



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

CONTRATO PARA PRESTAÇÃO, POR DEMANDA, DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE *BUFFET (COFFEE BREAK, ALMOÇOS, JANTARES E COQUETÉIS)*, QUANDO DA REALIZAÇÃO DE EVENTOS E SOLENIDADES VINCULADOS AOS OBJETIVOS INSTITUCIONAIS DO PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO CEARÁ, QUE ENTRE SI CELEBRAM O TRIBUNAL DE JUSTIÇA E A EMPRESA I & D COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA. (PROCESSO ADMINISTRATIVO N. 8519604-42.2019.8.06.0000).

CT N.º 08/2020

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ, situado no Centro Administrativo Governador Virgílio Távora, com sede na Avenida Ministro José Américo, Bairro Cambéba, Fortaleza – CE, inscrito no CNPJ sob o número 09.444.530/0001-01, doravante denominado simplesmente de TJCE ou CONTRATANTE, neste ato representado por seu Presidente, Desembargador Washington Luis Bezerra de Araújo e a empresa I & D COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA., CNPJ 02.843.321/0001-83, com sede na Rua José Vilar, nº 3047, Bairro Dionísio Torres, em Fortaleza/CE, neste ato representado por seu representante Legal, Daniel Gualberto Fiuza, daqui por diante simplesmente denominada CONTRATADA, pactuam o presente Contrato, que se regerá pela Lei n. 10.520, de 17 de julho de 2002, e pela Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações.

Cláusula Primeira – Da Fundamentação Legal

Fundamenta-se o presente Instrumento na proposta apresentada pela CONTRATADA e no resultado da Licitação realizada sob a modalidade Pregão Eletrônico n. 37/2019, devidamente homologado pelo Exmo. Desembargador Presidente do TJCE, tudo em conformidade com as disposições da Lei Federal n. 10.520/2002, e a Lei Federal n. 8.666/1993, e suas alterações e, ainda, com o processo administrativo n. 8519604-42.2019.8.06.0000.

Cláusula Segunda – Do Objeto

O objeto deste Instrumento consiste na *contratação de empresa especializada na prestação, por demanda, de serviços continuados de buffet (coffee break, almoços, jantares e coquetéis), quando da realização de eventos e solenidades vinculados aos objetivos institucionais do Poder Judiciário do Estado do Ceará*, conforme especificações contidas no Edital do Pregão Eletrônico n. 37/2019, e, ainda, no(s) seu(s) Anexo(s), todos, parte(s) integrante(s) deste Termo de Contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO – DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

A prestação do objeto obedecerá ao estipulado neste Contrato, bem como às disposições assumidas na proposta firmada pela CONTRATADA, dirigida ao CONTRATANTE, independentemente da transcrição, a qual faz parte integrante e complementar deste Instrumento, no que não o contrarie.

Cláusula Terceira – Das Obrigações

São obrigações das partes neste Termo de Contrato:

§ 1º DO CONTRATANTE

- I. Notificar a CONTRATADA, por escrito, relativamente a qualquer irregularidade, falha ou imperfeição encontrada na execução dos serviços prestados, para que sejam adotadas medidas corretivas necessárias;
- II. Efetuar o pagamento da CONTRATADA de acordo com a Cláusula Quinta deste Contrato;
- III. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA.



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

- IV. Solicitar os serviços à CONTRATADA com antecedência mínima de 48(quarenta e oito) horas antes do início do evento;
- V. Realizar eventos com duração máxima de 8(oito) horas, podendo, serem prorrogadas a seu critério;
- VI. Cancelar o serviço, mediante comunicação a CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus ao mesmo, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 24 horas da data prevista para início do evento;
- VII. Propiciar todas as facilidades para a que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste contrato;
- VIII. Fiscalizar a execução do contrato, inclusive das condições dos alimentos e bebidas fornecidas, bem como do material utilizado no serviço.

§ 2º DA CONTRATADA

- I. Oferecer o fornecimento e prestação de serviço de buffet, em local determinado pelo contratante, para a realização de coffee breaks, almoços, jantares e coquetéis, a serem servidos por ocasião de solenidades, treinamentos, inaugurações e comemorações, consoante com as diretrizes especificadas, em atendimento às solicitações na quantidade estimada previamente pelo TJCE.
- II. Obedecer às exigências do contratante, referentes à escolha dos cardápios e utensílios necessários ao serviço.
- III. Apresentar cardápios completos antes do evento para aprovação por parte do contratante.
- IV. Apresentar lista contendo o nome das pessoas incluídas na realização do evento (garçons, copeiros, etc.) antes do evento para ciência por parte da assistência militar do TJCE por questão de segurança, aproximadamente 12h antes do evento.
- V. Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais e fiscais resultante da execução do contrato.
- VI. Executar os serviços nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene e validade exigidos pelos órgãos competentes.
- VII. Utilizar insumos de primeira qualidade no preparo da alimentação, observando, também, o ponto de cozimento dos alimentos, a fim de evitar que não sejam suficientemente cozidos, "crus" ou que passem do ponto de cozimento, "queimados", etc. Além disso, a alimentação deverá apresentar sabor agradável, aspecto saudável, e nunca deverão ser aproveitadas sobras de outros preparos ou de dias anteriores.
- VIII. Manter os equipamentos e acessórios utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de uso e de higiene.
- IX. Deverá possuir no seu quadro de pessoal nutricionista, responsável pelo fornecimento das refeições, registrado ou inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN) da região a qual estiver vinculado, conforme item 8.6 deste termo.
- X. Comprovante de registro da contratada no CRN, Conselho Regional de Nutrição e de esta possuir nutricionista responsável pelo fornecimento das refeições, devidamente registrado (a) no CRN, comprovado através de cópia autenticada da CTPS ou de contrato de prestação de serviços, a ser apresentado quando da assinatura do contrato.
- XI. Deverá servir as bebidas e os alimentos de acordo com a solicitação da contratante para o evento designado bem como a quantidade prevista no Anexo 1.
- XII. A contratada responsabilizar-se-á pelo transporte do material e pessoal de apoio, devendo arcar as despesas decorrentes;
- XIII. As despesas com alimentação e transporte de pessoal serão de responsabilidade exclusiva da contratada.
- XIV. Fornecer os alimentos devidamente acondicionados em recipientes adequados de modo a facilitar o transporte, sem prejuízo da qualidade dos mesmos. As embalagens utilizadas deverão garantir a qualidade da alimentação, sem alteração de suas características físicas, físico-químicas ou microbiológicas:



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

XV. A contratada, além de transportar as bebidas a serem servidas, deverá mantê-las em ambiente refrigerado e limpo, de forma a manter a qualidade das bebidas fornecidas em condições adequadas de armazenagem;

XVI. A contratada deverá executar diretamente o objeto contratado e possuir suas instalações físicas dentro do perímetro da área metropolitana de Fortaleza para o pronto atendimento das solicitações, não podendo ocorrer subcontratação total ou parcial daquele, associação da contratada à outrem, cessão ou transferência total ou parcial.

XVII. Deverá manter suas instalações físicas em perfeitas condições de higiene, assegurando ao Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária, devendo apresentar alvará de funcionamento válido, em conformidade com o objeto e fazer prova da regularidade, perante órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município onde o licitante tem domicílio, durante toda a execução contratual.

XVIII. Deverá substituir imediatamente às suas expensas os alimentos que estiverem fora das especificações ou quando apresente-se insalubre ou com vestígios de deterioração.

XIX. Deverá garantir a qualidade dos serviços prestados, respondendo, na forma da lei, por quaisquer danos decorrentes da má execução do instrumento contratual.

XX. Evitar que os serviços deixem, sob qualquer hipótese, de serem prestados.

XXI. Manter-se em compatibilidade com as obrigações assumidas e com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XXII. Chegar ao local do evento com antecedência mínima de 3 (três) horas.

XXIII. Fornecer todo o material, utensílios e peças de boa qualidade, necessários à boa apresentação dos serviços, de acordo com cada evento e em conformidade com o prato a ser servido, utilizando aparelhamento de primeira linha, inox, louças e capas de cadeiras e provendo todos os insumos necessários aos serviços, arcando com os respectivos custos.

XXIV. Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

a. As garrafas térmicas deverão ser em inox.

b. As jarras para sucos deverão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos.

c. Os copos de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos.

d. As louças, tais como pratos, xícaras de chá, pires e outros, deverão ser em porcelana branca.

e. Os utensílios de cozinha, tais como: tábua, colher, faca(cabo) e outros, deverão ser em polietileno, não podendo, em hipótese alguma, conter madeira ou partes em madeira.

f. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas, na cor branca ou em tons pastéis, sem quaisquer desenhos ou estampas.

g. Os guardanapos deverão ser em papel branco, lisos, de boa qualidade e, ainda quando solicitado, em tecido fino.

XXV. Fornecer serviço completo, utilizar pessoal qualificado, com trajes adequados para a ocasião solicitada, responsabilizando-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, sócio-fiscais e tributários disso decorrente.

XXVI. Permitir total acesso da fiscalização por parte da CONTRATADA, inclusive na feitura, sabor, aroma e aspectos geral da alimentação fornecida, para a fiel execução do contrato.

XXVII. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante.

XXVIII. Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades.

XXIX. Conservar, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

XXX. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante;

XXXI. Responsabiliza-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados por eles ao Contratante ou a terceiros;

XXXII. Garantir que seus empregados possuam idoneidade, capacidade, preparo e experiência comprovada para o desempenho dos serviços a que se propõem, reservando-se o contratante o direito de exigir, sem qualquer ônus para si, que a contratada providencie imediatamente a substituição daqueles que não correspondam, por qualquer motivo, às exigências do serviço.

XXXIII. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço.

XXXIV. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados e/ou acidentes causados a terceiros durante o cumprimento deste contrato.

XXXV. Executar os serviços obrigatoriamente por profissionais habilitados, qualificados, treinados e credenciados para o desempenho das tarefas com supervisão de um profissional habilitado e credenciado para o desempenho dos serviços objeto deste documento.

Cláusula Quarta – Das Especificações e da Execução dos Serviços

Os serviços devem ser prestados da maneira que ora segue.

§ 1º Do serviço de Buffet: O cardápio a ser executado, a depender do evento, encontra-se especificado no **anexo I deste Termo de Contrato**.

§ 2º Do Preparo e apresentação dos alimentos

a) A Contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações da contratada, em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a contratante as providências cabíveis.

b) Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da Contratada e, subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo.

c) Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, devem ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químicos e biológicos, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

d) Os funcionários da contratada deverão empregar hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

e) Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

f) Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome da contratante deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de excedentes, deverão ser entregues ao contratante para destinação que venha a ser definida, pelo fiscal do contrato.

g) Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela contratada não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pelo contratante.

h) A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

i) Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à suficiente e adequada distribuição/reposição.

j) O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem inosso. Os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

k) A contratada deverá garantir o acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física, bem como de resfriamento adequado das bebidas.

§ 3º Dos utensílios para o serviço de *buffet*

a) Os materiais a serem utilizados serão definidos pela contratada no momento da solicitação do serviço, em função do tamanho e do tipo do evento.

b) Os materiais e utensílios gerais para o serviço de *buffet* deverão estar em boa qualidade e padronizados, conforme escolha da contratante.

c) Os utensílios (louças, talheres, toalhas, *sousplats*, *réchauds*, etc.) serão fornecidos pela contratada de acordo com as especificações estabelecidas pela contratante.

d) Os apetrechos de metal (talheres de mesa e de serviço, bandejas, travessas, bules, *réchauds*, etc.) deverão ser de metal superior ou prata, a critério da contratante.

e) As toalhas, sobretoalhas e guardanapos de pano deverão ser de tecidos lisos, ou de linho, damasco ou de algodão de primeira qualidade.

f) As cadeiras, quando solicitadas, deverão ser do modelo *Tiffany* ou similar. Os tipos e cores serão definidos pela contratante, em comum acordo com a contratada.

g) As louças (pratos de mesa, sobremesa e de pão, xícaras de café, chá e consomê, pires, etc.) deverão ser de porcelana fina, lisa, podendo haver somente friso(s) discreto(s).

h) Os copos ou taças podem ser de vidro finos, coloridos ou transparentes, ou incolores e lisos, como também de cristal, a critério do contratante.

i) Deverão ser dispostos copos ou taças distintas para o tipo de bebida a ser servida.

j) As jarras para água e sucos deverão ser de vidro transparente, incolor e liso, de inox de qualidade superior.

k) A aprovação dos itens a serem servidos será realizada no local da entrega pela equipe do contratante.

l) A contratada deverá dispor, em seu portfólio de serviços, de material em acordo com a especificação deste termo em quantidade, qualidade e adequação necessárias ao pleno atendimento dos serviços de alimentação dos eventos caracterizados.

§ 4º Do transporte dos alimentos

a) O transporte das matérias-primas, insumos e produtos elaborados ou semielaborados deverá ser realizado em veículo próprio da contratada, apropriado, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados e a expensas da contratada.

b) A contratada deverá apresentar, sempre que solicitado pelo contratante e a seu critério, a cada entrega das matérias primas, insumo e produtos elaborados ou semielaborados, o termo de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde atestando a aptidão do veículo de propriedade da contratada para o transporte de alimentos servidos.

§ 5º Das mesas de serviço do *buffet*:

a) A critério da contratada, a mesa poderá ser montada em diversos formatos, quais sejam: redondo e/ou retangular e, ainda, em formato "U", com diâmetros e tamanhos a definir em função das necessidades decorrentes do tipo e natureza dos diversos eventos realizados.

b) Em qualquer situação, a mesa deverá estar impecavelmente disposta, sempre que couber, só com toalhas e/ ou com toalhas e guardanapos de pano bem passados, pratos, copos, talheres e demais apetrechos perfeitamente limpos, colocados com espaçamento e alinhamento preciso entre cada lugar.

c) Na arrumação das mesas deverão sempre ser utilizados forro, toalhas até tocar o chão, sem sobras ou dobras que possam provocar acidentes, bem como sobre toalhas a meia altura do chão. Na arrumação dos *buffets*, deve-se considerar uma adequada relação entre os diversos tipos de pratos e a aproximação entre eles.

d) O transporte e montagens das cadeiras e mesas, quando necessários, bem como utensílios para o *buffet*



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

§ 6º Do serviço dos profissionais

- a) Os profissionais destinados à execução dos serviços de alimentação (ajudantes, garçonetes, garçons, etc.) devem possuir curso especializado e/ou experiência comprovada no ato da assinatura do contrato em restaurantes ou hotéis ou *buffets*.
- b) Os *maitres* devem possuir curso especializado e experiência comprovada no ato da assinatura do contrato em restaurantes, hotéis ou *buffets*.
- c) O serviço de preparação dos pratos deverá ter o acompanhamento de nutricionista, comprovado no ato da assinatura, e supervisionado pelo gerente de eventos e/ou diretoria da contratada, podendo ser fiscalizada pelo contratante.
- d) A experiência a ser comprovada nas alíneas "a", "b" e "c" deverá constar de apresentação de certificados, CTPS, declarações de pessoa jurídica pública ou privada em papel timbrado.
- e) *Maitre*, garçons e garçonetes devem estar correta e uniformemente vestidos. Seus uniformes deverão ser confeccionados com material de qualidade adequada. Especial atenção deverá ser dada à necessidade de que os uniformes realmente guardem consonância entre si.
- f) O serviço, particularmente em almoços e jantares, deve ser dividido por áreas de forma a assegurar igualdade de serviço de alimentação em quantidade e qualidade a todos os convidados.
- g) A quantidade e o tipo de profissionais para dar suporte em serviços de alimentação será solicitada pela Presidência do Tribunal de Justiça, por meio de fiscal especialmente designado, em conformidade com o ANEXO.
- h) Os profissionais destinados à execução dos serviços deverão portar documento de identificação original e com foto.

§ 7º Da qualidade, solicitação e forma de entrega dos serviços

- a) A contratada deverá utilizar insumos de primeira qualidade no preparo da alimentação, observando também o ponto de cozimento dos alimentos, a fim de evitar que não sejam suficientemente cozidos, "crus", ou que, passem do ponto de cozimento, "queimados", etc. Além disso, a alimentação deverá apresentar sabor agradável, aspecto saudável, nunca aproveitado de sobras de outros preparos ou de dias anteriores.
- b) A contratada deverá executar os serviços, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene e validade exigidos pelos órgãos competentes.
- c) Manter os equipamentos e acessórios utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de uso e de higiene, apresentando-os sempre acondicionados em embalagens adequadas, a fim de evitar contaminações durante o traslado.
- d) As bebidas serão solicitadas pela Presidência do Tribunal de Justiça, através de fiscal designado e deverão ser servidas: água de coco, água mineral com e sem gás, refrigerantes dietéticos e normais de vários sabores e sucos de frutas variadas, dentre outras bebidas, de acordo com a solicitação do contratante.
- e) A Presidência do TJCE, através de fiscal especialmente designado, será competente para gerir e fiscalizar a fiel execução do contrato, inclusive, da fiscalização da feitura, sabor, aroma e aspecto geral da alimentação fornecida.
- f) A contratada deverá fornecer os alimentos devidamente acondicionados em recipientes adequados de modo a facilitar o transporte, sem prejuízo da qualidade dos mesmos. As embalagens utilizadas deverão garantir a qualidade da alimentação, sem alteração de suas características físicas, físico-químicas ou microbiológicas.
- g) As bebidas geladas deverão ser transportadas, entregues e mantidas em caixa de isopor com gelo ou equipamento equivalente, mantendo-as na temperatura ideal para servir, do início até o final do evento.
- h) A contratada deverá manter suas instalações físicas em perfeitas condições de higiene, assegurando ao contratante, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária.
- i) A contratada deverá substituir imediatamente, às suas expensas, os alimentos que estiverem fora das especificações, ou quando o mesmo apresentar-se insalubre ou com vestígios de deterioração.
- i) A composição dos cardápios será definida a critério e conveniência do CONTRATANTE, de acordo com as



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Cláusula Quinta – Do Pagamento

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos serviços prestados de acordo com a demanda, os valores especificados na tabela abaixo:

LOTE ÚNICO

Item	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	Qde. Pessoa	Valor Unitário	Valor Total
1	Prestação dos serviços de buffet visando a realização de almoços ou jantares	436	136,83	R\$ 59.657,88
2	Prestação dos serviços de buffet visando a realização de coquetéis	1616	85,00	R\$ 137.360,00
3	Prestação dos serviços de buffet visando a realização de coffee break	1620	79,00	R\$ 127.980,00
VALOR TOTAL				R\$ 324.997,88

§ 1º O valor global da contratação é de **R\$ 324.997,88 (trezentos e vinte e quatro mil, novecentos e noventa e sete reais e oitenta e oito centavos)**, referente aos serviços descritos no Anexo III deste Contrato, constituindo-se esse valor no máximo que o TJCE pode vir a contratar, não havendo obrigatoriedade de utilizá-lo em sua integralidade, tendo em vista que utilização ocorrerá de acordo com as necessidades do CONTRATANTE.

§ 2º Os pagamentos serão realizados através de depósito bancário, preferencialmente, nas agências do Banco Bradesco S/A, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do(s) produto(s) descrito(s) em cada ordem de fornecimento, mediante apresentação da fatura/nota fiscal, atestada pelas unidades receptoras e, também a apresentação de certidões que comprovem a regularidade da empresa com o fisco Federal, Estadual e Municipal, FGTS, INSS e débitos trabalhistas;

§ 3º Constatada a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do TJCE.

§ 4º Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o TJCE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, 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.

§ 5º Persistindo a irregularidade, o TJCE deverá adotar as medidas necessárias ao cancelamento do contrato nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada a CONTRATADA a ampla defesa

§ 6º Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pelo cancelamento do CONTRATO, caso a CONTRATADA não regularize sua situação.

§ 7º Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificados, em qualquer caso, pela máxima autoridade do TJCE, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente.

§ 8º Essas(s) notas(s) fiscal(is) deverá(ão) ser emitidas(s) em nome do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, CNPJ n. 09.444.530/0001-01 e em conformidade com a(s) nota(s) de empenho emitida(s) pela contratante.

§ 9º Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento suspenso, até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo neste caso, quaisquer ônus por parte do contratante.

§ 10 Os pagamentos efetuados à CONTRATADA não a isentarão de suas obrigações e responsabilidades vinculadas ao fornecimento, especialmente aquelas relacionadas com a qualidade do produto.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

§ 11 A CONTRATADA se obriga a manter as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

§ 12 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

sendo:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{i}{365}$$

$$I = \frac{6/100}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

no qual i = taxa percentual anual no valor de 6% (seis por cento).

Cláusula Sexta – Do Reajuste e dos Recursos Orçamentários

Os recursos financeiros correrão por conta do Fundo Especial de Reparelhamento e Modernização do Poder Judiciário do Estado do Ceará – FERMOJU, tendo como Fonte dos recursos os diretamente arrecadados, na seguinte dotação orçamentária:

04200091.02.122.500.21814.15.33903900.2.70.00.1.20

04200091.02.122.500.22576.15.33903900.2.70.00.1.20

04200101.02.122.500.22576.15.33903900.2.70.00.1.20

Parágrafo Único - Nenhuma contratação será efetuada sem a prévia indicação da disponibilidade orçamentária.

Cláusula Sétima – Do Reajuste e dos Acréscimos

Os preços serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses da data da assinatura deste Termo de Contrato.

§ 1º A CONTRATADA poderá solicitar ao Tribunal, reajuste de preços somente depois de 1(um) ano, a contar da data de assinatura do contrato. Quando da solicitação de reajuste de preço, será utilizado o índice de preços IPC-A da Fundação Getúlio Vargas (site [HTTP://www.fgvdados.com.br](http://www.fgvdados.com.br)). Em caso da extinção do referido índice, o Tribunal fará opção do índice que servirá de reajuste. Ficando a critério do Tribunal, de Justiça concordar ou não com o reajuste de preço.

§ 2º No interesse do CONTRATANTE, o valor inicial deste Contrato poderá ser acrescido ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto nos parágrafos 1º e 2º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

§ 3º A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários;

§ 4º Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no **Parágrafo Segundo** desta Cláusula, exceto as reduções resultantes de acordo entre as partes.

Cláusula Oitava – Da Vigência

O contrato de prestação de serviço terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura e adstrita a vigência dos respectivos créditos orçamentários, podendo ser prorrogado, quando for o caso por igual e sucessivos períodos, de acordo com o Artigo 57, II da Lei 8666/93, devendo ser justificada por escrito e devidamente autorizada por autoridade competente nos termos do Termo de Contrato.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Cláusula Nona – Da Garantia Contratual

No ato da assinatura do termo de contrato, a CONTRATADA deverá prestar ao CONTRATANTE, a título de garantia, a quantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, cabendo-lhe optar dentre as modalidades previstas no art. 56, § 1º, da lei n. 8.666/1993, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, conforme IN n. 5 de 26.5.2017 da SLTI/MPOG. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- I. Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- II. Prejuízos causados à administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- III. Multas moratórias e punitivas aplicadas pelo TJCE, e indenizações devidas pela CONTRATADA;
- IV. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

§ 1º A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no parágrafo anterior, observada a legislação que rege a matéria.

§ 2º A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica, a ser indicada, com correção monetária.

§ 3º A não renovação, tempestivamente, da Garantia do Contrato ensejará a suspensão de pagamentos até a regularização do respectivo documento, independentemente da aplicação das sanções contratuais.

§ 4º Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

§ 5º No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

§ 6º Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento de multas, ela deve ser complementada no prazo de até 48 horas, contado da solicitação do CONTRATANTE, a partir do qual se observará o disposto abaixo:

I. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento), conforme cláusula dezoito (sanções administrativas);

II. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias acarretará a rescisão unilateral do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666, de 1993, sem prejuízo da multa prevista no item anterior.

§ 7º O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

§ 8º Será considerada extinta a garantia:

I. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

II. Com o término da vigência do contrato, observado o prazo previsto no caput desta cláusula, que poderá, independentemente da sua natureza, ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.

§ 9º O Tribunal de Justiça executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

§ 10º A garantia contratual somente será liberada mediante a comprovação de que a CONTRATADA pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, observada a legislação que rege a matéria.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Cláusula Dez – Das Sanções Administrativas

A CONTRATADA sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste Instrumento ou em outros que o complementem, as seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções legais, Art. 86 a 88 da Lei 8.666/93 e responsabilidades civis e criminais:

- a) ADVERTÊNCIA;
- b) MULTA, na forma prevista no parágrafo primeiro desta Cláusula;
- c) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;
- d) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;
- e) RESCISÃO do Contrato.

§ 1º A CONTRATADA sujeitar-se-á às sanções administrativas previstas neste Termo de Contrato, que por sua culpa venha a inadimplir parcial ou absolutamente qualquer obrigação consignada neste Contrato, sem prejuízo do já estabelecido em Lei, ficará sujeita também a aplicação de multa pecuniária nos percentuais e casos abaixo:

- I. Multa de 10%(dez por cento) sobre o valor total do ajuste, em caso de inexecução total do pacto;
- II. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do ajuste, por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste;
- III. Multa de 0,3% (três décimos por cento) por hora sobre o valor da locação que ocorreu o atraso injustificado na prestação do serviço;
- IV. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato sem prejuízos das perdas e danos materiais e morais a serem apurados, na hipótese de rescisão do contrato por culpa da **CONTRATADA**.

§ 2º As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis;

§ 3º O CONTRATANTE poderá descontar os valores das multas aplicadas da garantia apresentada. Caso o valor da garantia não seja suficiente para cobrir o débito, o valor devido poderá ser descontado dos pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA, ou, se for o caso, efetuar cobrança judicial.

§ 4º Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, oportunizando-se defesa prévia ao interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vistas ao processo.

Cláusula Onze – Da Rescisão

O inadimplemento das cláusulas e condições previstas no Contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará ao CONTRATANTE do direito de dá-lo por rescindido mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento.

PARÁGRAFO ÚNICO - O contrato será rescindido, mediante formalização, assegurando o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos, presentes no art 78 da 8666/93.

- I. Atraso injustificado, a juízo da Administração, na execução dos serviços contratados;
- II. Paralisação dos serviços sem justa causa ou prévia autorização da Administração.
- III. Subcontratação total ou parcial do objeto deste Termo de Referência, associação da CONTRATADA com outrem, cessão ou transferência total ou parcial bem como da fusão, cisão e incorporação, sem prévia autorização do contratante;
- IV. Desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, assim como a de seus superiores;



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

- V. Cometimento reiterado de falhas na execução do Contrato;
- VI. Decretação de falência ou insolvência civil;
- VII. Dissolução da Empresa;
- VIII. Alteração ou modificação na finalidade ou da estrutura da Empresa, que a juízo da Administração, prejudiquem a execução do Contrato;
- IX. Ocorrência de caso fortuito ou força maior regularmente comprovados, impeditivos da execução do Contrato.

Cláusula Doze – Da Gestão e Fiscalização e ordenação de Despesas

Nos termos do artigo 67 da Lei Federal n.8.666/1993, a responsabilidade pela gestão desta contratação ficará a cargo do Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, podendo nomear servidor especialmente designado, que também será responsável pelo recebimento e atesto do documento de cobrança, conforme Portaria n. 454/2019.

§ 1º A omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá a contratada da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

§ 2º Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da contratada, os titulares da fiscalização deverão, imediatamente, comunicar por escrito ao órgão de administração do contratante, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no Edital, seus anexos e neste Termo de Contrato.

§ 3º O Ordenador de Despesas é o Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

Cláusula Treze – Da Legislação

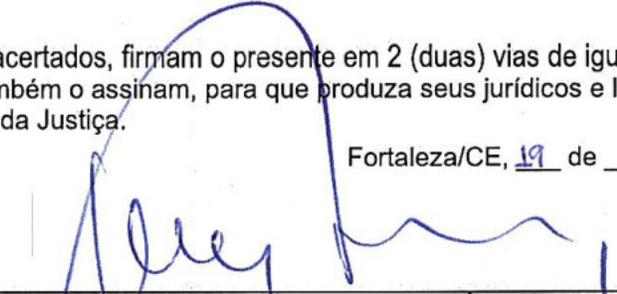
Este termo de contrato rege-se pela Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/93, alterada pelas Leis nº 9.648/1998, nº 9.854/1999, legislação correlata, medidas provisórias, bem como pelos preceitos de Direito Público, regulamentos, instruções normativas e ordens de fornecimento, emanados de órgãos públicos, aplicando-se-lhes, supletivamente, nos casos omissos, os princípios gerais dos contratos e demais disposições de Direito Privado.

Cláusula Quatorze – Do Foro

Fica eleito o foro de Fortaleza (CE), para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, caso não possam ser resolvidos por via administrativa, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e acertados, firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença da(s) testemunha(s) que também o assinam, para que produza seus jurídicos e legais efeitos, devendo seu extrato ser publicado no Diário da Justiça.

Fortaleza/CE, 19 de FEVEREIRO de 2020.



WASHINGTON LUIS BEZERRA DE ARAÚJO
DESEMBARGADOR PRESIDENTE DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ



DANIEL GUALBERTO FIUZA
REP. COMERCIAL DA EMPRESA I & D COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS EIRELI



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ANEXO I

CARDÁPIO

ALMOÇOS E JANTARES COM MESA MONTADA

Cardápio	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Prato quente com filet bovino com molhos de sabores variados (a combinar)	kg	0,130
Medalhões de filé bovino com molho de batata ao alecrim	kg	0,130
Prato quente com escalope de fillet e batata soubê	kg	0,150
Prato quente com filet de peixe ou camarão com molhos de sabores variados (a combinar)	kg	0,150
Salmão com molhos de sabores variados e acompanhamentos (a combinar)	kg	0,150
Sirigado na manteiga de ervas e alcaparras	kg	0,150
Prato quente com camarão com molhos de sabores variados (a combinar)	kg	0,150
Sirigado com crosta de pão de manteiga noisette	kg	0,150
Prato quente com carne de sol e acompanhamento (a combinar)	kg	0,130
Carne de sol em cubos acebolada, refogada na manteiga de ervas e purê de macaxeira Bouef bourguignon	kg	0,130
Prato quente com filet de frango com molhos de sabores variados e acompanhamentos (a combinar)	kg	0,150
Frango em cubos ao açafrão com mix de pimentões coloridos	kg	0,150
Frango ao molho La Maison	kg	0,150
Filé de frango em cubos com molho napole	kg	0,150
Risotos de sabores variados (a combinar)	kg	0,120
Saladas sabores variados: nórdica, paulista, saborosa, americana, tropical, caesar, salpicão, caprese, salada de acelga ,verde c/frutas	Porção	80g
Arroz sabores variados: branco, com brócolis, à grega, com açafrão, com castanhas, com passas, com alho.	kg	0,100
Tortas de frango, bacalhau, palmito.	kg	0,120
Massas com molhos de sabores variados (a combinar)	kg	0,120
Sobremesas	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Taça Tropical	kg	0,100
Salada de frutas	kg	0,100
Mousses: Maracujá, Limão, Morango, Graviola, Chocolate	kg	0,100
Delícia de goiaba	kg	0,100



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Charlotte servido com calda chocolate	kg	0,100
Sorvete: sabores variados	Kg	0,100
Pudim de claras com baba de moça	Kg	0,100
Tarte ao capuccino	kg	0,100
Rocamboles: Chocolate, Morango e Goiaba	kg	0,100
Pudim de leite condensado light ou normal	kg	0,100
Cheesecake variados	kg	0,100
Tortas sabores variados	Kg	0,100
Mesa de café	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Brownie de chocolate	Unid	01
Biscoito amanteigado	Unid	01
Biscoito crocante	Unid	01
Biscoito da florzinha	Unid	01
Biscoito lua de mel	Unid	01
Biscoito salgados	Unid	01
Mini bolo no formato de losango: maracujá, chocolate, laranja, milho e macaxeira	Unid	01
Bebidas	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Refrigerantes de boa qualidade normais ou dietéticos.	Lts	350ml
Água mineral sem gás à vontade	Lts	400ml
Suco de frutas variadas	Lts	200ml
Serviço de Pessoal (Necessários):	Unidade	Quantidade
Maitre		1 maitre para acima de 150 pessoas
Garçons		1 garçon para 15 pessoas
Garçonetes		1 garçon para 15 pessoas
Copeiro		1 copeiro para 50 pessoas
Aux. De cozinha		Vai depender do evento
Tipos de toalhas	Unidade	Quantidade
Toalhas para mesas de convidados	Unid	15
Toalhas para buffets de almoço ou jantar	Unid	15
Toalhas para buffets de sobremesas	Und	15
Tipos de louça	Unidade	Quantidade
Copos para água e refrigerantes de boa qualidade	Unid	01 copo para cada convidado
Taças para vinho branco	Unid	01 taça para a cada 4 convidados
Taças para vinho tinto	Unid	01 taça para a cada 4 convidados
Taças para champagne	Unid	01 taça para a cada 4 convidados
Bandejas com toalhinhas de tecido	Unid	01 para cada garçon
Pratos e talheres para refeição	Dz	01 para cada convidado
Pratos e talheres para sobremesa	Dz	01 para cada convidado
Guardanapos de tecido	Unid	01 para cada convidado
Guardanapos de papel de boa qualidade	Unid	06 para cada convidado

COQUETEL

Tipos de salgados	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Crespinho de caranguejo	Unid	10
Filé com molho roquefort	Unid	10
Filé em croute	Unid	10
Folhadinho de lombinho	Unid	10
Folhadinho de maçã com canela	Unid	10



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Mini quiche lorraine	Unid	10
Mini trufas de peru defumado	Unid	10
Pastéis: camarão, carne, queijo	Unid	10
Canapés sabores variados	Unid	10
Pastel de forno sabores variados	Unid	10
Pastel sabores variados	Unid	10
Surpresa de camarão com catupiry	Unid	10
Surpresa de provolone com bacon	Unid	10
Vol-au-vents variados	Unid	10
Rolinhos de berinjela com tomate seco	Unid	10
Rolinhos de bacalhau	Unid	10
Quadrado de frango com fondue de queijo	Unid	10
Chip de frango com fondue de queijo	Unid	10
Chip de banana com geléia de amora	Unid	10
Camarão empanado servido com molho rosé e tártaro	Unid	10
Quiche sabores variados	Unid	10
Queijo aperitivo brie com geléia de damasco	Unid	10
Rissoles variados	Unid	10
Barquete de bacalhau	Unid	10
Mini espetadas de filé com bacon e molho	Unid	10
Crostine de camarão	Unid	10
Trouxinhas de maçã com canela e cheese	Unid	10
Mini bruscheta com beringela	Unid	10
Tapioca crocante com creme de queijo	Unid	10
Mesa de frios	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Frios defumados variados	Kg	0,030
Pastas sabores variados	Kg	0,030
Caponata de berinjela	Kg	0,030
Presunto fatiado caramelado	Kg	0,030
Peito de frango ao molho de ervas finas	Kg	0,030
Enspado diversos sabores	Kg	0,030
Terrine de defumados e lombinho	Kg	0,030
Pernil ao molho dourado	Kg	0,030
Pães finos (leite, beterraba, centeio)	Kg	0,030
Torradas de pão integral e branco	Unid	04
Bebidas	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Gelo em cubo	Kg	0,5
Refrigerantes de boa qualidade tipo (coca cola, guaraná) normal inclusive dietético.	Lts	350g
Água mineral sem gás	Lts	400ml
Variedades de suco natural de frutas	Lts	200ml
Coquetel de frutas (com álcool e sem álcool)	Lts	200ml
Pessoal Necessário	Unidade	Quantidade
Maitre		01 para acima de 150 pessoas
Garçons		01 para 20 pessoas
Garçonetes		01 para 20 pessoas
Copeiro		Vai depender do evento
Aux. de cozinha		Vai depender do evento
Tipos de toalhas	Unidade	Quantidade
Toalhas para mesas de apoio	Und	01 toalha para a cada 50 convidados



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Toalhas para buffets	Und	01 toalha para a cada 20 convidados
Tipos de louça	Unidade	Quantidade
Copos para água e refrigerantes	Unid	01 para cada convidado
Taças para champagne	Unid	01 taça para a cada 4 convidados
Taças para vinho branco	Unid	01 taça para a cada 4 convidados
Taças para vinho tinto	Unid	01 taça para a cada 4 convidados
Bandejas com toalhinhas	Unid	01 para cada garçon
Mesas de apoio com forro e toalhas	Unid	01 toalha para a cada 20 convidados

COFFEE BREAK TIPO 1

Sobremesa	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Espumone variados	Kg	0,100
Mousse soufle sabores variados	Kg	0,100
Sorvete normal e light	Kg	0,100
Tortinha de limão / morango e equivalentes	Kg	0,100
Crepes doces	Unid	02
Pudim de leite	Kg	0,100
Cheesecake sabores variados	Kg	0,100
Creme de baunilha e chocolate com biscoitos de avelã e mel light	Kg	0,100
Consumês	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Legumes	Lts	100ml
Abóbora	Lts	100ml
Aspargo fresco	Lts	100ml
Canja	Lts	100ml
Caldo de carne	Lts	100ml
Risoto sabores variados	Lts	100ml
Salgados de forno e fritura	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Pastéis de bacalhau, carne, queijo e frango	Unid	10
Pães de queijo	Unid	10
Canudinhos (frango, camarão e atum)	Unid	10
Tortinhas de frango	Unid	10
Kibes fritos	Unid	10
Rissoles de vatapá, frango e camarão	Unid	10
Empada de frango, camarão e bacalhau	Unid	10
Bolinha de bacalhau, frango, ou queijo	Unid	10
Filé em cubo ao molho roqueford	Unid	10
Quiche de ricota com espinafre / queijo	Unid	10
Esfirra	Unid	10
Queijo em cubo a milanesa	Unid	10
Barquetes (bacalhau/saladas)	Unid	10
Geléia de pimenta	Unid	10
Trouxinhas de carne de sol	Unid	10
Croissants recheados sabores diversos	Unid	10
Resistence quente	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Ramequim de carne de sol com mandioquinha	Kg	0,100
Crepes sabores variados	Kg	0,100
Soufle sabores variados	Kg	0,100
Escalopes de filé fatiado com molho, servido com pão de leite	Kg	0,100
Rocambole de frango com recheio light e molho de tomate	Kg	0,100
Rocambole de bacalhau	Kg	0,100
Ravioli com molhos variados	Kg	0,100
Penne com molhos variados	Kg	0,100
Penne ao pesto com amêndoas	Kg	0,100
Rondelli com molhos variados	Kg	0,100
Mini sanduíche de pão integral	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Frango defumado	Unid	1
Atum	Unid	1
Ricota	Unid	1
Ricota com espinafre	Unid	1



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Tomate seco	Unid	1
Mini beirutes	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Rosbife com requeijão	Unid	1
Peru defumado com queijo frescal	Unid	1
Lagarto com molho de iogurte	Unid	1
Queijo cheddar com peito de peru	Unid	1
Petit fours	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Bolos variados sem glúten ou sem lactose	Kg	0,060
Brownies	Kg	0,060
Bolo losango sabores variados	Kg	0,060
Outros	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Salada de frutas variadas	Kg	0,080
Frutas fatiadas	Kg	0,080
Cesta de torradas (ciabatta, gergelim, preto, sete grãos, integral, italiano, brioche, croissant entre outros)	Unid	04
Pasta (ervas finas, tomate seco, alho e beringela	Kg	0,030
Biscoitos doce e fino (amanteigados, petit-fours e outros)	Kg	0,020
Mini tapiocas	Unid	01
Mini sanduiches	Unid	01
Manteiga	Kg	0,005
Mini hot-dog com molho de salsicha, batata palha e queijo ralado à parte.	Unid	01
Bebidas	Unidade	Quantidade (por pessoa)
Gelo em cubos	Kg	0,50
Água mineral	Lts	400ml
Água quente	Lts	250ml
Água de coco	Lts	350ml
Açúcar e adoçante	sachês	Quantidade de acordo com a necessidade
Café	Lts	30ml
Chá quente (sachês) camomila, erva-doce, capim santo	sachês	Quantidade de acordo com a necessidade
Chocolate quente	Lts	80ml
Refrigerantes de boa qualidade normal ou dietético.	Lts	350ml
Sucos variados de frutas	Lts	200ml

9
2



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ANEXO II DO CONTRATO
FICHA DE DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Dados pessoais do(s) representante(s) e/ou procurador(es), devidamente habilitados, do futuro fornecedor, indicado(s) para assinatura do Contrato:

NOME : DANIEL GUALBERTO FIUZA
NACIONALIDADE : BRASILEIRO
ESTADO CIVIL : SOLTEIRO
PROFISSÃO : EMPRESÁRIO
RG : ██████████ SSP/CE
CPF : ██████████
DOMICÍLIO : RUA JOSÉ VILAR , Nº 3047 – DIONÍSIO TORRES
CIDADE : FORTALEZA
UF : CE
FONE : 85 3277-1300
CELULAR :
E-MAIL : danielgfiuza@gmail.com

4
2



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

ANEXO III DO CONTRATO - PROPOSTA DA CONTRATADA 4

2

I & D COMÉRCIO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EIRELI -

EPP

Rua: Jose Vilar, 3047, Dionisio Torres-Fortaleza / Ceará.

Fones: (85) 3277-1300 Fax 3277-1330

CNPJ: 02.843.321/0001-83 CGF 06.273.149-1

Fortaleza - CE CEP: 60130-090

RIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARA TJCE

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

EF. PREGÃO ELETRONICO N. 0037/2019 - PROCESSO N. 8519604-42.2019.8.06.0000

1. D COMERCIO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EIRELI, inscrita no CNPJ n.º 02.843.321/0001-83 por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr. DANIEL GUALBERTO FIUZA, portador (a) da Carteira de Identidade CNH n. 1719203451-DENTRAN.CE e do CPF n. 511.033.543-53, apresenta a sua Proposta de Preço para a execução dos serviços de continuados de buffet (coffee break, almoços, jantares e coquetéis), quando da realização de eventos solenidades vinculados aos objetivos institucionais do Poder Judiciário do Estado do Ceará conforme o Termo de Referência, pelo preço global de R\$ 324.997,88

- Empresa:

EMPRESA: I & D COMERCIO E SERVIÇO DE ALIMENTOS EIRELI

NPJ: 02.843.321/0001-83

ENDEREÇO: RUA JOSE VILAR, 3047 - DIONISIO TORRES - 60.125.001

IDADE: FORTALEZA UF: CE

CONTATO: DANIEL GUALBERTO FIUZA

EMAIL: danielgfiuza@gmail.com

TIPO DE REPRESENTANTE LEGAL

OME: DANIEL GUALBERTO FIUZA

ARGO: SOCIO - PROPRIETÁRIO

ENDEREÇO: RUA MONSENHOR CATAO, 1092, MEIRELES - 60.175.000

ART. INDENT N.º RG - 1. SSP.CE - CPF N.º

ANCO DO BRASIL - AG: 3515-7 - C/C: 5005-9

Informamos que o prazo de validade de nossa Proposta de Preços é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de apresentação da documentação da licitação.

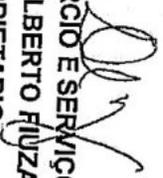
execução dos serviços, inclusive das despesas com materiais e/ou equipamentos, mão-de-obra especializada ou não, seguros em geral, encargos da Legislação Social Trabalhista, Previdência, da estatística do Trabalho e responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros ou dispêndios resultantes de tributos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa dos serviços, bem como nosso lucro, conforme especificações constantes do Termo Referência, sem que nos caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao CONTRATANTE.

LOTE ÚNICO				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTD DE PESSOAS	VL UNITÁRIO (por pessoa)	VALOR TOTAL
1	Prestação dos serviços de buffet visando a realização de almoços ou jantares	436	136,83	R\$ 59.657,88
2	Prestação dos serviços de buffet visando a realização de coquetéis	1616	85,00	R\$ 137.360,00
3	Prestação dos serviços de buffet visando a realização de coffee break	1620	79,00	R\$ 127.980,00
VALOR TOTAL MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO				
VALOR GLOBAL ANUAL R\$ 324.997,88 (trezentos e vinte e quatro mil e novecentos e noventa e sete reais e oitenta e oito centavos)				R\$ 324.997,88

Realizando, declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e dessa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

DECLARAMOS ser empresa de Pequeno Porte (EPP), para fins de aplicação da devida Lei 123.2006.

ORTALEZA, 16 DE JANEIRO DE 2020


 D COMERCIO E SERVIÇO EIRELI - EPP
 NIEL GUALBERTO FIUZA
 CIO PROPRIETARIO

F: 511.033.543-53