

**TERMO DE REFERÊNCIA****1. OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo registrar preços, por meio de Sistema de Registro de Preços, visando à contratação futura de empresa para prestação de serviços de *Buffet* para organização e fornecimento de **coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual**, para atender às necessidades do Ministério Público do Estado do Tocantins, com prestação de serviços no município de Palmas e interior, conforme demanda e disponibilidade orçamentária, pelo período de 12 (doze) meses, com especificações e quantidades estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. A adjudicação deverá ser por item.

1.3. A demanda tem natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade encontram-se definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Ministério Público do Estado do Tocantins, na busca pela melhoria da qualidade e aprimoramento de seus serviços, desenvolve projetos e eventos institucionais que buscam cumprir esse objetivo. A prestação de serviços de *Buffet* será ofertada em solenidades de posses de membros do Ministério Público do Estado do Tocantins, em palestras, oficinas, reuniões, cursos e seminários para aperfeiçoamento funcional de servidores e membros, eventos que, além da finalidade e capacitação do público interno, possui fito educativo e conscientizador, destinados também aos cidadãos.

2.2. Esses eventos, em sua maioria contam com a participação de colaboradores, que, muitas vezes, se deslocam de seus domicílios em outros estados ou municípios, para compartilhar conhecimentos, ministrando cursos ou dividindo experiências, bem como, com a presença de autoridades e sociedade civil. Desta forma, ao oferecer serviços de *buffet*, o Órgão possibilita otimização do tempo destinado ao evento, gerando maior comodidade aos participantes, principalmente aos que vêm de outras localidades, oportunizando a continuidade aos trabalhos, evitando refugos e prolongamento dos intervalos para alimentação, tudo dentro dos limites da razoabilidade e proporcionalidade que sempre contemplamos em nossos eventos institucionais.

3. ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVO

3.1. Registro de Preços visando a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de *Buffet*, no município de Palmas e no interior do Estado do Tocantins, para atender às necessidades do Ministério Público do Estado do Tocantins, conforme quantitativos e especificações abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. PARA COTAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO

<p>CARDÁPIO: COFFEE BREAK SALGADOS <i>(10 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Coxinha com catupiry • Croquete de carne • Empadinha de camarão • Empadinha de frango • Empadinha de palmito • Esfirra aberta de carne ou queijo • Mini pizza • Quibe assado • Quibe assado recheado com mussarela e presunto • Quibe frito • Quibe frito recheado com mussarela • Rissole de carne • Rissole de milho • Trouxinha de carne de sol <p>• frutas secas diversas, amendoim e castanhas.</p> <p>BOLOS: <i>(03 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Banana • Cenoura • Chocolate • Coco • Formigueiro • Milho • Laranja <p>MINI SANDUÍCHES: <i>(03 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Croissant recheado com pasta de frango • Mini sanduíche de pão ciabatta com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e alface • Mini sanduíche de pão com pasta de frango • Mini sanduíche de pão com pasta de tomate e ricota • Mini sanduíche de pão com pasta de tomate seco • Mini sanduíche de pão de forma com pasta de atum e alface <p>TORTAS SALGADAS: <i>(02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne • Bacalhau • Frango • Palmito • Quiche de camarão • Quiche de carne de sol • Quiche de frango e palmito • Quiche de queijo <p>TORTAS DOCES: <i>(02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pavê de abacaxi • Pavê de chocolate • Pavê de maracujá • Pavê de pêssego • Pudim de leite • Torta de coco • Torta de limão • Torta mouse de chocolate <p>FRUTAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Típicas da estação • Sala de frutas <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) • 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) • Água com, sem gás e água aromatizada <p>MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos descartáveis de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; Cadeiras de policarbonato ou madeira, para suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender; Todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.</p>	Custo por pessoa	1.000	R\$
01			

02	<p>CARDÁPIO: COFFEE BREAK - INTERIOR SALGADOS (10 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coxinha com catupiry • Croquete de carne • Empadinha de camarão • Empadinha de frango • Empadinha de palmito • Esfirra aberta de carne ou queijo • Mini pizza • Quibe assado • Quibe assado recheado com mussarela e presunto • Quibe frito • Quibe frito recheado com mussarela • Rissole de carne • Rissole de milho • Trouxinha de carne de sol <p>• frutas secas diversas, amendoim e castanhas.</p> <p>BOLOS: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Banana • Cenoura • Chocolate • Coco • Formigueiro • Milho • Laranja <p>MINI SANDUÍCHES: (03 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Croissant recheado com pasta de frango • Mini sanduíche de pão ciabatta com mussarela, lombinho fatiado, requeijão e alface • Mini sanduíche de pão com pasta de frango • Mini sanduíche de pão com pasta de tomate e ricota • Mini sanduíche de pão com pasta de tomate seco • Mini sanduíche de pão de forma com pasta de atum e alface <p>TORTAS SALGADAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne • Bacalhau • Frango • Palmito • Quiche de camarão • Quiche de carne de sol • Quiche de frango e palmito • Quiche de queijo <p>TORTAS DOCES: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pavê de abacaxi • Pavê de chocolate • Pavê de maracujá • Pavê de pêssego • Pudim de leite • Torta de coco • Torta de limão • Torta mouse de chocolate <p>FRUTAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Típicas da estação • Sala de frutas <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 tipos sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) • 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo zero) • Água com, sem gás e água aromatizada <p>MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos descartáveis de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; Cadeiras de policarbonato ou madeira, para suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender; Todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.</p>	Custo por pessoa	300	R\$
----	--	------------------	-----	-----

03	<p>CARDÁPIO: COQUETEL TÁBUA DE FRIOS: Tábuas de frios contendo salaminho, palmito, ovo de codorna com molho rosê, lombo defumado, chester defumado, blanquete de peru, queijo fresco, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, pickles, azeitonas sem caroço e tomate seco, carpaccio de lagarto, frutas secas diversas, pães diversos, pão sírio, mini torrada, patês diversos, canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, amendoim e castanhas.</p> <p>FINGER FOOD: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuscuz paulista • Fricassê de frango • Gratinado de bacalhau • Gratinado de camarão • Mini escondidinho de camarão • Mini escondidinho de carne de sol • Mini risoto de camarão • Mini risoto de frango • Mini risoto de pequi • Mini risoto de queijo • Salpicão de bacalhau • Salpicão de frango • Strogonoff de filé com arroz e batata palha • Strogonoff de frango com arroz e batata palha <p>SALGADOS: (12 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolinho de aipim com carne de sol e catupiry • Bolinho de bacalhau • Canudinho folhado de frango aos quatro queijos • Coxinha de frango • Coxinha de frango com catupiry • Croquete de carne • Empadinha de camarão • Empadinha de frango • Empadinha de palmito • Esfirra aberta de carne • Esfirra aberta de queijo • Espetinho de filé de frango envolto em lâmina de bacon com molho roti • Espetinho de filé envolto em lâmina de bacon com molho roti • Medalhão de frango • Quibe • Quiche de frango • Quiche de quatro queijos • Quiche de queijo e presunto • Quiche de ricota com presunto defumado • Quiche de ricota com tomate seco e manjeriço • Rissole de camarão com catupiry • Rissole de carne • Rissole de milho com catupiry • Rissole de palmito com catupiry • Rissole de presunto com catupiry • Torta de bacalhau • Torta de camarão • Torta de carne • Torta de frango com palmito • Trouxinha de bacalhau • Trouxinha de camarão <p>SOBREMESAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mouse de chocolate • Mouse de maracujá • Pavê de abacaxi • Pavê de chocolate com nozes • Pavê de morango • Pudim de leite • Salada de frutas • Sorvete • Torta de limão • Torta gelada de chocolate <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) • 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) • Água com, sem gás e água aromatizada • Coquetel de frutas sem álcool <p>MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos descartáveis de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; Cadeiras de policarbonato ou madeira, para suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender; Todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.</p>	Custo por pessoa	600	R\$
----	--	------------------	-----	-----

04	<p>CARDÁPIO: COQUETEL - INTERIOR TÁBUA DE FRIOS: Tábuas de frios contendo salaminho, palmito, ovo de codorna com molho rosê, lombo defumado, chester defumado, blanquete de peru, queijo fresco, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, pickles, azeitonas sem caroço e tomate seco, carpaccio de lagarto, frutas secas diversas, pães diversos, pão sírio, mini torrada, patês diversos, canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, amendoim e castanhas.</p> <p>FINGER FOOD: (04 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuscuz paulista • Fricassê de frango • Gratinado de bacalhau • Gratinado de camarão • Mini escondidinho de camarão • Mini escondidinho de carne de sol • Mini risoto de camarão • Mini risoto de frango • Mini risoto de pequi • Mini risoto de queijo • Salpicão de bacalhau • Salpicão de frango • Stroganoff de filé com arroz e batata palha • Stroganoff de frango com arroz e batata palha <p>SALGADOS: (12 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolinho de aipim com carne de sol e catupiry • Bolinho de bacalhau • Canudinho folhado de frango aos quatro queijos • Coxinha de frango • Coxinha de frango com catupiry • Croquete de carne • Empadinha de camarão • Empadinha de frango • Empadinha de palmito • Esfirra aberta de carne • Esfirra aberta de queijo • Espetinho de filé de frango envolto em lâmina de bacon com molho roti • Espetinho de filé envolto em lâmina de bacon com molho roti • Medalhão de frango • Quibe • Quiche de frango • Quiche de quatro queijos • Quiche de queijo e presunto • Quiche de ricota com presunto defumado • Quiche de ricota com tomate seco e manjeriço • Rissole de camarão com catupiry • Rissole de carne • Rissole de milho com catupiry • Rissole de palmito com catupiry • Rissole de presunto com catupiry • Torta de bacalhau • Torta de camarão • Torta de carne • Torta de frango com palmito • Trouxinha de bacalhau • Trouxinha de camarão <p>SOBREMESAS: (02 tipos a escolher dentre as opções seguintes)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mouse de chocolate • Mouse de maracujá • Pavê de abacaxi • Pavê de chocolate com nozes • Pavê de morango • Pudim de leite • Salada de frutas • Sorvete • Torta de limão • Torta gelada de chocolate <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) • 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) • Água com, sem gás e água aromatizada • Coquetel de frutas sem álcool <p>MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos descartáveis de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; Cadeiras de policarbonato ou madeira, para suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender; Todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.</p>	Custo por pessoa	500	R\$
----	---	------------------	-----	-----

05	<p>CARDÁPIO: LANCHE LANCHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pão de queijo • Biscoito de queijo • Bolos de cenoura, formigueiro, milho, chocolate e laranja • Salada de frutas e frutas fatiadas <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) • 2 tipos de refrigerantes (1 normal e 1 tipo light) • Leite achocolatado • Cappuccino <p>MESAS, CADEIRAS E TOALHAS: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos descartáveis de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Cadeiras e mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; Todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem. Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.</p>	Custo por pessoa	300	R\$
06	<p>CARDÁPIO: Lanche embalado individualmente, com as seguintes opções a escolher: Opção 01: 05 pão de queijo, biscoito de queijo ou bolo + 01 refrigerante ou suco Opção 02: 01 sanduíche natural + 01 refrigerante ou suco Opção 03: 10 salgados assados variados + 01 refrigerante ou suco Bebidas: escolher 1 opção</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suco em caixinha individual de 200ml de primeira qualidade, com canudo. • Refrigerante em lata de primeira qualidade, 350ml, com canudo. <p>Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.</p>	Custo por pessoa	200	R\$
	<p>CARDÁPIO: ALMOÇO ENTRADAS, 03 tipos dentre as seguintes opções:</p> <p>CANAPÊS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patê de cream-cheese e ervas finas; • Patê de cream-cheese e castanha; • Patê de azeitona; • Patê de tomate seco; • Patê de atum com tomate; • Patê de ricota com tomate seco; • Patê de frango aos quatro queijos; • Patê de cream-cheese com damasco; • Patê de espinafre com catupiry; • Patê de palmito; • Patê de chester defumado; • Patê de queijo fresco com ervas; • Patê de requeijão com manjeriçom. <p>SALADAS, 04 tipos de saladas a escolher dentre as seguintes opções:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salada de mussarela de corda com tomate seco e manjeriçom; • Salada de frango defumado com ameixa; • Salada de Bacalhau (batata, cebola, bacalhau, azeitonas pretas); • Salada de acelga com abacaxi (acelga, abacaxi, uvas-passas, creme de leite, azeite e suco de limão); • Salada de batatas à alemã (batatas cozidas picadas e frias, salsa, alface, azeitonas pretas, maionese, azeite, iogurte e cebola); • Salada de banana (banana nanica, suco de limão, maionese, mostarda e castanhas de caju); • Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor); • Salada verde, tomate, palmito e azeitonas pretas • Salada de verão (rucula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croûtons); • Salpicão de frango (Filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão); • Salada Tropical folhas verdes, tomate cereja manga, abacaxi e mussarela; • Tabule (trigo fino, tomate, cebola, cebolinha verde, hortelã, salsinha, azeite, suco de limão e pimenta síria). • Salada Caesar folhas verdes, lascas de parmesão, tomate seco e croutons ao molho de mostarda e mel <p>MOLHOS PARA SALADA, 04 tipos de molhos a escolher dentre as seguintes opções:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Molho Caesar; • Molho de gorgonzola; • Molho mil ilhas; • Molho mostarda com mel; • Molho oriental; • Molho rosé; • Molho tradicional; • Molho de iogurte; • Molho pesto; • Molho italiano; • Molho francês com vinho. <p>PRATOS PRINCIPAIS, 03 tipos de carnes a escolher dentre as seguintes opções: Carnes Vermelhas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filé mignon ao molho de mostarda e pimenta rosa; • Filé mignon ao molho picante de damasco; 			

- Filé mignon à soberana (grelhado, molho com cogumelo, batatas noisets e abacaxi caramelado);
- Filé mignon com creme de leite e pimenta verde);
- Medalhão ao molho de queijo;
- Medalhão ao molho madeira;
- Escalopinho ao molho de Gorgonzola;
- Escalopinho ao molho de vinhotinto e pimenta biquinha;
- Filé mignon ao molho de cogumelos;
- Strogonoff de filé mignon;
- Rosbife ao molho de limão;
- Rocambole de carne.
- Escalopinho ao molho de vinho tinto e pimenta biquinha

Carnes Brancas:

- Frango à Grisete (grelhado, batatas noisete e ervilhas);
- Frango imperial (grelhado, purê de batatas, ervilhas e aspargos);
- Suprema de frango à Cairo (filé de frango à milanesa e arroz egípcio);
- Frango à Fiorentina (grelhado, espinafre ao creme, linguiça e bacon);
- Frango à Catupiry (grelhado, catupiry, gratinado e batatas soute);
- Frango à Jardineira (grelhado, molho roti);
- Stroganoff de frango;
- Frango à francesa (Filés de frango grelhado, tomate, pimentão, cebola e presunto na manteiga);
- Rolinhos de frango à rolê (Filés de frango à rolê, recheados com maçã, uva - passas, cenoura, bacon e molho de iogurte);
- Escalopes de frango recheado com peito de peru, catupiry e ervas ao molho de laranja;
- Frango à canadense (fatias de presunto, cru, na manteiga e creme de milho);
- Frango à moda de Parma (escalopes de peito de frango, fatias de presuntos crus, queijo parmesão, creme de leite e vinho branco);
- Frango xadrez (filés de frango cortados em cubos, cebola, pimentão verde e vermelho, amendoim ou castanha de caju e ketchup);
- Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão).

Carnes Suínas:

- Lombinho Gaúcho (grelhado, farofa, batatas fritas, cebolas e tomates);
- Lombo recheado ao molho de laranja;
- Lombo com molho agridoce;
- Lombo recheado ao molho de ervas (assado recheado com cenoura e bacon);
- Lombo recheado ao molho de ervilhas (assado recheado com cenoura e bacon);
- Lombo recheado ao molho de cerveja;
- Lombo à Crioula (grelhado molho madeira com cebola, linguiça calabresa, pimentão e azeitona).

Peixes:

- Filé de peixe à suíça (grelhado, molho branco, aspargos, queijo em fatias, gratinado) (pirosca ou jaú);
- Filé de peixe Pernambuco (adorê, jardineira de legumes na manteiga);
- Filé de peixe à Cleópatra (grelhado, camarões, cogumelos, aspargos soute e batatas a vapor);
- Filé de peixe à Nova Orleans (adorê, aspargos, ervilhas e molho tártaro);
- Filé de peixe a garni (grelhado e legumes na manteiga);
- Filé de peixe Cecília (grelhado, aspargos, molho branco, queijo ralado, gratinado);
- Filé de peixe à Espanhola (grelhado, legumes, molho de tomates, cebolas e pimentões);
- Peixe assado inteiro (caranha ou tucunaré);
- Salmão ou Robalo (com cogumelo);
- Salmão ao molho de maracujá e alcaparras.

ARROZ, 02 tipos de arroz a escolher dentre as seguintes opções:

- Arroz branco e arroz de banana;
- Arroz branco e arroz com amendoas temperadas;
- Arroz branco e arroz mexicano;
- Arroz branco e arroz com ervas frescas;
- Arroz branco e arroz com alho tostado;
- Arroz branco e arroz com raspa de limão;
- Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva – passas);
- Arroz branco e arroz à piemontesa (mussarela, presunto, creme de leite e ervilhas);
- Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju);
- Arroz branco e Risoto alla milanese (açafraão, manteiga e queijo parmesão);
- Arroz branco e Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão);
- Arroz branco e Risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão);
- Arroz branco e Risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso);
- Arroz branco e Risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão).
- Arroz com alho tostado
- Arroz cremoso com limão siciliano

MASSA, 02 tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções:

- Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco);
- Quiche de queijo;
- Quiche de frango;
- Quiche Lorraine;
- Torta de Palmito;
- Torta de Abobrinha;
- Lasanha de berinjela;
- Lasanha de queijo e presunto;
- Couve-flor Gratinada;
- Sufilé de Espinafre;
- Espaguete à Carbonara;
- Espaguete à Parisiense;
- Espaguete à Primavera;
- Espaguete ao molho de camarão;

07

Custo por
pessoa

300

R\$

- Ravióli aos quatro queijos;
- Ravióli de carne ao molho mostarda;
- Ravióli de frango ao molho branco;
- Penne com brócolis picantes;
- Espaguete com salmão e molho de salsa.

SOBREMESAS, 04 tipos de sobremesa a escolher dentre as seguintes opções:

- Mousse de cupuaçu;
- Torta de limão;
- Torta alemã;
- Torta mousse de chocolate;
- Tarteletes Napoleão;
- Merengue de banana caramelada;
- Pavê mousse de maracujá;
- Pavê de pêssego;
- Pavê de amendoim;
- Pavê de abacaxi;
- Pavê de morango;
- Pavê de chocolate;
- Pavê de café;
- Pavê de coco;
- Ambrosia;
- Doce de moranga em calda;
- Pudim de leite;
- Manjar de coco com calda de rapadura;
- Sorvete com calda de banana caramelada.
- Docinhos caramelizados
- Cream chesse de café

BEBIDAS:

- 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade)
- 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light)
- Água com, sem gás e água aromatizada
- Coquetel de frutas sem álcool

MESAS, CADEIRAS E TOALHAS:

Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente; Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água; Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); Talheres de aço inox; Guardanapos descartáveis de primeira qualidade; Guardanapos de tecido de primeira qualidade; Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas; Cadeiras de policarbonato ou madeira, para suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender; Todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro (a), e despesas com montagem e desmontagem. **Para cada solicitação, o pedido mínimo será de 10 pessoas.**

3.2. As quantidades descritas se referem à previsão de utilização durante a vigência da Ata. A quantidade **por pedido** pode ser de apenas o mínimo, de acordo com as necessidades do Ministério Público do Tocantins.

4. VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO

4.1. O valor estimado da licitação encontra-se na tabela do item 3.1. deste Termo de Referência.

4.2. A contratação pretendida está prevista na Lei n.º 3.781 de 15/02/2021, Lei Orçamentária Anual (LOA) e no plano plurianual 2020-2023, Lei n.º 3.780 de 15/02/2021 (PPA 2020-2023), classificada na programação orçamentária a seguir:

- Unidade Gestora: 070100 - Procuradoria-Geral de Justiça.
- Ação: 003.122.1144.2210 - Coordenação e Manutenção dos Serviços Administrativos Gerais.
- Natureza da Despesa: 3.3.90.39 - Outros serviços de terceiros- Pessoa Jurídica.

4.3. A Classificação Orçamentária para o objeto constará no corpo do Edital, de acordo com a informação técnica apresentada pela unidade competente.

5. FORMA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os serviços de alimentação Buffet com fornecimento de **coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual, será solicitado** a partir da assinatura do instrumento de contrato ou do recebimento da Nota de Empenho, no endereço indicado pela Assessoria de Cerimonial.

5.2. A Contratante poderá solicitar, por escrito em até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização do evento, a degustação prévia de itens do cardápio solicitado, para fins de certificação quanto à qualidade dos alimentos, e também apresentar outras sugestões.

5.3. Por se tratar de prestação de serviços de alimentação (Buffet) no município de Palmas, com fornecimento de **coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual**, os quais poderão haver solicitações para serviços em prazos de até 24 (vinte e quatro) horas ou até 2 (duas) horas do(s) evento(s), na qual estarão descritos quais os tipos de serviços que deverão ser prestados, especificações de acordo com o Termo de Referência e as quantidades.

5.4. Poderá haver o cancelamento do serviço, mediante prévia comunicação ao Fornecedor, sem ônus para o Ministério Público do Estado do Tocantins até **01 (um)** dia antes da data prevista para a realização do evento.

5.5. Quando solicitado o fornecimento de **coffee break, coffee break interior, almoço, coquetel, coquetel interior, lanche e lanche individual**, o Fornecedor deverá providenciar o **Buffet** de acordo com os tipos de cardápios descritos pelo Ministério Público do Estado do Tocantins ou sugerir outras opções de cardápios em condições similares, desde que a Contratante aprove e autoriza os serviços.

5.6. Eventualmente, mediante prévio acordo entre o Ministério Público do Estado do Tocantins e o Fornecedor, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para

cada tipo de serviço.

5.7. Quando o Ministério Público do Estado do Tocantins solicitar qualquer serviço de *Buffet* ou de apoio, o Fornecedor, deverá se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estarão incluídas no preço do serviço:

5.7.1. Organização adequada do ambiente;

5.7.2. Disponibilização de serviço de garçom, para os itens 1, 2 e 3 na proporção de **01 (um)** para cada **15 (quinze)** convidados, sendo estes devidamente treinados, 01 (um) Chefe de Cozinha e 01 (um) Auxiliar de Cozinha;

5.7.3. Disponibilização de mesas aparadoras com toalhas em tecidos do tipo (jacquard, adamacada ou linho, coloridas e nas cores brancas, azul-marinho e marfim) para friso de acordo com a quantidade de pessoas indicadas pelo Ministério Público do Estado do Tocantins para o fornecimento de *coffee break, coquetel e lanche*;

5.7.3.1. Disponibilização de cadeiras em policarbonato ou madeira, para suportar até 180 Kg, acompanhadas de almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender;

5.7.3.2. Todo o material deverá ser esterilizado no local do evento com antecedência;

5.7.3.3. Todos os alimentos devem ter plaquinhas de identificação;

5.7.3.4. Todos os garçons devem estar uniformizados, devidamente para cada evento;

5.7.4. Disponibilização de mesas; bandejas de inox ou prata; travessas de porcelana, vidro ou inox; jarras térmicas para o transporte dos sucos até o local do evento e jarras de vidro para servir; louças; réchauds de prata, porcelana e inox adequados para cada tipo de comida; taças adequadas para cada tipo de bebida; pratos de porcelana; talheres de inox; biombos para fechamento de cozinha, sendo todos estes itens em quantidade proporcional ao número de participantes;

5.7.5. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado (terceirização), resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante do Fornecedor estar munido de telefone celular;

5.7.6. Atender com presteza às solicitações dos palestrantes, conferencistas, autoridades, convidados e demais participantes do evento no que diz respeito aos serviços de *Buffet*;

5.7.7. Disponibilizar toda a infraestrutura necessária à execução do serviço, que deverá estar em conformidade com a solicitação do Ministério Público do Estado do Tocantins, com antecedência mínima de **02 (duas)** horas antes do início do evento;

5.7.8. Responsabilizar-se pelo recolhimento do material utilizado após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Ministério Público do Estado do Tocantins;

5.7.9. Fiscalizar o controle de entrada para ser aferido pelo servidor responsável da Assessoria de Cerimonial.

5.7.10. Nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais pelo Ministério Público do Estado do Tocantins, o Fornecedor se responsabiliza pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, ressarcindo o Ministério Público do Estado do Tocantins quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização.

5.7.11. O Ministério Público do Estado do Tocantins, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe do Fornecedor que participará da execução dos serviços, a fim de lhe dar as orientações que se fizerem necessárias.

5.7.12. Havendo a ocorrência de fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá o Fornecedor comunicar à Assessoria de Cerimonial responsável pelos eventos, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

5.7.13. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 76 da Lei nº 8.666/1993.

6. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

6.1. O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura, ficando adstrito ao crédito orçamentário conforme disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo do prazo de garantia.

7. DOCUMENTAÇÃO E CAPACIDADE TÉCNICA

7.1. Deverão ser apresentados juntamente com a Proposta Comercial os seguintes documentos:

7.1.1. Alvará da autorização e licença de funcionamento da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

7.2. No ato da contratação, a licitante vencedora deverá comprovar que possui em seu quadro de trabalho, no mínimo 01 (um) profissional Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, nos termos da Resolução nº 378/2005. Devendo ser comprovado esse vínculo através de registro em carteira de trabalho, contrato de trabalho ou contrato social, além de declaração de corresponsabilidade do nutricionista, com firma reconhecida em cartório e certidão expedida pelo referido conselho de classe CRQ (Certificado de Registro e Quitação).

7.3. O atestado de capacidade técnica se justifica para assegurar a qualidade dos produtos e serviços solicitados.

7.4. O licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com a finalidade de comprovar que o licitante forneceu objetos e/ou prestou serviços satisfatoriamente, em características compatíveis com o objeto da licitação, a qual dispõe que:

7.5. O atestado de Capacidade Técnica tem a finalidade de comprovar que o licitante forneceu ou está fornecendo objetos e/ou prestou ou está prestando serviços satisfatoriamente, de forma compatível com o objeto da contratação.

7.6. O atestado emitido por pessoa jurídica de direito privado será assinado pelo representante legal da pessoa emitente, o qual se responsabilizará na forma da lei.

7.7. Deverá constar no atestado, no mínimo, os seguintes dados do emitente: razão social e dados para contato; e do favorecido: razão social, número do CNPJ, objeto do contrato e dados para contato.

7.8. É admitida a somatória de atestados de capacidade técnica sempre que inexistir motivo para a exigência de atestado único, independente da época de expedição ou localidade.

7.9. É facultada à Comissão de Licitação, ao Pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação relevante que deveria constar originariamente da proposta.

8. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

8.1. O Fornecedor se obriga à:

8.1.1. Observar as leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas aplicáveis direta e indiretamente à contratação;

8.1.2. Cumprir todas as exigências contidas no presente Termo de Referência.

8.1.3. Dar integral cumprimento a sua proposta, a qual passará a integrar este instrumento, independentemente de transcrição;

8.1.4. Fornecer os materiais e prestar os serviços dentro das especificações exigidas e constantes da proposta de preços apresentada no prazo preestabelecido e no local indicado pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.5. Retirar, substituir e transportar, de imediato, por conta própria, todo ou em parte, o objeto contratado que vier apresentar defeito ou ser rejeitado, sem ônus para o Ministério Público. Em caso de não cumprimento, caberá ao Ministério Público do Estado do Tocantins aplicar multa compensatória/indenizatória no percentual de 5% (cinco por cento) calculado sobre o valor do contrato;

8.1.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.7. Pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os bens, bem como eventual custo de frete na entrega;

8.1.8. Responsabilizar-se, em relação aos seus profissionais, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto deste ajuste, tais como salários, seguros de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, auxílio-refeição, auxílio-transporte, uniforme completo e outras despesas que porventura venham a ser criadas e exigidas;

8.1.9. Instruir os seus profissionais, quanto à prevenção de acidentes e incêndios, assumindo, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando forem vítimas seus empregados na execução dos serviços contratados ou em conexão com eles, independentemente do local do evento;

8.1.10. Manter seus funcionários devidamente uniformizados de acordo com a função a ser exercida, devendo ser observadas as normas de higiene na prestação dos serviços;

8.1.11. Manter sigilo sobre todo e qualquer assunto do interesse do Ministério Público do Estado do Tocantins, que por ventura venha a tomar conhecimento em razão da contratação, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, conforme o caso;

8.1.12. Realizar os levantamentos necessários de todos os subitens do Termo de Referência e quantitativos indispensáveis à realização do Evento pretendido pelo Ministério Público do Estado do Tocantins e apresentar, no prazo de até 02 (dois) dias, orçamento detalhado e Plano de Execução para a realização do Evento, para apreciação do Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.13. Na hipótese de reformulação do orçamento detalhado e do Plano de Execução, por solicitação do Ministério Público do Estado do Tocantins, o Fornecedor deverá reenviá-los com os ajustes necessários, no prazo de 01 (um) dia, contado da solicitação;

8.1.14. Adotar medidas para a prestação dos serviços solicitados, observando todas as condições e especificações aprovadas pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.15. Providenciar a imediata troca de qualquer material ou equipamento julgado inadequado ou que não atenda às necessidades do Ministério Público do Estado do Tocantins durante a realização dos Eventos;

8.1.16. Responder por quaisquer danos causados direta ou indiretamente a bens de propriedade do Ministério Público do Estado do Tocantins ou de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados/profissionais por ocasião dos serviços contratados;

8.1.17. Manter os seus empregados devidamente identificados por crachá quando em trabalho, devendo substituí-los, imediatamente, caso sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.18. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, desde que relacionadas à prestação dos serviços contratados;

8.1.19. Zelar pela perfeita execução dos serviços, sanando as falhas eventuais, imediatamente após sua verificação;

8.1.20. Indicar formalmente preposto, visando a estabelecer contatos com o representante do Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.21. Orientar os seus empregados quanto à conduta na prestação dos serviços, observando as normas e regulamentos internos do Ministério Público do Estado do Tocantins, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.22. Executar os serviços impreterivelmente no horário estipulado pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.23. Comunicar, por escrito, quando verificar condições inadequadas ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita prestação do serviço;

8.1.24. Comunicar, por escrito, eventual atraso ou paralisação dos serviços, apresentando razões justificadoras, que serão objeto de apreciação pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.25. Manter limpo o local em que foram realizados os serviços de instalação de qualquer dos itens contratados;

8.1.26. Responsabilizar-se por todo o tipo de transporte de material, ferramentas, funcionários e equipamentos para o local do Evento;

8.1.27. Cumprir, impreterivelmente, todos os prazos e condições exigidos e observar as datas, horários e local de realização de cada serviço constante no Plano de Execução aprovado pelo Ministério Público do Estado do Tocantins;

8.1.28. Responsabilizar-se pela equipe de funcionários, bem como pelo material necessário para a realização dos serviços;

8.1.29. Responsabilizar-se pelos custos de montagem e desmontagem de equipamentos, por ocasião de mudança de local de realização dos eventos;

8.1.30. Apresentar os documentos fiscais de cobrança em conformidade com o estabelecido no Contrato;

8.1.31. Fornecer alimentos de primeira qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade estipulado pelo fabricante ou Fornecedor;

8.1.32. Prezar pela higiene, boa conservação dos alimentos e todos os procedimentos e normas pertinentes ao transporte manuseio e armazenamento dos alimentos a serem fornecidos;

8.1.33. Responsabilizar-se por danos que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produtos de má qualidade, estragado ou fora dos padrões de higiene;

8.1.34. Acatar a fiscalização do Ministério Público do Estado do Tocantins levada a efeito por pessoa devidamente credenciada para tal fim, e cuja solicitação atender-se-á imediatamente, comunicando-o de quaisquer irregularidades detectadas durante a execução dos serviços;

8.1.35. Não transferir a outrem o objeto licitado, no todo ou em parte, a quem quer que seja, sem a previa autorização do Ministério Público do Estado do Tocantins.

8.1.36. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em conformidade com art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93, incluindo a atualização de documentos de controle da arrecadação de tributos e contribuições federais e outras legalmente exigíveis.

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. O Ministério Público do Estado do Tocantins se obriga a:

9.1.1. Convocar o Fornecedor, por meio de e-mail, para apresentar orçamento detalhado e Plano de Execução para a realização do evento pretendido. O referido e-mail conterá informações necessárias à elaboração dos documentos mencionados;

9.1.2. Analisar o orçamento detalhado e o Plano de Execução proposto pelo Fornecedor e solicitar ajustes, se necessários. Nesta hipótese, fica estabelecido o prazo de 02 (dois) dias para o Fornecedor reenviar o Plano de Execução, na forma solicitada;

9.1.3. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes aos eventos, que venham a ser solicitados pelo preposto do Fornecedor;

9.1.4. Permitir o acesso dos representantes ou prepostos ao local de prestação dos serviços, desde que devidamente identificados;

9.1.5. Verificar a preparação dos ambientes e a disponibilidade dos equipamentos antes do início dos Eventos;

9.1.6. Solicitar a substituição ou correção dos serviços ou equipamentos que não tenham sido considerados adequados;

9.1.7. Assegurar-se da boa prestação e do bom desempenho dos serviços;

9.1.8. Promover o acompanhamento e a fiscalização da contratação, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do Fornecedor;

9.1.9. Ceder ao Fornecedor, por ocasião do evento, se necessário, o espaço físico em suas dependências, onde serão instalados os equipamentos e alocados os profissionais para a prestação dos serviços;

9.1.10. Providenciar a autorização para o uso de locais que não sejam de responsabilidade do Fornecedor;

9.1.11. Atestar a execução do objeto por meio do gestor do contrato;

9.1.12. Efetuar o pagamento ao Fornecedor de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos;

9.1.13. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais fornecidos em desacordo com as especificações deste Termo de Referência no ato da entrega;

9.1.14. Comunicar ao Fornecedor, qualquer irregularidade no fornecimento dos materiais;

9.1.15. Solicitar a substituição de material que apresentar defeito durante realização do evento utilização.

10. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais de consumo, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.4. Demais atribuições e responsabilidades do gestor de contratos no âmbito do Ministério Público do Estado do Tocantins estão disciplinadas pelo ATO n. 024/2016, que dispõe sobre a normatização das atribuições e responsabilidades dos Gestores e Fiscais dos Contratos e Atas de Registro de Preço – ARP, firmados pela Procuradoria-Geral de Justiça e adota outras providências.

11. CONDIÇÕES PARA RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

11.1. Nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666, de 1993, o Ministério Público do Estado do Tocantins expedirá “**Recibo**”, o qual deverá ser assinado pelo gestor do contrato, após verificação da conformidade da prestação do objeto.

11.2. O recebimento não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato / instrumento equivalente.

11.3. O FORNECEDOR é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

12. PRAZO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados após análise da conformidade dos materiais adquiridos com o discriminado na respectiva nota fiscal e o atesto do gestor do contrato. O atesto do gestor do contrato (Anexo A) é condição indispensável para o pagamento da nota fiscal.

12.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, após o protocolo de recebimento da nota fiscal (momento em que o credor está adimplente com a obrigação firmada perante o ÓRGÃO GERENCIADOR), sendo que, recaindo sobre dias não úteis, o termo final será prorrogado para o dia útil subsequente.

12.3. O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e nota de empenho e vinculado à conta-corrente.

12.4. O Contratante somente pagará à Contratada o que for solicitado e efetivamente entregue.

12.5. A Contratada deverá apresentar as notas fiscais com os materiais discriminados, até o 5º dia útil do mês seguinte ao mês da entrega dos produtos, ou em outra data, desde que seja escolhida através da empresa contratada.

12.6. Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que tal não tenha concorrido de alguma forma a adjudicatária, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna (IGP-DI), coluna 2, publicado pela FGV, ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

12.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

12.8. Todos os atos inerentes ao presente processo obedecerão às regras concernentes ao Sistema Eletrônico de Informação do Ministério Público do Estado do Tocantins - SEI.

13. HIPÓTESES DE INEXECUÇÃO PARCIAL OU TOTAL

13.1. A empresa que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Tocantins e será descredenciada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf), pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

13.2. Subsidiariamente, nos termos do art. 87 da Lei nº 8.666/93, pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento, o Poder Judiciário do Estado do Tocantins poderá, garantida a prévia defesa da empresa, que deverá ser apresentada no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da sua notificação, aplicar, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil, as seguintes sanções:

I - Advertência, por escrito, quando a empresa deixar de atender quaisquer indicações aqui constantes;

II - Multa compensatória/indenizatória no percentual de 5% (cinco por cento) calculado sobre o valor contratado;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Ministério Público do Estado do Tocantins, pelo prazo de até 2 (dois) anos; e

IV - 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.

13.3. Na hipótese de atraso no cumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela empresa, a esta será aplicada multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor do contrato ou instrumento equivalente, por dia de atraso, limitada a 10% (dez por cento) do valor inadimplido.

13.4. O valor da multa aplicada, tanto compensatória quanto moratória, deverá ser recolhido ao Fundo Especial de Modernização e Aprimoramento do Poder Judiciário FUNJURIS, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis após a respectiva notificação.

13.5. Caso não seja paga no prazo previsto no subitem anterior, a multa será descontada por ocasião do pagamento posterior a ser efetuado pelo Poder Judiciário do Estado do Tocantins ou cobrada judicialmente.

13.6. Além das penalidades citadas, a empresa ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei nº 8.666/93.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

ANEXO "A" DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE RECIBO

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, este GESTOR, encerrou os trabalhos de análise para fim de RECEBIMENTO DEFINITIVO, previsto na Nota de Empenho nº ____/____, do Processo nº _____. Tendo assim procedido, este Gestor conferiu os serviços apresentados e atesta, juntamente com o FORNECEDOR, o RECEBIMENTO DEFINITIVO.

Palmas, ____ de _____ de _____.

Gestor



Documento assinado eletronicamente por **Leide da Silva Theophilo, Chefe da Assessoria de Cerimonial**, em 23/09/2022, às 17:55, conforme art. 33, do Ato PGJ nº 120, de 06 de novembro de 2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.mpto.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0180651** e o código CRC **8F472801**.

19.30.1060.0001144/2022-04

Quadra 202 Norte, Av. LO 4, Conj. 1, Lotes 5 e 6, Plano Diretor Norte, CEP: 77006-218, Palmas/TO.
Telefone: (63) 3216-7600