



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 Nº 003/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO PA-PRO-2020/00446

## 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, observados os detalhamentos técnicos, operacionais, especificações e condições constantes deste Termo de Referência.

Item Nº	TIPO DE SERVIÇO	QTD. ESTIMADA DE EVENTOS	MÉDIA DE PESSOAS	QTD. TOTAL
1	Hidratação Tipo <b>A</b>	10	60	600
2	Hidratação Tipo <b>B</b>	10	60	600
3	Hidratação Tipo <b>C</b>	10	60	600
4	Lanche Tipo <b>A</b>	3	50	150
5	Lanche Tipo <b>B</b>	3	60	150
6	Lanche Tipo <b>C</b>	3	60	150
7	Coffe Break Tipo <b>A</b>	2	200	400
8	Coffe Break Tipo <b>B</b>	2	200	400
9	Coffe Break Tipo <b>C</b>	4	100	400
10	Café da Manhã Tipo <b>A</b>	3	70	200
11	Café da Manhã Tipo <b>B</b>	3	60	200
12	Brunch Tipo <b>A</b>	1	100	100
13	Brunch Tipo <b>B</b>	1	100	100
14	Almoço e Jantar Tipo <b>A</b>	3	10	30
15	Almoço e Jantar Tipo <b>B</b>	3	10	30
16	Almoço e Jantar Tipo <b>C</b>	3	10	30
17	Almoço Externo	3	10	30
18	Jantar Externo	3	10	30
19	COQUETEL Tipo <b>A</b>	3	50	150
20	COQUETEL Tipo <b>B</b>	3	50	150
21	COQUETEL Tipo <b>C</b>	3	50	150
<b>Total</b>				<b>4.650</b>

## 2- DA FUNDAMENTAÇÃO

### 2.1- Da motivação

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- Dos objetivos a serem alcançados por meio da contratação**

Atender as demandas institucionais do Poder Judiciário do Pará, mediante fornecimento de serviços de buffet com maior eficiência, presteza e qualidade.

.

## **2.3. Dos benefícios resultantes da contratação**

A contratação visa alcançar a redução nos custos do serviço, ante a possibilidade de contar com uma atuação mais profissional e a agilidade na resolução de problemas comuns, resultando em índices de qualidade, conforto, bem-estar e oferecendo comodidade ao público interno e externo presentes nos eventos desta Corte.

É certo que as empresas especializadas na prestação de serviços de buffet, têm contato com fornecedores de todos os tipos. Sua expertise também evita a contratação de provedores de má qualidade — seja na prestação de serviços ou no cumprimento de prazos, propiciando assim, além da redução de custos, qualidade e profissionalização.

Considerando, pois, que os serviços a serem contratados requerem um baixo nível de especialização, e que as empresas que atuam no mercado prestam todos os serviços pretendidos, o pretenso pacto apresenta como maior benefício uma contratação mais técnica, econômica e administrativamente viável, sobretudo, mais vantajosa para a Administração.

## **2.4. Do alinhamento entre a contratação e os instrumentos de planejamento do TJPA**

A presente contratação está alinhada ao planejamento Estratégico 2015/2020, Macrodesafio das perspectivas dos recursos, Instituição da Governança Judiciária: “Iniciativas Estratégicas vinculadas aos Macrodesafios perante a perspectiva dos Recursos, Instituição da governança judiciária e Aprimoramento da comunicação interna e externa”.

## **2.5. Da referência aos Estudos Preliminares**

As informações constantes deste Termo de Referência, encontram-se em sintonia com as análises e pesquisas feitas nos Estudos preliminares.



## **2.6. Da análise de mercado**

Como solução para as demandas exigidas, pode-se encontrar no mercado da região metropolitana de Belém vários tipos de empresas que possuem estruturas de cozinha industrial para serviços de buffet para eventos, dotados de equipamentos como fogão industrial, salão de recepção, pessoal treinado e capacitados, com tradição comprovada no mercado, bem como atendimento externo em outros locais da região metropolitana, dotadas também de profissionais especializados em nutrição, possibilitando dessa forma a garantia dos mais diversos serviços necessários para uma boa apresentação.

Outra solução, para atender as demandas eventuais, seria uma estrutura organizacional que comportasse uma cozinha industrial e que pudesse atender satisfatoriamente as necessidades de buffet. Contudo, tal solução acarretaria um elevado custo para realizar a mobilização de pessoal e maquinário específico, uma vez que o Tribunal de Justiça não possui recursos humanos especializados na área de cozinha, nutrição e garçom.

Para o atendimento da demanda e considerando suas peculiaridades, optou-se pela contratação dos serviços de buffet por meio de Licitação utilizando o Sistema de Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada nessas atividades, tendo em vista o alcance de maior vantajosidade e economicidade, e ter múltiplas opções para que o serviço possa se moldar aos mais variados tipos de eventos, como também dotar de maior celeridade e eficiência às várias etapas da execução dos mesmos.

## **2.7. Da natureza do objeto**

O objeto a ser contratado/registrado enquadra-se na categoria de serviços comuns, de que tratam a Lei nº 10.520/02, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

## **2.8. Do parcelamento do objeto**

Em regra, os Serviços deveriam ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, conforme dita o § 1º, do Art. 23, da Lei Nº 8.666/93.

No entanto, o disposto não se aplica na presente demanda, sendo necessário o agrupamento em lote único, em vista a garantir a uniformidade na Prestação dos Serviços, a economia de escala e aproveitamento da maior competitividade entre as empresas concorrentes, tornando a elas mais atraente o objeto da licitação, pois, ao prospectar grandes



volumes licitados, a Administração Pública amplia seu poder de compra junto aos fornecedores e consegue reduções consideráveis de preços, fato que certamente não ocorreria quando do fracionamento, dotando de maior celeridade e eficiência às várias etapas procedimentais relativas à licitação, a formalização e gerenciamento do contrato/ata, proporcionando uma maior atratividade para as empresas participantes do certame, sem prejuízo à competitividade, como assim exige a lei.

## **2.9. Da seleção do fornecedor**

### **2.9.1. Da forma e do critério de seleção**

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.

### **2.9.2. Da modalidade e do tipo de licitação**

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

### **2.9.3. Dos critérios de habilitação obrigatórios**

A empresa vencedora deverá apresentar atestado de capacitação técnica, emitido por pessoa física ou jurídica de que prestou ou presta 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;

Apresentar Licença da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual do local onde são preparados os alimentos;

Apresentar Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição a que a licitante estiver vinculada;

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.



#### **2.9.4. 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 e toucas 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,

A licitante que tiver a proposta aprovada passará à fase de degustação. Essa etapa terá uma equipe avaliadora, designada a partir da Coordenadoria de Cerimonial do Tribunal de Justiça do Pará (CONTRATANTE).

A degustação será realizada, preferencialmente, na empresa a ser contratada, em data e horários marcados, com a apresentação mantendo as mesmas características descritas no termo, 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 avaliados (sabor, qualidade, apresentação e variedade), eles deverão receber notas de “0” a “5”, de acordo com as impressões da equipe avaliadora.

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

#### **2.10. 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).

#### **2.11. Da conformidade técnica e legal**



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 Certidão Municipal que comprove a aptidão para a prática de atividades de manipulação de alimentos.

## **2.12. Das obrigações**

### **2.12.1. Das obrigações do contratante**

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

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da contratada, com relação ao serviço a ser prestado;

Comunicar à contratada, quaisquer irregularidades nos serviços prestados, objetivando a imediata reparação;

Executar, por meio do(s) servidor(es) deste Tribunal de Justiça, o acompanhamento e a fiscalização da execução do serviço contratado;

Permitir o livre acesso dos empregados da contratada, nas dependências do TJPA desde que uniformizados e identificados, para execução do serviço;

Fornecer, antecipadamente, todas as informações necessárias para a boa execução do serviço contratado;

Indicar previamente os tipos, datas, horários e locais onde os serviços serão realizados num máximo de até 24 horas;

Proceder à medição e o ateste das faturas através do servidor designado para fiscalização do contrato;

Efetuar com pontualidade os pagamentos à Fornecedora, após o cumprimento das formalidades legais.

### **2.12.2. Das obrigações da contratada**



No quadro de funcionários da empresa deverá haver 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, todos devidamente certificados.

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.

A contrata deverá ainda:

- Ter disponível em seu quadro, profissional habilitado a desenvolver os layouts sob a orientação desta Coordenadoria de Cerimonial, que se disponha a vir, ao Tribunal de Justiça do Estado do Pará, receber essas informações pessoalmente;
- Fornecer os produtos atendendo plena e satisfatoriamente o especificado neste Termo de Referência;
- Assumir inteira responsabilidade sobre o serviço prestado;
- Arcar com qualquer prejuízo causado à Administração ou a terceiros por seus empregados durante a prestação do serviço;
- 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;
- Comunicar ao TJ/PA toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada durante o fornecimento;
- 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;
- 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;
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações assumidas no presente instrumento;
- Disponibilizar no mercado local representação da empresa;
- Manter uniformizado o empregado que for prestar serviço nas dependências deste Tribunal de Justiça;
- 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;



- 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;
- Apresentar, quando solicitada, outras opções de doces e salgados para que seja evitada, a todo custo, a repetição de itens nas recepções;
- 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;
- 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.
- Responsabilizar-se pelo transporte do material de apoio, garçons, louças, ajudantes e o Buffet, assim como qualquer outro item necessário para realização do serviço;

É vedada a sublocação ou a transferência a outrem da execução do objeto, exceto para serviços acessórios e complementares. No entanto, a CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pela execução integral do objeto, não tendo a SUBCONTRATADA qualquer vínculo com a CONTRATANTE.

### 3- DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

#### 3.1. Do modelo de execução e de gestão do contrato

##### 3.1.1- Dos papéis a serem desempenhados

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.



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

Emissão de nota fiscal	Empresa	Emitir nota fiscal para pagamento com as certidões fiscais necessárias.
------------------------	---------	---

### **Equipe de apoio à contratação**

Integrante demandante

Nome: Nadime Sassim Dahás

Matrícula: 139416

Telefone: 91-3205-3202

E-mail: [nadime.dahas@tjpa.jus.br](mailto:nadime.dahas@tjpa.jus.br)

Integrante Técnico

Nome: Klaus Rhossard Seabra Guimarães

Matrícula: 11226-7

Telefone: 91-3205-323

E-mail: [klaus.guimaraes@tjpa.jus.br](mailto:klaus.guimaraes@tjpa.jus.br)

Integrante Administrativo

Nome: Lenne Chaves Pinto da Silva Torres

Matrícula: 64998

Telefone: 3205-3275

E-mail: [lenne.torres@tjpa.jus.br](mailto:lenne.torres@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](mailto:nadime.dahas@tjpa.jus.br)

Fiscal Demandante

Nome: Klaus Rhossard Seabra Guimarães

Matrícula: 11226-7

Telefone: 91-3205-323

E-mail: [klaus.guimaraes@tjpa.jus.br](mailto:klaus.guimaraes@tjpa.jus.br)

Fiscal Técnico

Nome: Walter Antônio Santos Duarte

Matrícula: 3566-1

Telefone: 91 3205-3203

E-mail: [Walter.duarte@tjpa.jus.br](mailto:Walter.duarte@tjpa.jus.br)

### **3.1.2. Da dinâmica de execução do contrato**

O contrato 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 2020, 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

#### **3.1.2.1. Etapas**

#### **3.1.2.2. Dos Prazos**

##### **a) Prazo de entrega dos bens/execução dos serviços**

15 dias, após à solicitação.

##### **b) Prazo de vigência da ata**

12 (doze) meses



### 3.1.2.3. Logística

Considerando versar a pretensa contratação sobre demanda eventual, onde não se tem de forma pré-estabelecida as datas e locais precisos dos eventos, a logística de execução ficará a cargo da empresa a ser contratada a ocorrer em local, hora e data previamente informados pela Coordenadoria de Cerimonial, tudo em conformidade às exigências de qualidade e presteza previstos neste Termo de Referência.

### 3.1.2.4. Cronograma

Estimativa de eventos para 2020

Meses	Eventos
Janeiro	Outorga das Medalhas Hermano do Couto e do Mérito Funcional
Fevereiro	Abertura do Ano Judiciário
	Aula Magna/Escola Judicial
Março	Semana Jurídica/Escola Judicial
	Certificação do Curso de Mediadores e Conciliadores
	Semana da Mulher
Abril	Lançamento de Livros (Magistrados e Servidores)
	Sessão Solene de Posse de Magistrados (Juizes e Desembargadores)
Maio	Visita da Imagem Peregrina de Nossa Senhora de Fátima
	Dia Internacional da Adoção
Junho	Semana do Meio Ambiente
	Semana Estadual da Conciliação e Casamento Comunitário
	Visitas Institucionais - Carajás - MARABÁ
Julho	Verão com Justiça
	Sessão Solene de Posse de Magistrados (Juizes e Desembargadores)
Agosto	Outorga do Mérito Judiciário (Instalação dos Cursos Jurídicos no Brasil)
	Visitas Institucionais - Baixo Amazonas – SANTARÉM
Setembro	Lançamento de Livros (Magistrados e Servidores)
	Visitas Institucionais - Rio Capim - PARAGOMINAS
Outubro	Visita da Imagem Peregrina de Nossa Senhora de Nazaré
	Encontro Jurídico
	Semana da Criança
	Passagem da imagem (Casa Amarela)
Novembro	Semana Nacional da Conciliação
	Certificação do Curso de Mediadores e Conciliadores
Dezembro	Outorga do Mérito Judiciário (Dia da Justiça)
	Evento de Natal - Comunidade Santana do Aurá, Corrida do TJPA

### 3.1.3. Dos instrumentos formais de solicitação



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.

A comunicação entre a Contratada e a Contratante será realizada respeitando os princípios da transparência e da publicidade da gestão pública, com o máximo de clareza e agilidade possíveis, por meio de e-mail institucional, respeitando dessa forma as boas práticas de sustentabilidade ambiental adotadas por este Tribunal de Justiça.

### **3.1.4. Garantia e Nível de Serviço**

#### **3.1.4.1. Garantia do produto/serviço**

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.

#### **3.1.4.2. 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).

#### **3.1.4.3. Nível de Serviço**

A empresa contratada será avaliada quadrimestralmente (três pesquisas 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 quadrimestralmente com os servidores envolvidos na operacionalização do serviço, 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 quadrimestre de execução do contrato.

As notas serão atribuídas obedecendo à escala de avaliação abaixo:

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

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 3.1.4.3.
- 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 deverá ser aplicada multa à Contratada de 0,05% (cinco centésimos por cento) segundo cláusula específica do contrato.

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



### **3.1.5. Da forma de comunicação**

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.,

### **3.1.6- Do recebimento**

#### **3.1.6.1. Do recebimento provisório**

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

#### **3.1.6.2. 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.

### **3.1.7. 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.

### **3.1.8. Da transferência de conhecimento**

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

### **3.1.9. Dos direitos de propriedade intelectual e autoral**



---

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

### **3.1.10- Da qualificação técnica**

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.

### **3.1.11. Das sanções**

#### **3.1.11.1. Das situações que possam caracterizar descumprimento de obrigações contratuais estabelecidas**

#### **3.1.11.2. Das multas**

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 o contrato/a ata;
- 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.

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. 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

### **3.1.11.3. Das demais penalidades**

Pela inexecução total ou parcial e pelo descumprimento de quaisquer das obrigações previstas neste Termo de Referência e Edital, serão aplicadas as penalidades previstas na Lei Nº 8.666/93.

### **3.1.12. Dos requisitos técnicos específicos**

No quadro de funcionários da empresa deverá haver profissionais das áreas de gastronomia e nutrição, além de *chef's* de cozinha, cozinheiros, copeiros, garçons, dentre outros funcionários indispensáveis para a realização do serviço, todos devidamente certificados e/ou habilitados em seus respectivos conselhos de Classe, sempre uniformizados e com boa apresentação e higiene .

Os produtos oferecidos devem atender plena e satisfatoriamente o especificado neste Termo de Referência, bem como estar de acordo com as normas de vigilância sanitária, devendo serem mantidas todas 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 durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

Todos os aparelhos e utensílios necessários à execução dos serviços, devem ser mantidos em perfeitas condições de uso, estando os aparelhos elétricos dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica.

### **3.1.13. Dos modelos de propostas**



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	-	-	-
.	.	.	.	.
.	.	.	.	.
.	.	.	.	.
<b>Total</b>				---

Belém, 11 de dezembro de 2020.

(ASSINATURA DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO)

**Integrante Demandante**

Nadime Sassim Dahás - Matrícula: 139416

**Integrante Técnico**

Walter Antônio Santos Duarte - Matrícula: 35661

**Integrante Administrativo**

Lenne Chaves Pinto da Silva Torres - Matrícula: 6499-8

**APÊNDICE I**



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

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS SERVIÇOS DE BUFFET  
REFERENTE À ATA Nº XXXX/2020.



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

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.				
<b>DADOS DO AVALIADOR</b>				
NOME:				
TELEFONE:				
E-MAIL:				
<b>ESCALA DE AVALIAÇÃO</b>				
	<b>Insatisfeito</b>	<b>Pouco Satisfeito</b>	<b>Satisfeito</b>	<b>Muito Satisfeito</b>
<b>NOTA</b> →	1 2	3 4 5	6 7 8	9 10
	<b>Péssimo</b>	<b>Ruim</b>	<b>Bom</b>	<b>Ótimo</b>

## 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 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, rocambole);
- 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 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;
- 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;
- 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;
- 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);
- 2 (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;



- Chá para quem solicitar;
- 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;
- 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;
- 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);
- Tapioquinhas (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: Simples (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 stroganoff;

- **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 da ata.

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 da ata.

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;



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

- 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.