitivo, o pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da(s) EMPRESA(S), em no máximo 30 (trinta) dias corridos;
3. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da lei n. 14.133, de 2021;
4. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - a. o prazo de validade;
 - b. a data de emissão;
 - c. os dados do contrato e do órgão Contratante;
 - d. o período respectivo de execução do contrato;



- e. o valor a pagar;
 - f. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
1. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao TJPA;
 2. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021;
 3. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
 4. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
 5. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
 6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da(s) EMPRESA(S), será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.
 7. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do TJPA.
 8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o TJPA deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da(s) EMPRESA(S), bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
 9. Persistindo a irregularidade, o TJPA deverá adotar as medidas necessárias ao cancelamento da ata de registro de preços nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à empresa a ampla defesa;
 10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pelo cancelamento da ata de registro de preços, caso a(s) EMPRESA(S) não regularize sua situação junto ao SICAF.
 11. O TJPA realizará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, contado do recebimento definitivo do serviço objeto da ata de registro de preços e da apresentação do documento fiscal correspondente;
 12. No caso de atraso pelo TJPA, os valores devidos à empresa serão atualizados monetariamente entre o tempo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária;



TJPA PRO 2024 04103 V01



13. O TJPA, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, poderá deduzir, cautelar ou definitivamente, do montante a pagar à Fornecedora, os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pela Fornecedora, nos termos pactuados;
14. No caso de atraso de pagamento, desde que a Fornecedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pelo TJPA encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples;
15. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.
16. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela(s) EMPRESA(S);
17. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
18. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
19. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;
20. A(s) EMPRESA(S) fornecedora, regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

13.2. Acordo de Nível de Serviço (ANS)

NÃO SE APLICA

13.3. Antecipação de pagamento

NÃO SE APLICA

13.4. Cessão de crédito

NÃO SE APLICA



14. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO - art. 30, §1º, inciso XV da IN nº 01/2023

14.1. Forma de seleção

- Licitação
 Pregão

 Concorrência

 Concurso

 Leilão

 Diálogo competitivo

 Dispensa de licitação

 Inexigibilidade de licitação

Justificativa:

Nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, é possível a dispensa de licitação para contratações de serviços e compras cujo valor seja inferior a R\$ 100.000,00 (cem mil reais), no caso de serviços de engenharia, ou inferior a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras.

Entretanto, os valores elencados foram atualizados de acordo com o decreto nº 11.871/2023, passando para, no caso de obras e serviços de engenharia ou de manutenção de veículos automotores a R\$ 119.812,02 (cento e dezenove mil, oitocentos e doze reais e 02 centavos) e para outros serviços e compras para o valor de R\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil, novecentos e seis reais e dois centavos).

Nesse sentido, a presente contratação, que trata da prestação de serviço de buffet com reserva de local adequado para a realização de um jantar destinado a 170 (cento e setenta) pessoas, a ser realizado no dia 12 de novembro, às 20h, com duração de 3 (três) horas, com ênfase na valorização da cultura amazônica e com a prestação das necessidades específicas do evento, insere-se nessa condição, visto que o valor estimado da contratação é inferior ao limite estabelecido pela legislação para serviços gerais.

Assim, fundamenta-se a dispensa de licitação com base no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, considerando que a contratação atende aos requisitos legais e que o valor se encontra dentro do limite legal para dispensa, assegurando, assim, ao atendimento da importância impar do evento em demonstrar a diversidade cultural e gastronômica na região amazônica, contribuindo com a interação e imersão das relações entre os participantes, visando a eficiência administrativa, a economicidade e a celeridade nos trâmites para realização do evento.



TJPAPRO202404103V01



14.2. Forma de seleção

Eletrônica

Presencial

NÃO SE APLICA

14.3. Modo de disputa

Aberto

Aberto e fechado

Fechado e aberto

Não se aplica

14.4. Critério

menor preço

melhor técnica ou conteúdo artístico

técnica e preço

maior retorno econômico

maior desconto

NÃO SE APLICA

14.5. Forma de parcelamento

Grupo único

Grupos

Grupos(s) e item(ns)

Item(ns)

Global

Justificativa para o não parcelamento do objeto: Considerando a natureza peculiar dos serviços, o parcelamento não se mostra adequado, já que um único fornecedor trará uma maior facilidade de comunicação entre as equipes de trabalho envolvidas; a continuidade no fornecimento e manutenção de alimentos e bebidas, que não terão a necessidade de



ser transportados, ocasionando na maior segurança alimentar, além de maior facilidade para o acompanhamento e fiscalização destes serviços.

14.6. Forma de entrega ou prestação do serviço

- Integral
- Parcelado
- Continuado

14.7. Exclusividade para microempresas e empresas de pequeno porte

Valor de referência: R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). – Artigo 48, I, da Lei nº 123/2006.

Licitação

- Sim
- Não

Não sendo a licitação exclusiva, há item ou lote exclusivo?

Item/lote

- Não
- Sim

Apontar os itens/lotos exclusivos:

Justificativa para não adoção:

- Não há um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados localmente ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório
- Não é vantajoso para a administração pública, conforme demonstrado na justificativa abaixo.
- Representa prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado

Busca-se nesta contratação, a reserva de espaço adequado e específico que possua todas as características necessárias à realização do 3º Encontro Nacional dos Centros de Inteligência, evento que será sediado na cidade de Belém/PA, e tem como tema central "Inteligência da Amazônia: Saberes e Soluções Inovadoras para a Justiça", evidenciando a necessidade de promover uma experiência que alinhe inovação, segurança e valorização da cultura amazônica.

O espaço a ser reservado deve ser adequado para recepcionar confortavelmente e de maneira segura, 170 pessoas, e dentre elas, diversas autoridades, devendo o ambiente remeter a aspectos culturais da Amazônia, suas tradições, cultura e gastronomia, inclusive em sua estrutura física, externa e interna.



TJPA PRO202404103V01



Desta forma, é necessário que a seleção e escolha do fornecedor deva ser feita à empresa que apresentar menor preço e apresentar todas as características exigidas, atendendo plenamente às condições deste Termo de Referência.

Considerando a peculiaridade do local a ser contratado, assim como os serviços a serem prestados, entende-se que é mais vantajoso a este TJPA, que possa ter um maior leque de possibilidades de fornecedores de todos os portes para tal contratação, não havendo, desta forma, vantajosidade na contratação apenas de empresas de portes de ME's/EPP's.

14.8. Exigências de habilitação

- Os requisitos padrões de habilitação fiscal e trabalhista constarão do edital da licitação.
- Os requisitos padrões de habilitação jurídica constarão do edital da licitação.

14.8.1. Habilitação técnica:

Atestado de capacidade técnica

14.8.1.1. Considerando-se a natureza dos serviços a serem contratados, os padrões de excelência que se deseja alcançar e os resultados esperados, o(s) atestados de capacidade técnica apresentados deverão possuir, em proporção razoável de experiência comprovada, o fornecimento e a prestação de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, com comprovação de prestação dos serviços a, no mínimo, 60 (sessenta) pessoas concomitantemente.

14.8.1.2. Os atestados devem conter: a identificação da entidade que emitiu o atestado; os serviços executados; a qualidade do serviço ou produto fornecido; a data da emissão do atestado; o nome, endereço e o telefone de contato dos atestadores, ou qualquer outro meio pelo qual o Tribunal de Justiça do Pará possa valer-se para manter contato com os declarantes;

Outros
Quais?

14.8.1.3. O fornecedor deverá comprovar que possui em seu quadro profissional da área da nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, devendo ser comprovado o vínculo por intermédio de contrato/estatuto social, quando administrador ou o diretor; Carteira de Trabalho e Previdência Social, quando empregado ou contrato escrito firmado com o fornecedor.



- 14.8.1.4. Comprovar por meio de Alvará de Funcionamento que mantém em plena atividade, estabelecimento comercial para a prestação do serviço (compatível do objeto deste termo), localizado na área urbana de Belém;
- 14.8.1.5. 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.
- 14.8.1.6. 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.

14.8.2. Habilitação econômica e financeira:

NÃO SE APLICA

14.8.3. Habilitação jurídica específica:

14.8.3.1. Consórcio

Sim

Não

Justificativa: Tendo em vista o teor da contratação, não é vantajoso contratar consórcio.

14.8.3.2. Cooperativa

Não

Sim

Tendo em vista a natureza da contratação, não se aplica.

15. REAJUSTE – art. 30, §1º, inciso XVI da IN nº 01/2023

O reajuste contratual utilizará como base o índice oficial:

INPC

IPCA

IPCA – E

IGP-M

IGP-DI

INCC

Outros, a especificar



16. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – art. 30, §1, 0 inciso XVII da IN nº 01/2023

R\$ 28.900,00 (vinte e oito mil e novecentos reais)

16.1. Métrica do Valor Estimado

- Mediana
- Média (padrão)
- Menor Preço

Justificativa: Preencher somente após a pesquisa de mercado validada

17. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA – art. 30, §1º, inciso XVIII da IN nº 01/2023

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Tribunal de Justiça do Estado do Pará.

Dotações utilizadas pelo Pedido :

Dotação	: 2024/223 - Fundo de Reaparelhamento do Judiciário - 040102	Valor Utilizado :
Programa de Trabalho	: 04.102.02.122.1421.8195 - Operacionalização das Ações Administrativas do Poder Judiciário - Apoio Indireto	
Elemento de Despesa	: 3.3.90.39.00.00.00.00 - OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA	
Fonte de Recurso	: 1759 - Recursos Próprios FRJ e FRC	
Destinação	: 1800000 - Livre [SIAFE 0000.18.000000]	
Rubrica Item	: 3.3.90.39.23.00.00.00 - FESTIVIDADES E HOMENAGENS	
Item de Despesa	: 2469 - Outras Despesas de serviços Pessoa Jurídica - SEADM	

18. SANÇÕES APLICÁVEIS E GRADAÇÕES – art. 30, §1º, inciso XIX da IN nº 01/2023

Para definições e aplicações dos subitens tratados neste tópico, o normativo balizador é a Instrução Normativa Nº 003/2024-GP, que regulamenta, no âmbito do TJPA, o processo administrativo sancionatório e a dosimetria na aplicação de penalidades definidas no art. 156 da Lei Federal Nº 14.133/2021.

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações (art. 6º da IN Nº 003/2024-GP):

- dar causa à inexecução parcial do contrato;
- dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- dar causa à inexecução total do contrato;



- d. deixar de entregar a documentação exigida na etapa de seleção do fornecedor ou execução do contrato, mesmo após realização de diligências;
- e. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f. não celebrar o contrato ou assinar a ata de registro de preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h. apresentar declaração ou documentação falsa exigida no certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e
- l. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Nº 12.846/2013.

Aos licitantes ou às empresas que praticarem infrações administrativas previstas no parágrafo anterior deste Termo de Referência, ficarão sujeitos às seguintes sanções administrativas:

- a. advertência;
- b. multa: moratória e/ou compensatória;
- c. impedimento de licitar e contratar com o Estado do Pará pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- d. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

Na aplicação das sanções serão considerados:

- a. a natureza e a gravidade da infração cometida, entendendo-se como qual o fato gerador a ser imputado à hipótese normativa – leve, média, grave ou gravíssima;
- b. as peculiaridades do caso concreto, nos termos do art. 5º da Lei 14.133, de 2021, e do art. 22 da LINDB;
- c. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d. os danos que da infração provierem para a Administração Pública; e



- e. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade.

Com fundamento no Capítulo II da IN nº 003/2024-GP, a Empresa:

Será sancionada com advertência nas hipóteses de descumprimento das obrigações contratuais que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos e ao interesse coletivo e que não justifique a imposição de penalidade mais grave.

A sanção de advertência somente será aplicada durante a vigência do contrato.

Ficará impedida de licitar e contratar no âmbito do Estado do Pará pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato ou instrumento correspondente, quando praticar as seguintes infrações e não se justificar a imposição de penalidade mais grave:

- a. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo (de três meses a dois anos);
- b. dar causa à inexecução total da ATA (de seis meses a três anos);
- c. deixar de entregar a documentação exigida na etapa de seleção do fornecedor ou execução da ATA, mesmo após realização de diligências (de dois meses a seis meses);
- d. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado (de dois meses a um ano);
- e. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta (de seis meses a um ano);
- f. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do contrato sem motivo justificado (de três meses a um ano).

Será declarada inidônea para licitar e contratar quaisquer órgãos do Poder Público, em qualquer nível federativo, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando praticar as seguintes infrações, nos termos dos artigos 25 e 26, da IN nº 003/2024-GP:

- a. aquelas previstas para a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Estado do Pará, que impliquem danos financeiros significativos para o TJP, impactos severos na eficiência do contrato ou nas rotinas administrativas;
- b. apresentar declaração ou documentação falsa exigida no certame ou de prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;



TJPAPRO202404103V01



- c. fraudar a licitação ou de praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- d. comportar-se de modo inidôneo ou de cometer fraude de qualquer natureza
- e. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e
- f. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

Fica dispensada, a critério da autoridade competente da unidade demandante, a formalização de solicitação de instauração de processo administrativo de apuração de responsabilidade, quando a soma dos valores atribuídos à empresa for considerada irrisória (art. 20, parágrafo único, incisos I e II, da IN Nº 003/2024-GP).

A multa é a sanção pecuniária que será imposta à Licitante vencedora pelo atraso injustificado na entrega do objeto, e deverá ser aplicada nos seguintes percentuais:

- de 10% (dez por cento) sobre o valor total empenhado, caso não assine termo de alteração ou aditivo que seja considerado obrigatório, na forma prevista em Lei;
- de 5% (cinco por cento) sobre o valor total empenhado, no caso de desatendimento de cláusulas contratuais;
- de 20% (vinte por cento) do valor total empenhado, se a empresa vencedora recusar-se a assinar o contrato; ou se, por falhas sucessivas, ou por total descumprimento das condições estabelecidas, levar o Tribunal ao cancelamento deste contrato;
- de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, caso os produtos sejam entregues em estado de deterioração (estragados) ou a prestação dos serviços esteja em desacordo com as exigências do Termo de Referência;
- 0,5% (meio por cento) a cada 15 minutos de atraso na entrega, calculado sobre o valor da nota empenhada, até o limite de 2%, que corresponde a 1h de atraso, sendo considerado inexecução total da contratação caso o fiscal não aceite a entrega;

Havendo atraso superior a 15 (quinze) minutos na entrega, o Fiscal do Contrato poderá não aceitar, estando a empresa sujeita à multa por descumprimento da contratação.

19. DA PADRONIZAÇÃO

Modelo setembro/2024)

Indicar a data de retirada no Portal das Contratações: 18/09/2024

20. DATA E LOCAL DE ELABORAÇÃO E ASSINATURA DA EQUIPE

Belém/PA, 21 de outubro de 2024

Ênio de Oliveira Rebouças – Mat. 42640
Carolina Abreu Silva – Mat. 171689



Integrantes Requisitantes

Augusto Lopes Matos – Mat. 205231
Randal Willams Ferreira de Castro – Mat. 152099
Integrantes Técnicos

Lorena Larisse de Araújo Rego – 122076
Integrante Administrativo



TJPA PRO202404103V01

