



TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS
 Palácio da Justiça Rio Tocantins, Praça dos Girassóis, sn - Bairro Centro - CEP 77015007 - Palmas - TO - http://www.tjto.jus.br
 Tribunal de Justiça

Termo Aditivo - PRESIDÊNCIA/DIGER/DIADM/DCC

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº. 52/2019, CELEBRADO ENTRE O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS E A EMPRESA BELLADATA BUFFET & RESTAURANTE LTDA - ME.

Pelo presente Instrumento o **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 25.053.190/0001-36, com sede na Praça dos Girassóis, s/nº, centro, em Palmas/TO, neste ato representado por seu por seu Diretor-Geral, o Senhor **JONAS DEMOSTENE RAMOS**, brasileiro, portador do RG nº. 2.257.484-1 - SSP/PR, inscrito no CPF/MF sob o nº. 455.662.839-34, residente e domiciliado nesta capital, doravante designado **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa **BELLADATA BUFFET & RESTAURANTE LTDA - ME**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.005.549/0001-67, com sede na Quadra 103 Sul, Rua SO 03, nº 22, Plano Diretor Sul, CEP: 77001-036, Palmas/TO, Tel. (63) 3028-0622, e-mail: *belladata@gmail.com*, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada por seu procurador, o Senhor **AMÓS MARÇAL**, brasileiro, empresário, portador do RG nº 131.715 2ª Via - SSP/GO, inscrito no CPF/MF sob o nº 031.140.311-53, têm entre si, justo e avançado o presente **TERMO ADITIVO**, observadas as disposições da Lei nº. 8.666/93, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1. O presente Instrumento tem por objeto o acréscimo de 25% sobre o valor inicial do Contrato nº. 52/2019, com fulcro na Cláusula Primeira, item 1.4, e no artigo 65, § 1º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO ACRÉSCIMO:

2.1. Fica acrescido o percentual de 25% sobre o valor inicial do Contrato nº. 52/2019, que corresponde à quantidade de **R\$ 1.337,00 (um mil trezentos e trinta e sete reais)**, referente a contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação (almoço e/ou jantar) para atender as necessidades da Escola Superior da Magistratura Tocantinense - ESMAT, conforme solicitação evento 2897796, e demonstrativo abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p>ALMOÇO E/OU JANTAR:</p> <p>Descrição:</p> <p>Entradas – Canapés</p> <p>3 (três) tipos dentre as seguintes opções:</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 frescal com ervas • Patê de requieijão com manjeriço <p>Pratos quentes: 3 (três) tipos de carne a escolher dentre as seguintes opções:</p> <p>Carnes Vermelhas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costela de ripa assada; • Escalopes ao molho de ervas; • Estrogonofê de filé mignon; • Filé mignon ao molho de cogumelos; • Filé mignon ao molho de mostarda; • Medalhão ao molho de queijo; • Medalhão ao molho madeira; • Pernil de carneiro assado; • Rosbife recheado ao molho inglês. <p>Carnes Brancas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escalopes de frango ao molho de laranja; • Estrogonofê de frango; • Frango à canadense (com fatias de presunto cru, na manteiga e molho bechamel); • Frango à Francesa (filés de frango grelhado, tomate, pimentão, cebola e presunto na manteiga); • Frango à moda de Parma (escalopes de peito de frango, fatias de presunto cru, queijo parmesão, creme de leite fresco e vinho branco seco); • Frango à role (filés de frango à role, recheados com tomate seco, ervilhas, cenoura, bacon e molho de iogurte); • Frango xadrez (filés de frango cortados em cubos, cebola, pimentão verde, amarelo e vermelho amendoim ou castanha de caju e molho de soja); • Fricassê de frango; • Moqueca de peixe; • Peixe a belle mounier (peixe ao molho de camarão). 	Custo por pessoa	20	R\$ 66,85	R\$ 1.337,00

Carnes Suínas:

- Costelinha assada;
- Lombo a Crioula (lombo grelhado ao molho madeira com cebola, lingüiça calabresa, pimentão e azeitonas);
- Lombo recheado ao molho de ervilhas (assado e recheado com cenoura e bacon);
- Pernil suíno (assado ao molho de ervas).

Massas:

2 (dois) tipos de massa a escolher dentre as seguintes opções:

- Couve-flor gratinada;
- Espaguete à carbonara;
- Espaguete à parisiense;
- Espaguete à primavera;
- Espaguete ao molho de camarão;
- Lasanha de berinjela;
- Lasanha de frango com ricota;
- Lasanha de queijo e presunto;
- Pacotini de peito de peru (ao molho branco e queijo gorgonzola);
- Quiche de frango;
- Quiche de queijo;
- Quiche lorraine;
- Raviole de frango ao molho branco;
- Souflê de espinafre;
- Torta de abobrinha;
- Torta de palmito.

Guarnições:

2 (dois) tipos de arroz a escolher dentre as seguintes opções:

- Arroz branco;
- Arroz com brócolis;
- Arroz à grega;
- Arroz a piemontese;
- Arroz verde;
- Risoto alla milanese (açafraão, manteiga e queijo parmesão);
- Risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão);
- Risoto de camarão;
- Risoto com ervilha;
- Risoto com palmito;
- Risoto com ervas aromáticas e nozes.

Saladas:

4 (quatro) tipos de saladas a escolher dentre as seguintes opções:

- Salada caesar (alface americana, parmesão ralado grosso e croutons);
- Salada de acelga com abacaxi (acelga, abacaxi, uva, creme de leite, azeite extra virgem e suco de limão);
- Salada de batatas à alemã (batatas cozidas picadas e frias, salsa, alface, azeitonas pretas, maionese, azeite extra virgem, iogurte e cebola);
- Salada de legumes (vagem cozida, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor);
- Salada à jardineira (alface americana, cenoura crua, tomate cereja, pepino, pimentão, milho e ervilhas);
- Salada verão (grão de bico, tomates cereja, beterraba ralada, cenoura ralada, alface americana, queijo prato e croutons);
- Salpicão de frango;
- Salada tropical (alface americana, tomates, rabanetes, tomates cereja, pepino, cenoura, pimentão, brócolis, couve-flor, mussarela, presunto, palmito, figo, pêssego e abacaxi);
- Tabule.

Molhos:

4 (quatro) tipos de molhos a escolher dentre as seguintes opções:

- Molho caesar;
- Molho de ervas;
- Molho de gorgonzola;
- Molho mostarda;
- Molho oriental;
- Molho rose;
- Molho tradicional;
- Molho de iogurte;
- Molho pesto;
- Molho italiano.

Sobremesa:

4 (quatro) tipos de sobremesa a escolher dentre as seguintes opções:

- Ambrósia;

<ul style="list-style-type: none"> • Frutas flambadas com sorvete de creme; • Manjar de coco; • Pavê de abacaxi; • Pavê de chocolate; • Pavê de morango; • Pavê de pêssego; • Pavê mousse de maracujá; • Pudim de leite; • Torta alemã; • Torta de limão; • Torta mousse de chocolate; • Torta mousse de maracujá. <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coquetel de frutas sem álcool; • Refrigerantes (normal, diet e light); • Água mineral com e sem gás; • 3 (três) tipos sucos naturais; • Café com adoçante e adoçado. <p>OBSERVAÇÕES: Obrigatoriamente deverão ser incluídos todos os materiais necessários, tais como: Sousplat; copos, taças e jarras para bebidas de vidro e/ou cristal (conforme a natureza do evento); pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca); talheres de aço inox; guardanapos de tecido; mesas e cadeiras (sendo de madeira, acrílico, ferro ou metal, conforme a natureza do evento); toalhas novas de tecido passadas; todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro; e despesas com montagem e desmontagem da estrutura. Quando da realização do evento, caberá ao servidor designado pela Escola Superior da Magistratura Tocantinense (ESMAT) escolher e exigir os tipos desejados, dentre as opções acima citadas.</p>					
Valor total					R\$ 1.337,00

2.2. O valor global do Contrato n°. 52/2019, após o acréscimo, passará de **R\$ 5.348,00 (cinco mil trezentos e quarenta e oito reais)** para **R\$ 6.685,00 (seis mil seiscentos e oitenta e cinco reais)**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1. As despesas com a execução, do presente Termo Aditivo, correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade Gestora: 060100 - Funjuris
Classificação Orçamentária: 06010.02.128.1145.4180
Natureza de Despesa: 33.90.39
Fonte de Recursos: 0240

3.2. As despesas inerentes à execução deste Termo Aditivo ao Contrato epígrafado serão liquidadas por meio da Nota de Empenho que será emitida à conta da dotação orçamentária especificada nesta Cláusula.

3.3. A CONTRATADA emitirá Nota Fiscal em observância à unidade gestora emissora da nota de empenho que albergou a contratação:

3.3.1. **Fundo Especial de Modernização e Aprimoramento do Poder Judiciário - Funjuris.**
CNPJ/MF: 03.173.154/0001-73
Praça dos Girassóis, S/Nº. - Centro
CEP: 77.015-007
Palmas-TO.

CLÁUSULA QUARTA – DA VINCULAÇÃO:

4.1. O presente Termo Aditivo vincula-se em sua integralidade ao Contrato em epígrafe, aos autos 19.0.000003378-5, bem como às disposições da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO:

5.1. A publicação resumida do presente Termo no Diário da Justiça Eletrônico - DJE, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo CONTRATANTE, nos termos do parágrafo único do artigo 61, da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DA RATIFICAÇÃO:

6.1. São mantidas inalteradas as cláusulas do Contrato inicial, desde que não colidentes com o presente Instrumento.

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente Termo, por meio de assinatura eletrônica, utilizando-se do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, para que produza seus efeitos.



Documento assinado eletronicamente por **Amos Marçal, Usuário Externo**, em 25/11/2019, às 11:51, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Jonas Demostene Ramos, Diretor Geral**, em 26/11/2019, às 20:16, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no link <http://sei.tjto.jus.br/verifica/> informando o código verificador **2909459** e o código CRC **70C66355**.