



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

TRIBUNAL REGIONAL FEDERAL - 2ª REGIÃO



ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES Nº TRF2-ETP-2024/00134

01. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.1 - A necessidade da presente contratação (**serviço de coquetel volante**), fundamenta no aspecto protocolar da missão institucional deste Tribunal, no qual o engajamento do corpo funcional, bem como o fortalecimento da atuação integrada das equipes se concretiza na realização de eventos institucionais que constituem atividades relevantes como método de efetivação das prioridades estabelecidas nas metas estratégicas, colaborando no fortalecimento da imagem institucional, promovendo interação e cooperação com outros parceiros do sistema público nacional e internacional, que corrobora no reconhecimento da sociedade civil como órgão que oferta serviços de excelência, refletindo no bem-estar econômico e social do país.

02. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

2.1 - O objeto da contratação NÃO ESTÁ VINCULADO AO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL.

03. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de coquetel volante, para o dia do encerramento do evento institucional: “**1º Encontro Regional de Juízes da Rede Internacional de Haia - América do Sul e Caribe - 2024**”, que conta com a presença de representantes diversos países, em conformidade com a gestão estratégica adotada por este Tribunal. O coquetel será oferecido aos participantes do evento pelo TRF da 2ª Região e será realizado no **Palácio do Itamaraty, no 17 de maio de 2024, às 18:00 horas**, seguindo os requisitos abaixo:

3.1 - A quantidade de itens do cardápio deverá atender os 120 (cento e vinte) convidados considerando minimamente, a disposição abaixo:

Item	Tipo de produto do cardápio	unidade de medida	Quantidade por pessoa
a	Salgados fritos, de forno e folhados, contendo 12 (doze) variedades, no mínimo.	unidade	15
b	Sucos naturais, em 3 (três) variedades, no mínimo	ml	200
c	Refrigerantes, em 4 (quatro) variedades entre normal e light/diet.	ml	200
d	Água mineral, com e sem gás	ml	200
e	Vol-au-vent, em 2 (duas) variedades	unidade	2
f	Canapés, em 4 (quatro) variedades	unidade	4

Classif. documental

30.01.01.01



TRF2ETP2024001344



g	Quiches, em 2 (duas) variedades	unidade	2
h	Coquetel de frutas sem álcool	ml	200
i	Mesa de café, chá e biscoitos* <i>*(quantidade por evento e não por pessoa)</i>	unidade	1

3.2 - O CARDÁPIO deverá ser composto dentro das opções a seguir, :

3.2.1 - SALGADOS: Folhados - castanha do Pará; bacon com fios de ovos; toma seco; ameixa com ricota; frango; banana com canela; maçã com ricota e canela
Frituras - quibe; coxinhas de frango, patinhas de caranguejo; camarão empanado; risoles de camarão; bolinha de queijo; croquetes; **Forno** - Mini pastel de frango, mini pastel de presunto e queijo, empadinha de palmito, empadinha de frango, pastel de carne seca.

3.2.2 - CANAPÉS: queijo com presunto; queijo brie; gorgonzola; salaminho; rúcula com queijo; tomate seco; peito de peru com cereja; cebola;

3.2.3 - VOL-AU-VENT: Tomate seco; frango; bacalhau; carne seca com aipim; palmito; queijo com presunto;

3.2.4 - QUICHES: Frango, cebola, gorgonzola, alho poro;

3.2.5 - SUCO DE FRUTAS: Goiaba, bacuri ou cupuaçu, abacaxi ou abacaxi com hortelã, cajá, tangerina, manga, acerola;

3.2.6 - BEBIDAS NÃO-ALCÓLICAS: Água mineral (com e sem gás), Guarani Antártica (tradicional e diet); Coca-cola (tradicional e light) e Coquetel de frutas sem álcool.

3.2.7 - MESA DE CHÁ E CAFÉ: composta por chás e café, acompanhada de biscoitos finos ou *petit four* fino. E disponibilizar, ainda, toalhas de mesa, bandeja, açúcar e sachê e adoçante, guardanapos de papel, mexedores de cafezinho, colherinhas e palitos caso sejam necessários.

3.3 - DETALHAMENTO:

3.3.1 - A contratada deverá compor o CARDÁPIO, considerando as indicações contidas no item 3.2, e quantitativo mínimo especificado no item 3.1, e qualquer sugestão de alteração deverá ser submetida à aprovação da contratante, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias anteriores ao evento.

3.3.2 - Para composição do CARDÁPIO, a contratada deverá seguir as seguintes disposições:

- Servir pelo menos uma opção de salgado ou canapé, no pão integral ou light;
- Servir 50% (cinquenta por cento) de salgados fritos e 50% (cinquenta por cento) de salgados assados;
- A composição dos salgados deverá obedecer a proporção de 30% (trinta por cento) de massa para 70% (setenta por cento) de recheio;



d) Os recheios conterão carnes brancas ou vermelhas, camarão ou bacalhau, se pele ou gordura, e, predominantemente, queijos brancos;

e) Sempre que disponível, fornecer produtos orgânicos (com produção sem agrotóxicos). Caso haja fornecimento de produtos orgânicos, o fornecedor deve estar de acordo com a Legislação Brasileira (Lei nº 10.831/03, regulamentada pelo Decreto nº 6.323/07) e estar no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos do Ministério da Agricultura (MAPA), apresentando ainda o certificado de produtor orgânico expedido pela certificadora ou organismo participativo de avaliação da conformidade (Organização de Controle Social - OCS, acreditados pelo MAPA, na forma da Resolução CSJT nº 103/2012).

3.3.3 - A mesa de café, deverá ser composta por chás e café, acompanhada com biscoitos finos ou *petit four* fino. E disponibilizar, ainda, toalhas de mesa, bandejas açúcar em sachê e adoçante, guardanapos de papel, mexedores de cafezinhas, colherinhas e palitos caso sejam necessários.

3.3.4 - As louças deverão ser em vidro ou porcelana ou aço escovado, não sendo aceito a opção de descartáveis.

3.3.5 - Serviço deverá ser de, no mínimo, 3h (três horas), e a empresa será responsável por todo o material necessário para a execução (copos, taças, xícara, prataria, louças e talheres), bem como pela equipe do evento (garçons, cozinheiro, salgadinhos, dosadores, copeiros, maitre).

3.3.6 - É necessário que a empresa leve a sua cozinha industrial móvel (forno, fogão, fritadeira, bancadas e gás), com exceção de freezer e mesas.

3.3.7 - A empresa deverá, ainda, disponibilizar toalha de mesa para forrar a mesa com café.

3.3.8 - A Contratada deverá conservar os alimentos na temperatura adequada para consumo, em quantidades suficientes para atender à demanda contratada, de modo a manter os alimentos aquecidos e refrigerantes, água, sucos e coquetéis deverão ser servidos gelados.

3.3.9 - As especificações e sabores dos alimentos poderão ter pequenas alterações por solicitação do Contratante, em comum acordo com a Contratada, sem ônus.

3.3.10 - O cardápio do evento deverá ser disponibilizado pela Contratante em até (cinco) dias antes do evento e aprovado pela Contratada até 48 (quarenta e oito) horas antes do evento.

3.3.11 - Deverão ser disponibilizados:

- a - 1 (um) maître.
- b - 8 (oito) garçons.
- c - 2 (dois) copeiros.
- d - 1 (um) cozinheiro.



e - 1 (um) ajudante de cozinha.

3.4 - Não será admitida a subcontratação do objeto.

04. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

4.1 - Considerando o quantitativo de 120 (cento e vinte) convidados, a estimativa das quantidades individuais está disposta no item 3.1, do presente Estudo Técnico Preliminar.

05. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

5.1 - A partir de 29/02/2024, esta Assessoria iniciou a realização de uma pesquisa de mercado (por e-mail), para os serviços de buffet, considerando a quantidade de 120 (cento e vinte) convidados. Foram obtidos 04 orçamentos como resposta, que segue em anexo a este Estudo Técnico Preliminar - ETP.

06. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

6.1 - O valor médio dos orçamentos recebidos foi R\$ 10.440,00 (dez mil quatrocentos e quarenta reais), conforme os quatro (4) orçamentos recebidos.

07. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

7.1 - A solução desta contratação estabelece que a contratada deverá fornecer os serviços relativos de coquetel volante, conforme especificado no item 3, deste Estudo Técnico Preliminar, **no dia 17/05/2024, às 18:00horas**, para o evento de encerramento do **1º Encontro Regional dos Juizes da Rede Internacional de Haia - América do Sul Caribe - 2024**”, que será realizado no **Palácio do Itamaraty**, localizado na Avenida Marechal Floriano, 196 - Centro / Rio de Janeiro - CEP: 20080-002.

08. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

8.1 - Sugere-se, s.m.j. à Administração do TRF2, que a execução dos serviços de buffet, por ser demanda de atividades que se complementam, que não seja adotado parcelamento do serviço, pelo entendimento de que é mais satisfatório do ponto de vista de eficiência técnica e da qualidade dos serviços, já que o objeto apresenta serviços interrelacionados.

09. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:



9.1 - Com essa contratação, resolve-se, com um custo X benefício razoável, questão da disponibilidade de um coquetel para o referido evento, contribuindo para image institucional, do ponto de vista protocolar, com a excelência que é praxe nos eventos promovidos por este Tribunal.

9.2 - A presente contratação está fundamentada na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que regulamenta o artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal, e institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. O objeto e questão será contratado com fundamento no art. 75, incisos I e II, da referida Lei, e Decreto nº 11.317, de 30 de dezembro de 2022: "Art. 75. É dispensável a licitação: I - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 114.416,65 (cento e quatorze mil quatrocentos e dezesseis reais e sessenta e cinco centavos), no caso de obras e serviços de engenharia ou de serviços de manutenção de veículos automotores; II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 57.208,33 (cinquenta e sete mil duzentos e oito reais trinta e três centavos), no caso de outros serviços e compras."

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO, PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

10.1 - Não foram observadas providências a serem tomadas pela Administração previamente à celebração do contrato.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

11.1 - Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:

12.1 - Não foi identificado possíveis riscos ambientais, todavia:

12.1.1 - A preparação da alimentação deve ser dada preferência a ingredientes produzidos de forma sustentável, fornecidos por produtores locais, frutas da estação, dentre outras práticas similares.

12.1.2 - Os serviços deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente utilizando, sempre que possível e disponível, tecnologias e materiais ecologicamente corretos, bem como promovendo a racionalização de recursos naturais.

12.1.3 - A Contratada deverá também atender aos seguintes requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

12.1.4 - A alimentação deve ser fornecida, preferencialmente, em vasilhames reutilizáveis ou em embalagens recicláveis e/ou biodegradáveis, evitando



se, tanto quanto possível, o uso de embalagens plásticas descartáveis. Utilizando-se preferencialmente, materiais reciclados, biodegradáveis ou atóxicos na execução (solução contratada.

12.1.5 - Não utilizar trabalho escravo ou infantil, ou máquinas que aumentem a geração de resíduos industriais no modo de produção do bem ou serviço a ser contratado.

13. PARECER CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

13.1 - Tendo em vista os pontos levantados nestes Estudos Técnicos Preliminares, concluo que a contratação proposta é viável e atende ao princípio de razoabilidade.

Rio de Janeiro, 11 de março de 2024.

- assinado eletronicamente -

ALFREDO DE ANDRADE BOTTINO
Assessor(a)-Chefe
ASSESSORIA DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS E CERIMONIAL

