



PROCESSO TC-ARP/0429/2023
CONTRATO N. 029/2023

CONTRATO DE PESSOA JURÍDICA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (SERVIÇOS DE BUFFET), QUE FIRMAM O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL E A EMPRESA DOIS AMORES COMÉRCIO DE DOCES E SALGADOS LTDA-ME.

TERMO DE CONTRATO

CONTRATANTE: TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, inscrito no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda, sob o número 15.424.948/0001-41, com sede na Rua Des. José Nunes da Cunha Bloco 29 - Parque dos Poderes – CEP 79.031-902, Campo Grande/MS, representado pelo seu Presidente Conselheiro **Jerson Domingos**.

CONTRATADA: DOIS AMORES COMÉRCIO DE DOCES E SALGADOS LTDA-ME, pessoa jurídica de direito privado registrada sob o CNPJ n. 15.659.805/0001-19, com sede à Avenida Afonso Pena, n. 216, Bairro Amambai, Campo Grande/MS, neste ato representada pela sua Sócia Diretora, Sra. Erika Ramos Rossi de Moraes, brasileira, casada, empresária, portadora do RG n. 848854 SSP/MS e CPF n. 662.584.991-04.

As partes acima qualificadas resolvem celebrar o presente contrato para serviços de alimentação (buffet), decorrente do da Adesão à Ata de Registro de Preços Nº 03.083/2022 do Tribunal de Justiça de Mato Grosso do Sul – TJ/MS.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E VALOR:

1.1 O objeto do presente contrato consiste no fornecimento de serviços de alimentação (buffet), conforme tabela abaixo:

ITEM	QTDE	QTD.	MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	COQUETEL	820	UNIDADE	R\$ 123,90	R\$ 101.598,00
3	ALMOÇO/EOU JANTAR	200	UNIDADE	R\$ 170,35	R\$ 34.070,00

1.2. Os cardápios serão montados de acordo com a relação dos produtos, descritos no Termo de Referência, documento anexo a este contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

2.1 Dados da dotação orçamentária:

Unidade Orçamentaria	3101
Funcional Programática	10.03101.01.032.0002.2011.0001
Fonte de Recursos	1500
Natureza da Despesa	3.3.90.39.22
Descrição da Despesa	Exposições, Congressos, Conferências e Afins

CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO, EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para entrega, o prazo e a assinatura do responsável.

3.2. Os serviços deverão ser executados como previsto no Termo de Referência, anexo a este contrato, no prazo e local indicados pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul.

3.3. O TCE/MS comunicará a necessidade dos serviços, datas e horários com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.



3.4. A descrição detalhada dos serviços a serem executados, estão dispostas no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

4.1. O pagamento, decorrente do fornecimento dos serviços, será efetuado após o recebimento do objeto, da nota fiscal pela Contratada, acompanhada das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS e a entrega das certidões negativas de débitos para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas sendo este realizado de forma única e condicionada ao quantitativo adquirido

4.2 O pagamento será efetuado mediante depósito bancário até 5 (cinco) dias úteis do recebimento do bem e da documentação citada no item anterior, devendo a CONTRATADA informar o Banco, Agência e o número da conta corrente em nome da empresa que deverá ser efetuado o crédito.

4.3 Ocorrendo atraso ou irregularidade na apresentação da nota fiscal e demais documentos de regularidade da empresa, esta será devolvida e o pagamento será susinado para que a fornecedora tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação da mesma.

4.4 No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pelo CONTRATANTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

4.5 O valor dos encargos será calculado pela fórmula:

EM = $I \times N \times VP$, onde:

EM = Encargos moratórios devidos;

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

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e

VP = Valor da prestação em atraso.



CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA:

5.1. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, não cabendo prorrogação, nos termos do art. 57 da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE:

6.1. Os valores são fixos e irreeajustáveis.

CLÁUSULA SÉTIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO:

7.1. Não se aplica.

CLÁUSULA OITAVA - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

8.1. São obrigações do CONTRATANTE, além das previstas no Termo de Referência:

I - Rejeitar no todo ou em parte, qualquer bem/serviço que não esteja de acordo com as exigências e especificações do Termo de Referência;

II - Intervir no fornecimento/execução ou interromper a sua execução nos casos e condições previstos na lei n. 8.666/93;

III - Manter registro de ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização das falhas ou defeitos;

IV - Receber a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e atestar o correto recebimento dos serviços, para fins de liquidação e pagamento;

V - Comunicar à CONTRATADA, formalmente, as irregularidades cometidas;

VI - Encaminhar às autoridades competentes eventuais pedidos de modificação contratual;

VII - Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução do Contrato e dos respectivos serviços em garantia, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem no curso de sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, ou problemas observados, conforme prevê o art. 67, da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações;

VIII - Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do contrato, sem prejuízo as sanções cabíveis;



- IX - Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas e penalidade serem aplicadas, assegurando a ampla defesa e o contraditório;
- X - Realizar análise técnicas e financeiras dos documentos apresentados para pagamento e de efetuar glosas totais ou parciais dos valores cobrados;
- XI - Prestar todos os esclarecimentos necessários à CONTRATADA referente aos valores glosados, no qual terá assegurado a ampla defesa e o contraditório.

8.2. São obrigações da CONTRATADA, além das previstas no Termo de Referência:

- I - Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante;
- II - Dispor de recursos humanos e materiais devidamente qualificados;
- III - Manter representante, aceito pela Contratante, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário;
- IV - Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- V - Manter, durante a execução do contrato e da garantia, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- VI - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicialmente contratado, nos termos do Art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- VII - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º, do Art. 57, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- VIII - Entregar à equipe de fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês, os seguintes documentos:
 - a) Certidão de Regularidade Fiscal;
 - b) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
 - c) Certidão de Regularidade Fiscal Estadual;

- d) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- f) Nota Fiscal de Serviços Eletrônica (NFSe).

IX - Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

X - Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;

XI - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

CLÁUSULA NONA – DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO, DAS PENALIDADES E DOS VALORES DAS MULTAS:

10.1. A inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro de execução ou mora na execução, sujeitará a **CONTRATADA** às seguintes penalidades:

I. Advertência;

II. Multa de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso, havendo descumprimento do contrato e seus anexos, calculada sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10 % (dez por cento);

III. Multa de 5 % (cinco por cento), sobre o valor atualizado deste Contrato, cumulativa com as demais sanções, por infração a quaisquer outras de suas cláusulas.

IV. Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e Distrital, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

V. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que





TRIBUNAL DE CONTAS
Estado de Mato Grosso do Sul

seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

10.2. A critério da **CONTRATANTE**, as sanções previstas nos incisos "I", "IV" e "V" do item 11.1, desta cláusula, poderão ser aplicadas juntamente com as previstas nos incisos "II" ou "III", facultada a defesa prévia da **CONTRATADA**, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

10.3. Aplicar-se-á advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666, de 1993.

10.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.6. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação pela **CONTRATADA**.

10.7. O presente Contrato poderá ser rescindido pelos motivos previstos nos art. 77 e 78 e nas formas estabelecidas no art. 79, todos da Lei nº 8.666/93.

10.8. Fica expressamente acordado que, em caso de rescisão, nenhuma remuneração será cabível, a não ser o ressarcimento dos serviços prestados pela **CONTRATADA**, nos termos do presente contrato e anexo, bem como extensão do disposto na Lei 8.666/93.

10.9. Em caso de cisão, incorporação ou fusão da **CONTRATADA**, caberá à **CONTRATANTE** decidir sobre a continuidade do presente Contrato.

10.10. A rescisão, por algum dos motivos previstos na Lei nº 8.666/93, não dará à **CONTRATADA** direito à indenização a qualquer título, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, com a exceção do que estabelece o art. 79,

§ 2º, da referida Lei.

10.11. A rescisão acarretará, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial por parte da **CONTRATANTE**, a retenção dos créditos decorrentes deste Contrato, limitada ao valor dos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, além das sanções previstas neste ajuste.

10.12. A totalidade das multas que vierem a ser aplicadas à **CONTRATADA**, durante toda a vigência do contrato, independentemente de qualquer natureza, são limitadas ao máximo de 10% (dez por cento) do valor global da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECONHECIMENTO DE DIREITOS:

11.1. A contratada reconhece os direitos da contratante, em caso de rescisão administrativa, previstos no Art. 77, da Lei 8.666/93, devendo ser observado, ainda, quanto aos direitos autorais, todas as regras dispostas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL:

12.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse da **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas.

12.2 A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO:

13.1. O presente contrato, decorrente da adesão à Ata de Registro de Preço nº 03.083/2022/TJMS, rege-se pelos termos da Lei nº 10.520/02 e Lei nº 8.666/93, inclusive os casos omissos, vinculando-se ao Termo de Referência anexo a este Contrato, bem como aos demais documentos que compõem o processo de contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA IDONEIDADE DA CONTRATAÇÃO:

14.1. A **CONTRATADA** obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GESTÃO DO CONTRATO E FISCALIZAÇÃO

15.1. A gestão e fiscalização contratual ficará sob responsabilidade do funcionário designado pela Presidência do TCE/MS.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1. As questões decorrentes da execução deste Contrato que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro de Campo Grande, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

16.2. E, por estarem justas e acordadas, assinam o presente Contrato em duas vias de igual teor e forma.

Campo Grande - MS, 10 de julho de 2023.



TRIBUNAL DE CONTAS DE MATO GROSSO DO SUL
Conselheiro Jerson Domingos



DOIS AMORES COMERCIO DE DOCES E SALGADOS LTDA-ME
Sra. Erika Ramos Rossi de Moraes

TESTEMUNHAS:

Ass.: Nilvana Alves Marassi

Nome: _____

CPF: 040235711-64

Ass.: Lya Gabriela P. Santos

Nome: _____

CPF: 978.604.501-78



TRIBUNAL DE CONTAS
Estado de Mato Grosso do Sul

ANEXO “D”

TERMO DE REFERÊNCIA

ÓRGÃO: TRIBUNAL DE JUSTIÇA DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 076/2022

PROCESSO Nº 157.386.0076/2022

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE
ALIMENTAÇÃO (BUFFET)**



PODER JUDICIÁRIO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Ata tem por objeto o registro de preços de serviços de buffet para atender, por demanda, os eventos promovidos, no 2º semestre de 2022 e no exercício de 2023, no âmbito do Poder Judiciário de Mato Grosso do Sul (PJMS), conforme especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO:

2.1. Os cardápios serão montados de acordo com a relação de produtos do Anexo I, obedecendo as opções e quantitativos de produtos a seguir:

2.1.1 - COQUETEL:	2.1.2 – COQUETÉIS EM ILHAS TEMÁTICAS C/ MESA DE FRIOS:	2.1.3 – ALMOÇO / JANTAR
ENTRADA: 2 tipos de canapés ou <i>finger foods</i> 5 tipos de salgados (2 assados e 3 fritos) MESA DE FRIOS: 2 saladas 5 tipos de queijos 4 tipos de frios 5 tipos de complementos 1 tipo antipasto 1 tipo de mousse 5 tipos de pães PRATO QUENTE: 2 tipo de prato quente (<i>risoto, massa, escondidinhos, conforme anexo I</i>) SOBREMESA: 2 tipos de sobremesa ou 1 tipo de sobremesa e 3 tipos de bombons MESA DE CAFÉ: Chá Café 2 tipos de Petit-fours para mesa de café BEBIDAS: Água Mineral com e sem gás Refrigerantes normal e light, marca a escolher pelo cliente. 1 tipo de suco de fruta natural ou	ILHA ITALIANA: 2 tipos de saladas 4 tipos de queijos 3 tipos de frios 4 tipos de complemento de frios 1 tipos de antepasto 1 tipos de mousses 5 tipos de pães ILHA JAPONESA: Sushis variados Acompanhamentos (<i>shoyo, nobo, hashi, limão, ajinomoto e gengibre ralado</i>) Sashimi de salmão Pepino Salmão desidratado ILHA ÁRABE: Cestinha de quibe com tabule e coalhada Mini berinjela com tahine Coalhada seca Esfiha de escarola Quibe assado Mini charuto Mini esfiha Mini quibe frito Mini quibe cru Babaganuche Homus, cebola e hortelã Pães sírios PRATO QUENTE: 3 tipos de massa no escalope 3 tipos de molho	ENTRADA: 1 tipos de canapés ou <i>finger foods</i> 2 tipos de salgados MESA DE FRIOS: 5 tipos de queijos 4 tipos de frios 4 tipos de complementos 1 tipo de antepasto 1 tipo de mousse 5 tipos de pães PRINCIPAL: 2 tipos de saladas 1 tipo de carne vermelha 1 tipo de carne branca 2 tipos de massa 1 tipo de arroz SOBREMESA: 2 tipos de sobremesa ou 1 tipo de sobremesa e 3 tipos de bombons MESA DE CAFÉ: Chá Café 2 tipos de Petit-fours para mesa de café BEBIDAS: Água Mineral com e sem gás Refrigerantes normal e light, marca a escolher pelo cliente. 2 tipos de sucos de fruta natural



PODER JUDICIÁRIO

polpa Gelo filtrado em cubos	Guarnição: queijo parmesão, bacon, torrada, pão italiano SOBREMESA: 2 3 tipos de sobremesa MESA DE CAFÉ: Chá Café 2 tipos de Petit-fours para mesa de café BEBIDAS: Água Mineral com e sem gás Refrigerantes normal e light, marca a escolher pelo cliente. 1 tipo de suco de fruta natural ou polpa Gelo filtrado em cubos	ou polpa Gelo filtrado em cubos
---------------------------------	---	------------------------------------

2.2. Os cardápios serão montados e sugeridos pela Detentora da Ata ao TJMS de acordo com as necessidades circunstanciais de cada evento, não podendo, em hipótese alguma, repetir o cardápio ou utilizar alimentos perecíveis ou não de outros eventos ou de dia anterior.

2.3. O quantitativo visa atender as demandas dos eventos institucionais no decorrer do segundo semestre de 2022 e do exercício de 2023, oriunda das atividades regulamentares do Poder Judiciário de Mato Grosso do Sul e das ações promovidas em parceria com o CNJ e os órgãos essenciais da Justiça Federal e Estadual, necessárias para a melhoria do Sistema Judiciário, a saber:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE. ESTIMADA DE EVENTOS	QTDE. MÍNIMA DE CONVIDADOS POR EVENTO	TOTAL DE CONVIDADOS
01	<u>COQUETEL:</u> <i>Detalhamento: 2.000 convidados, podendo ser fracionados em até 40 (quarenta) eventos.</i>	40	50	2.000
02	<u>COQUETEL EM ILHAS</u> <u>TEMÁTICAS:</u> <i>Detalhamento: 900 convidados, podendo ser fracionados em até 15 (quinze) eventos.</i>	15	60	900
03	<u>ALMOÇO E/OU JANTAR:</u> <i>Detalhamento: 800 convidados, podendo ser fracionados em até 10 (dez) eventos.</i>	10	30	800

2.4. As aquisições dos serviços de buffet serão feitas, de forma parcelada, de acordo com a necessidade e conveniência do TJMS, mediante emissão da Nota de Empenho.

2.5. A DETENTORA DA ATA deverá disponibilizar, sem ônus ao TJMS, quando necessário, um salão de festas, no perímetro urbano de Campo Grande/MS, com capacidade mínima para 300 (trezentas) convidados, área coberta e refrigerada, com estacionamento para capacidade mínima de 100 (cem) veículos



PODER JUDICIÁRIO

e cozinha equipada com infraestrutura de fogões industriais, câmara fria, gás encanado, pias e mesas adequadas para a manipulação de alimentos.

2.6. A DETENTORA DA ATA que não possuir salão de festas deverá disponibilizar um espaço terceirizado, seguindo as exigências e condições estabelecidas no item anterior, mediante aprovação da Assessoria de Cerimonial do TJMS.

2.7. O espaço físico deverá cumprir as exigências dos órgãos públicos fiscalizadores, mantendo as licenças e alvarás de localização, sanitário e preventivos contra incêndio e pânico vigentes.

2.8. O TJMS poderá, a seu critério e sem comunicação prévia, visitar o salão de festas para comprovar as condições físicas e logísticas do mesmo.

2.9. Os cardápios deverão ser elaborados e produzidos sob a orientação e responsabilidade de um profissional de nutrição, com registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas.

2.10. Todas as fases de preparação dos alimentos deverão obedecer às técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente conservados, respeitando as características de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação física, química e biológica, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

2.11. Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente dentro dos padrões aceitáveis pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

2.12. Os alimentos deverão ser servidos em quantidade de consumo por número de pessoas, tendo como cálculo (por pessoa) as seguintes quantidades:

- 10 salgadinhos de coquetéis.
- 05 unidades de doces.
- 200gr de queijos e frios.
- 250gr de carne.
- 150gr de torradas, pães e pastas e
- 600ml de líquido.

2.13. Os alimentos deverão ser dispostos de forma adequada e harmoniosa nas travessas, bandejas e suportes para cada cardápio ("prato").

2.14. Os alimentos "quentes" deverão ser servidos na temperatura recomendada para cada produto, saindo quentes da cozinha para o salão e mantidos aquecidos em local apropriado, sem alterar suas características e sabor, em conformidade com a Resolução RDC nº 216, de Setembro de 2004 e RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014.

2.15. Quanto ao sabor dos alimentos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos, devendo manter o padrão da cultura gastronômica dos Sul-mato-grossenses.

2.16. A CONTRATADA não poderá reutilizar os alimentos que foram servidos ou manipulado na mesa do buffet, do convidado ou da bandeja do coquetel volante, permitindo apenas a reutilização de manipulações feitas pelo próprio garçom.

2.17. A reposição dos alimentos da mesa de buffet deverá ser feita por dois garçons, o primeiro retira a baixela vazia e o segundo a substitui por outra com os alimentos, sem manipular sobras de uma baixela para outra diante dos convidados.

2.18. As frutas deverão ser frescas, devendo ser descascadas e cortadas em cubo, quando necessário, de acordo com instrução da Assessoria de Cerimonial do TJMS.

2.19. A DETENTORA DA ATA deverá fornecer todo o material de utensílios, móveis (mesas, cadeiras e suporte de mesas), equipamentos e acessórios pertinentes a atividade do buffet, para atender as peculiaridades de cada evento do TJMS.

2.20. A montagem das mesas deverá ser em tampões de madeiras redondos ou de vidro, no formato quadrado ou redondo, medindo no mínimo 1.25x1.25m, com toalhas até o chão e sobretoalhas a meia altura do chão, escolhidas pela Assessoria de Cerimonial do TJMS.

2.21. A arrumação das mesas de buffet e mesas de apoio deverão estar em sintonia com o projeto de decoração do ambiente.



PODER JUDICIÁRIO

- 2.22. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas, sem desenho ou estampas excessivas, devendo as cores serem definidas pela Assessoria de Cerimonial do TJMS.
- 2.23. As louças, tais como: pratos, xícaras de chá e café, pires e outros, deverão ser em porcelanas brancas.
- 2.24. Os copos e taças de mesa deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos e apropriados para cada tipo de bebida, conforme definição do fabricante.
- 2.25. Os talheres de mesa e serviço, bem como bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta adoçantes, dentre outros, deverão ser em inox de qualidade superior ou prata, em modelo liso, sem ornamentos excessivos.
- 2.26. As cadeiras deverão ser de ferro, alumínio com pintura eletrostática, branca, marrom ou preta, com assento almofadado ou cadeiras de policarbonato ou polipropileno transparente, para atender o número de convidados definidos pela Assessoria de Cerimonial do TJMS.
- 2.27. As garrafas térmicas ou bules deverão ser em inox ou porcelana branca.
- 2.28. As jarras de água e sucos deverão ser em vidro fino, transparente e liso, podendo ser de inox, em modelo liso.
- 2.29. 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.
- 2.30. Os guardanapos deverão ser em tecidos finos (primeira linha) e quando for o caso da utilização de guardanapos de papel deverão ser de boa qualidade, na cor branca, sem estampas ou propagandas.
- 2.31. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, fungicida e germicida, para obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios da cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.
- 2.32. A DETENTORA DA ATA deverá disponibilizar a quantidade de garçons e copeiros, para cada grupo de convidados, conforme tabela abaixo:

COQUETÉIS			ALMOÇOS E/OU JANTARES		
TIPO	Nº DE GARÇONS	Nº DE COPEIROS	TIPO	Nº DE GARÇONS	Nº DE COPEIROS
Volante	Cada 15 convidados 1 (um) garçom.	Cada 100 convidados 1 (um) copeiro.	<i>Self-service ou Americano</i>	Cada 20 convidados 1 (um) garçom.	Cada 100 convidados 1 (um) copeiro.
<i>Self-service</i> (Mesa de Frios/Ilhas Temáticas)	Cada 25 convidados 1 (um) garçom.	Cada 100 convidados 1 (um) copeiro.	Serviço à Inglesa	Cada 8 convidados 1 (um) garçom.	Cada 50 convidados 1 (um) copeiro.
<i>Brunch</i>	Cada 18 convidados 1 (um) garçom.	Cada 100 convidados 1 (um) copeiro.	Serviço à francesa	Cada 5 convidados 1 (um) garçom.	Cada 50 convidados 1 (um) copeiro.

- 2.33. Os garçons e equipe de cozinha do buffet deverão se apresentar devidamente asseados, com cabelos curtos ou presos, unhas aparadas e limpas e barbas feitas ou aparadas, no caso de garçom do sexo masculino.
- 2.34. Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com sapatos pretos, meias sociais, gravatas-borboleta, ternos pretos e camisas brancas nos eventos sociais ou com sapato preto, calça preta e camisa social, com gravata preta ou avental longo preto nos eventos informais.
- 2.35. A escolha do uniforme deverá ser feita pela Assessoria de Cerimonial do TJMS dentre as opções apresentadas pela DETENTORA DA ATA, na forma deste Termo de Referência.
- 2.36. Os(as) cozinheiros(as) e ajudantes de cozinha, além de uniformizados(as), deverão trabalhar dentro dos critérios da legislação sobre boas práticas de manipulação de alimentos, mantendo os cabelos cobertos e a utilizando luvas e máscaras, além do avental, no ambiente da cozinha e nas reposições de alimentos na mesa de buffet.



PODER JUDICIÁRIO

2.37. A DETENTORA DA ATA deverá garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento, cumprindo a carga horária de atendimento abaixo:

Serviço:	Duração do Atendimento:
Coquetéis (<i>Volante</i>)	4 horas
Coquetéis (sentados), Almoços e <i>Jantares</i> .	5 horas

2.38. A carga horária de atendimento dos serviços de buffet poderá exceder até 30 (trinta) minutos sem ocasionar acréscimos financeiros ou multas ao TJMS.

2.39. A contagem da carga horária será realizada a partir do início do atendimento dos convidados, devendo a Assessoria de Cerimonial do TJMS acompanhar e autorizar o início do atendimento à DETENTORA DA ATA.

2.40. A DETENTORA DA ATA deverá substituir imediatamente qualquer material que não atenda as especificações contidas neste Termo de Referência.

3. JUSTIFICATIVA:

3.1. Os eventos propiciam a integração e o fortalecimento das relações institucionais, além de promover e divulgar os serviços do Judiciário junto aos jurisdicionados.

3.2. A contratação dos serviços de buffet, visa atender à demanda de eventos institucionais no decorrer do segundo semestre de 2022 e no exercício de 2023, oriunda das atividades regulamentares do Poder Judiciário de Mato Grosso do Sul necessárias para melhorar o Sistema Judiciário.

3.3. A contratação se justifica em virtude de ser um serviço que exige mão de obra especializada e materiais que o Poder Judiciário não possui em sua estrutura de recursos humanos e operacional.

4. ESTIMATIVA DE PREÇOS E VALIDADE DA PROPOSTA:

4.1 O custo da presente contratação é estimado em **R\$ 630.000,00 (Seiscentos e trinta mil reais)**, com fundamento na proposta orçamentária anual apresentada para os exercícios de 2022 e 2023, no elemento de despesa 3390.3923.

4.2. Os preços cotados deverão incluir todas as despesas com mão de obra, transporte, encargos sociais e fiscais, administrativos e demais despesas necessárias ao cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

4.3. As propostas deverão ter **validade mínima de 60 (sessenta) dias**, a contar da data da sua apresentação.

5. DA VALIDADE, REVISÃO E CANCELAMENTO:

5.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses a contar da data da sua publicação no Diário da Justiça Eletrônico, podendo ser prorrogada nos termos da Lei n. 8.666/93, em se mostrando mais vantajosa e satisfeitos os demais requisitos da norma.

5.2. A Administração poderá realizar pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

5.3. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

5.4. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.5. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.6. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comuni-



PODER JUDICIÁRIO

cação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

5.7. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.8. O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.8.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.8.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.8.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.8.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

5.9. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.8.1, 5.8.2 e 5.8.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.10. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

5.10.1. por razão de interesse público; ou

5.10.2. a pedido do fornecedor.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

6.1. O critério de julgamento para a aquisição pretendida será o menor preço do valor global.

7. DO CONTRATO:

7.1. Para a contratação pretendida não será necessária a formalização de instrumento de contrato que será substituído pela Ata de Registro de Preços.

8. DOS DIAS, LOCAIS E HORÁRIOS DE ENTREGA:

8.1. Os serviços de buffet serão realizados e entregues no município de Campo Grande/MS, em local e horário a ser definido pela Assessoria de Cerimonial do TJMS até 72 (setenta e duas) horas de antecedência da realização do evento em questão.

8.2. Os eventos poderão sofrer atrasos nos horários de início e término, ocasionando eventuais modificações na duração da prestação dos serviços da DETENTORA DA ATA.

8.3. A DETENTORA DA ATA deverá se apresentar 3 (três) horas antes, no local determinado pela Assessoria de Cerimonial do TJMS, com toda infraestrutura necessária para entregar os serviços e produtos contratados.

8.4. Em caso de subcontratação total ou parcial do objeto deste instrumento, a associação da DETENTORA DA ATA a outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, deverá ter autorização expressa do TJMS.

9. DO PAGAMENTO:

9.1. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, após o efetivo atestado do recebimento da nota fiscal pela Assessoria de Cerimonial do TJMS.

9.2. Ao TJMS reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se, no ato de entrega e aceitação, o objeto não estiver em conformidade com as especificações estipuladas neste Termo.

9.3. O atraso na apresentação da Nota Fiscal, Fatura ou Documentos pela DETENTORA DA ATA, exigidos como condição para pagamento, acarretará prorrogação automática do prazo, em igual número de dias de vencimento.



PODER JUDICIÁRIO

10. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA:

10.1. A Detentora da Ata deverá atender prontamente as exigências e especificações detalhadas no item 2 - Especificação Técnica do Objeto do presente Termo de Referência.

10.2. Disponibilizar, quando necessário e sem ônus para o TJMS, um salão de festas, no perímetro urbano de Campo Grande/MS, com capacidade mínima para 300 (trezentos) convidados, com estacionamento para capacidade mínima de 100 (cem) veículos e cozinha equipada com a infraestrutura de fogões industriais, câmara fria, gás encanado, pias e mesas adequadas para a manipulação de alimentos.

10.3. Responsabilizar e providenciar todos recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto desta Ata de Registro de Preços, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços;

10.4. Disponibilizar a mão de obra necessária dentro dos critérios deste Termo de Referência, para o fornecimento dos coquetéis, almoços e jantares.

10.5. Disponibilizar proporcional ao número de participantes os utensílios de buffet, como bandejas de inox ou prata, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico descartável, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de tecido e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

10.6. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto, que deverá ocorrer em veículo fechado.

10.7. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades.

10.8. Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de buffet.

10.9. Dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o os horários estabelecidos neste Termo de Referência, com reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.

10.10. Recolher o material após o evento e realizar a limpeza do ambiente de cozinha e bar, entregando-os da forma como recebeu do TJMS.

10.11. Participar de reuniões prévias, antes da realização do evento, com a equipe da Assessoria de Cerimonial do TJMS, para cumprir as orientações pertinentes e necessárias do evento em questão.

10.12. Responsabilizar por seus empregados, em relação as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários; obrigações trabalhistas; encargos previdenciários; seguros contra acidente; impostos e contribuições; e indenizações por acidente de trabalho.

10.13. Assumir as responsabilidades por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos nas dependências do TJMS.

10.14. Manter seus empregados devidamente identificados com crachás, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares do TJMS ou ao interesse do serviço público.

10.15. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços solicitados pelo TJMS.

10.16. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Assessoria de Cerimonial do TJMS na prestação dos serviços.

10.17. Atender com presteza às solicitações da Assessoria de Cerimonial do TJMS no que diz respeito aos serviços de buffet.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO TJMS:

11.1. Ao TJMS obrigar-se-á:

11.2. Realizar reuniões preliminares com a DETENTORA DA ATA para definir a escolha do cardápio e atendimento, acatando sugestões e sanando dúvidas do trabalho a ser realizado;



PODER JUDICIÁRIO

- 11.3. Informar a DETENTORA DA ATA do local, data e horário para a entrega dos serviços e produtos;
- 11.4. Receber os serviços e produtos no prazo fixado, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;
- 11.5. Efetuar o pagamento no prazo previsto;
- 11.6. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da DETENTORA DA ATA, durante o atendimento dos serviços.

12. DIRETRIZES ANTICORRUPÇÃO:

- 12.1. As partes concordam que executarão as obrigações contidas neste Termo de Referência de forma ética e de acordo com os princípios aplicáveis ao Poder Judiciário de Mato Grosso do Sul - PJMS.
- 12.2. A CONTRATADA assume que é expressamente contrária à prática de atos que atentem contra o patrimônio e a imagem do PJMS.
- 12.3. Nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por meio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto desta contratação, ou de outra forma que não relacionada a esta prestação de serviços, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.
- 12.4. As partes se comprometem a estabelecer, de forma clara e precisa, os deveres e as obrigações de seus agentes e/ou empregados em questões comerciais, para que estejam sempre em conformidade com as leis, as normas vigentes e as determinações deste Termo de Referência.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- 13.1. A Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 2021 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
 - 13.1.1 inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 13.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 13.1.3 fraudar na execução do contrato;
 - 13.1.4 comportar-se de modo inidôneo;
 - 13.1.5 cometer fraude fiscal;
 - 13.1.6 não mantiver a proposta.
- 13.2. A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 13.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o TJMS;
 - 13.2.2. multa moratória de 10% (dez por cento) por atraso injustificado, calculada sobre o valor da nota de empenho, caso seja de até 30 (trinta) minutos contados do horário marcado para o início dos eventos.
 - 13.2.3. multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da nota de empenho, no caso de inexecução total do objeto;
 - 13.2.4 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - 13.2.5. O atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) minutos caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas neste Termo de Referência, como também a inexecução total do objeto contratado;
 - 13.2.6. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos;



PODER JUDICIÁRIO

13.2.7. 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 a CONTRATADA ressarcir a Contratante/TJMS pelos prejuízos causados;

13.2.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

13.2.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.3. O descumprimento das demais obrigações previstas na contratação implicará multa de 5% (cinco por cento) calculada, por ocorrência, sobre o valor total da nota de empenho.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS:

14.1. É de responsabilidade da proponente o conhecimento das características dos materiais e serviços relacionados no objeto desta contratação.

14.2. Este Termo de Referência e demais documentos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que mencione em um de seus documentos e se omita em outro, será considerado específico e válido.

Campo Grande-MS, 29 de agosto de 2022.

Jorge Miguel da Silva Garcia
Assessoria de Cerimonial da Presidência



PODER JUDICIÁRIO

ANEXO I
TABELA REFERÊNCIA - DESCRIÇÃO DE PRODUTOS

ACOMPANHAMENTOS:

Brócolis e cenouras carameladas
Batatas sotê
Batatas gratinadas
Molho de castanha
Farofa brasileira
Fios de ovos
Batata palha
Legumes na manteiga

ANTEPASTOS:

Atum
Azeitona
Defumados
Ervas Finas
Frango
Gorgonzola
Ricota
Tomate Seco

ARROZ OU RISOTO:

Branco
Primavera (com Legumes)
Com brócolis e queijo
Com amêndoas e champagne
Com maçã e uva passa
Com nozes e champagne
Risoto Piemontês (com champignon e creme de leite)
Risoto de champignon
Risoto de tomate seco com mussarela
Risoto de parmesão
Risoto primavera com açafrão
Risoto de açafrão com maçã verde

BEBIDAS:

Água mineral sem gás
Água mineral com gás
Suco Natural
Coca-cola normal e light
Guaraná Antártica normal e light
Gelo filtrado em cubos

CANAPÉS:

Canapé carpaccio
Canapé caprese
Canapé de ameixa
Canapé de berinjela
Canapé de frango e finas ervas com cerejas
Canapé de frango defumado com fios de ovos
Canapé de hamburguês com requeijão



PODER JUDICIÁRIO

Canapé de kani kama com palmito e ervas de provençence Canapé de peito de peru defumado, creme de cheddar e manjerição. Canapés de atum com alcaparras Canapés de gorgonzola com abacaxi Canapés de ricota com passas Canapés de ricota temperada Canapés de tomate seco
CARNE VERMELHA:
Filé mignon; Picanha; Alcatra; Contrafilé; Maminha; Lagarto; Baby Beef.
CARNE SUÍNA:
Filé ou lombinho; Picanha suína; Costelinha suína.
CARNE BRANCA - PEIXE:
Filé de pintado; Pacú; Dourado; Salmão; Filé de tilápia; Filé de Panga (Pangasius); Filé de Tilápia; Posta de Cação; Filé de Linguado; Bacalhau.
CARNE BRANCA – FRANGO:
Filé de frango; Filezinho Sassami Swift.
OUTRAS:
Pernil de Cordeiro
COMPLEMENTO DE ILHA DE FRIOS:
Azeitonas Pretas Portuguesas Azeitonas Verdes Azeitonas Pretas Gordal Babagamuch Caponata de berinjela Carne marinada Coalhada seca Frutas da época Lagarto ao molho anchovado com molho de alcaparras Rocambole de atum com passas Rocambole italiano Rocambole de escarola Salpicão de frango



PODER JUDICIÁRIO

Sardela
Involtini de zuchini (enroladinho de abobrinha de ricota temperada e nozes ao pesto de tomate seco)
Tomate seco
Tender à Califórnia
Terrine de cream-cheese com tomate seco
Terrine de berinjela (berinjela, queijo, tomate seco com rúcula e molho de mel).
Panzanella com anchovas em cama de verdes
Quiche de frango com molho de queijos e champignon

ESCONDIDINHO:

Carne seca
Mandioca com franco
Frango com batatas
Camarão com presunto e queijo
Grão-de-bico
Filé Mignon e quinoa
Abóbora com carne seca e couve
Siri
Bacalhau
Palmito
Creme de milho com frango

FRIOS:

Blanquet de peru
Copa
Lombo canadense
Lombo defumado
Presunto cozido
Presunto cru
Salame hamburguês
Salame italiano
Salame milano

IGUARIAS:

Mini charutinho de folha de uva ao molho de romã
Mini sushi
Mini moranguinha com carne de sol
Mini carreteiro com banana frita
Crepe de ricota ao molho de queijos
Berinjelas à parmegiana
Bruschetas

MASSAS:

Canelone de ricota e tomate seco ao molho pecorino
Canelone de ricota com peru defumado ao molho quatro queijos
Canelone aos quatro queijos
Fetuccini com tomates secos e azeitona preta
Fetuccini com aliche e azeitonas chilenas
Lasanha de tomate seco ao molho branco
Lasanha de tomate seco com escarola ao molho de manjeriço
Lasanha de camarão com espinafre
Penne ao pesto de tomate fresco ao molho quatro queijos
Penne ao pesto de funghi com manjeriço



PODER JUDICIÁRIO

Penne ao pesto de tomate e frutos do mar
Raviolone com recheio de champignon fresco
Raviolone de champignon ao molho de alecrim
Raviolli de provolone ao molho de queijos
Rondele ao molho quatro queijos
Rondele de presunto e queijo ao suave molho de queijo
Rondele de ricota ao molho quatro queijos
Rondele de ricota com nozes

MESA DE CAFÉ:

Biscoitos amanteigados
Café expresso
Canelinhas banhadas ao chocolate
Carolinas
Carolinas recheadas com creme
Licores
Mentinhas
Mini tortinhas: vanilla cream, chocolate, frutas vermelhas
Mini Trufas
Mini Trufas de chocolate meio amargo
Petit fours (coco, goiaba, sequilho, ervas, orégano, amanteigados)

MOUSSES:

Azeitonas
Brócolis
Camarão
Cream Cheese ao pesto de manjeriço
Cream Cheese com geleia de abacaxi e pimenta
Ervas finas
Gorgonzola com abacaxi
Haddock
Provolone
Queijos
Salsa Fresca
Salsão com molho golf
Hamburguês

PÃES:

Mini baguetinhas com gergelim
Mini brioches
Mini ciabatta
Mini francês
Mini pão de batata
Pão italiano
Pão napolitano
Pão sírio
Torradas com orégano
Torradas sem orégano

QUEIJOS:

Brie com geleia
Esférico
Estepe



PODER JUDICIÁRIO

Gruyere
Gouda
Gorgonzola
Mussarela
Mussarela de búfala
Mussarela de nozinho temperada
Parmesão (faixa azul)
Parmesão ocado com mel e pecâ masdame
Prato
Provolone

QUICHES:

Quiche de brócolis
Quiche Lorraine
Quiche de presunto e tomate
Quiche de queijo
Quiche expresso
Quiche Viena
Quiche de guariroba
Quiche de bacalhau
Quiche de salmão e endro
Quiche de frango com requeijão cremoso
Quiche de alho poró

SALADAS:

Cesar's Salada (folhas nobres, croutons, lascas de parmesão e molho ceasar's)
Frio de frango defumado com salsão e maçã verde
Frio de frango defumado com abacaxi, passas e pêssego
Frio tropical com frango defumado e passas
Salada agri doce de frango defumado
Salada de bacalhau com grão de bico
Salada Bacchus (alface americana, acelga, agrião, pepino japonês, chalotte, manga, abacaxi, molho bacchus)
Salada de carpaccio com rúcula ao molho de alcaparras
Salada de cuscuz marroquino com carne seca desfiada
Salada de endívias, pêra, gomas de laranja e ricota
Salada de folhas especiais com frutas e sementes de gergelim ao molho de manjerição
Salada de frango com maçã verde
Salada de frango defumado, abacaxi e melão
Salada de kani-kama com molho de mostarda
Salada de kani-kama com palmito e provence
Salada de sarraceno com damasco e amêndoas
Salada de arroz selvagem com carne de sol
Salada de grãos com arroz selvagem e fundo de alcachofra
Salada Italiana 1 (folhas nobres, tomate seco, mussarela de búfala e manga)
Salada Italiana 2 (folhas nobres, parmesão ralado grosso, tomate cereja, figo e radicchio)
Salada Tropical (peito de peru defumado, abacaxi, milho verde, uva passa branca, salsão e maçã verde)
Salada verde com frutas e semente de gergelim
Salada verde com croutons, cubos de parmesão, tomate seco e molho balsâmico
Salada de tomate fresco e secos e mussarela de búfala
Salada Waldorf (salsão, maçã, cebola e uva passa)
Salpicão de defumados
Salpicão de kani kama com molho de mostarda



PODER JUDICIÁRIO

SALGADOS E SANDUÍCHES FRIOS:

Ameixas com bacon
Damasco recheado com cream cheese
Damasco com brie e amêndoa
Mini pão sírio com peito de peru e cheddar e manjerição
Mini sanduíches caprese em pão integral. (light)
Mini sanduíche de cheddar
Mini sanduíche de frango defumado com nozes e passas
Mini sanduíche de pão de batata com lombo e maçã
Mini sanduíche de três queijos com creme de ricota
Mini sanduíche de presunto, mussarela e patê de queijo
Mini wrap de frango com mussarela de búfala
Mini couscous
Navetes com creme de camarão
Navetes com creme de frango
Navetes com creme de tomate seco
Pão de metro com presunto, queijo, pasta de queijo, alface, tomate e azeitona
Pão de metro com pasta de cream-cheese, blanquet de peru e mussarela
Pepinos recheados com brie
Tartalette de frango com catupiry
Tartelete com kani kama
Tartelete com creme de camarão
Tartelete com creme de shiitake
Tomatinho confit recheado com gorgonzola

SALGADOS E SANDUÍCHES QUENTES:

Batatinha com creme de queijo
Bolinha de bacalhau
Bolinha de milho verde com queijo
Bolinha de mandioca com (queijo, carne de sol, camarão)
Coxinha de frango
Coxinha de frango com catupiry
Crostini de cebola
Crostini de tomate seco
Empada de palmito
Fofinho de camarão com catupiry
Folheado de berinjela com zattar
Folheado com mussarela de bufala e tomate seco
Folheado de bacalhau
Folheado de defumados
Folheado de presunto e abacaxi
Folheado de ricota com ervas finas
Folheado de queijo fundido
Folheado de queijos com ervas
Forminha de frango defumado
Mini batata com cream cheese e bacon
Minicuscuz de camarão
Mini sanduíche de queijos
Mini hambúrguer
Mini hot dog
Mini pão italiano



PODER JUDICIÁRIO

Mini quibe recheado com azeitona
Mini quiche de frango
Mini quiche de queijo gorgonzola
Mini quiche de siri
Minis strudel de presunto, queijo e catupiry
Mini tortinhas de carne de sol
Polentinha com gorgonzola
Quibe com azeitona e bala folhada com peru defumado
Quiche de siri
Quiche de ricota com gorgonzola
Rissoles de camarão
Rissoles de palmito
Trouwinha de maçã com gergelim
Trouwinha de maçã com queijo prato
Trouwinha de frango com maçã
Trouwinha de frango com catupiry
Ameixas com bacon
Bolinha de prata
Bolinho de bacalhau
Bolinhos de carne surpresa
Bolinhos de grão de bico
Canudinho folhado de frango aos quatro queijos
Charutinho ao cheddar
Charutinho de camarão
Coxinha com catupiry
Croquete de carne
Damasco com brie e amêndoa
Damasco recheado com cream cheese
Empadinha de camarão
Empadinha de carne de sol
Empadinha de frango
Empadinha de palmito
Esfirra aberta folhada
Esfirra de carne
Folheado de bacalhau
Folheado de carne de sol e banana
Gourjon de peixe
Maravilhas de queijo
Navetes com creme de camarão
Navetes com creme de frango
Navetes com creme de tomate seco
Pão de metro com pasta de cream-cheese, blanquet de peru e mussarela
Pão de metro com presunto, queijo, pasta de queijo, alface, tomate e azeitona
Pastel folhado de frango
Pepinos recheados com brie
Quibe assado recheado com mussarela e presunto
Quibe frito recheado com mussarela
Quiche de frango
Quiche de queijo
Quiche de queijo e presunto



PODER JUDICIÁRIO

Rissole de carne
Rissole de milho ao molho branco
Rissole de queijo e presunto
Tartalette de frango com catupiry
Tartelete com creme de camarão
Tartelete com creme de shiitake
Tartelete com kani kama
Tomatinho confit recheado com gorgonzola
Trouxinha folhada de peito de peru defumado e damasco
Trufas de frango defumado com pistache
Trufas de tomate seco e queijo brie

SOBREMESAS:

Abacaxi flambado com sorvete de creme
Banana flambada ao conhaque com sorvete
Bombons finos variados
Bolo de pasta americana, com recheio de nozes com baba de moça
Brownie com sorvete de creme e calda de frutas silvestres
Cascata de sorvete (morango, creme e chocolate), acompanhado de caldas de chocolate e morango, farofa de castanhas e waffer.
Cheesecake com goiabada e sorvete de creme
Cheesecake com calda de frutas vermelhas
Cheesecake de limão
Cheesecake de maracujá
Gelatina diet
Ninho de suspiro com sorvete e calda de morangos
Parfait (frutas refrescantes com sorvete de creme e calda de caramelo)
Pavê de abacaxi
Pavê de nozes
Pavê de chocolate
Profiterolis com calda de chocolate
Salada de frutas
Sorvete com calda de chocolate
Sushi de frutas com sorvete de creme
Torta (chocolate, coco, ameixa, nozes, goiaba, doce de leite)