

	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR	Código:
		FOR-DILOG-002-xx (V.00)

Solicitação de Aquisição conforme evento 1561805

1. OBJETO

Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de **serviços de BUFFET, compreendendo Coffee Break, Brunch, Almoço e Jantar, além de Almoços e Jantares externos**, para atender demandas do Tribunal de Justiça do Estado do Acre.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelas unidades jurisdicionais da comarca de Rio Branco, em especial aquelas relacionadas à eventos realizados pelo Tribunal de Justiça do Estado do Acre, tais como: solenidades, reuniões técnicas, palestras e cursos de capacitação, com o oferecimento de alimentação adequada a cada contexto, reforçando a integração entre os grupos, durante todo o período no qual estejam sendo realizadas as atividades jurisdicionais, objetivando assim o atendimento as demandas sociais, pelo período de 12 (doze) meses.

2.2. Escolha da Modalidade: Tendo em vista que os bens a serem adquiridos enquadram-se como bens comuns, a Administração deve utilizar o pregão, na forma eletrônica, como modalidade preferencial, conforme preceitua a Lei nº 10.520/2002, o Decreto 3.555/2000, Decreto 5.450/2005 e 7.892/2012.

2.3. Registro de Preço: Optou-se pelo registro de preço em virtude das demandas constantes dos bens. Ressalta-se, ainda, que pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

2.4. Agrupamento de itens: o objeto deste termo será licitado por agrupamento de itens, com a finalidade de adquirir/contratar materiais de um mesmo fabricante, a fim de evitar problemas de compatibilidade, conforme entendimento do tcu:

Outro argumento utilizado foi evitar a ampliação do número de fornecedores, com vistas a preservar o máximo possível a rotina das unidades, que são afetadas por eventuais descompassos no fornecimento dos produtos por diferentes fornecedores. Nessa linha, acrescento que, de fato, lidar com um único fornecedor diminui o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação: fornecimento, vida útil do móvel e garantias dos produtos. O aumento da eficiência administrativa do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos de fornecimento. Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública.

Cabe observar, ainda, que segundo jurisprudência do TCU, "inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si" (acórdão 5.260/2011-1ª Câmara). Aplica-se tal assertiva ao procedimento ora inquinado. **(Acórdão TCU nº 861/2012 – Plenário)**

2.4. Subcontratação: Em razão da especificação dos serviços a serem contratados nos itens 13 e 14, é imprescindível que seja permitida subcontratação para os referidos itens com o fito de ampliar a concorrência, permitindo a possibilidade que sejam oferecidas propostas por fornecedores com expertise nos itens de 1 a 12. Para além, percebe-se maior chance de obter proposta mais vantajosas à Administração ante ao agrupamento dos itens.

Observa-se que os quantitativos para os itens 13 e 14 não representam o percentual máximo atualmente entendidos como permitidos pela doutrina e pelos Tribunais de Contas, sendo usualmente estabelecido o limite máximo de até 30% do objeto.

Nesse sentido, diante da necessária prévia autorização da administração, sugere-se constar a permissão no TR, Edital e Contrato.

3. DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Nome	Função	Lotação
SOUZA LIMA ANGELO DOUGLAS DE CLODOMIRO	Judiciário Técnico	Secretaria de Relações Públicas e Cerimonial
	Cargo em Comissão	Secretaria de Relações Públicas e Cerimonial

4. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS OU A AQUISIÇÃO A SEREM CONTRATADOS, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA:

Lei n. 8.666/93, Lei 10.520/2002, Decretos nºs 10.024/2019, 7.892/2013, 9.488/2018, Decreto Estadual nº 4.767/2019 e a IN SLTI/MPOG nº 40/2020.

5. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Atualmente não há cobertura contratual, sendo necessário um contrato vigente para atendimento às demandas.

6. ALINHAMENTO AO PLANO INSTITUCIONAL

Atendimento às necessidades dos servidores, colaboradores e usuários da Justiça indo ao encontro das necessidades do negócio, não apresentando conflito com o Planejamento Estratégico Institucional, PETIC, PLS e Resoluções ou com objetivos organizacionais relacionados à gestão das aquisições e contratações.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Requisitos de Habilitação

Tendo em vista que a natureza do objeto não exige maior especialidade do fornecedor, o Tribunal de Contas da União **entende que os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis**, conforme decisões abaixo:

No presente caso, a modalidade de licitação e o pregão, e, de acordo com o Decreto no 3.555/2000, art. 13, as exigências de habilitação devem seguir o disposto na Lei no 8.666/1993, ou seja, os requisitos devem obedecer, exclusivamente, ao disposto no art. 27 e seguintes da Lei de Licitações. De acordo com Marçal Justen Filho [Pregão: (Comentários a legislação do pregão comum e eletrônico). 3a Edição ver. e atual. De acordo com a Lei Federal no 10.520/2002 - São Paulo: Dialética, 2004. Págs. 35, 74 e 91-95.], o pregão, por tratar-se de aquisições de bens e serviços comuns, pressupõe uma necessária simplificação decorrente da ausência de especificidade do objeto licitado, devendo, como regra, ser desnecessária a qualificação técnica para aquisição desses bens e serviços. Neste sentido, o autor lembra que "restringir o cabimento do pregão ao fornecimento de bens e serviços comuns significa, em ultima análise, reconhecer a desnecessidade de requisitos de habilitação mais severos. Ou seja, não foi casual a reserva do pregão apenas para bens e serviços comuns. Como esses bens estão disponíveis no mercado, segundo tendências padronizadas, presume-se não apenas a desnecessidade de maior investigação acerca do objeto. Também se pode presumir que objetos comuns não demandam maior especialidade do fornecedor. Logo, os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis." (Acórdão TCU nº 1729/2008 - Plenário). É inconstitucional e ilegal o estabelecimento de exigências que restrinjam o caráter competitivo dos certames. (Acórdão TCU nº 539/2007 - Plenário). As exigências Editalícias devem limitar-se ao mínimo necessário para o cumprimento do objeto licitado, de modo a evitar a restrição ao caráter competitivo do certame. (Acórdão TCU nº 110/2007 - Plenário).

7.2 Requisitos Obrigacionais

7.2.1. Atender às solicitações nos prazos estipulados.

7.2.2. Aceitar o controle de qualidade realizado.

7.2.3. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo TJAC e Diretores de Secretaria do interior.

7.2.4. Entregar o material durante no horário solicitado, previamente acordados com o fiscal do contrato.

7.2.5. Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.

7.2.6. Substituir, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso não se apresentem corretamente.

7.2.7. Providenciar para que seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante.

7.2.8. Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

7.2.9. Não subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação definida neste Termo de Referência, sem prévia anuência do Contratante. Caso ocorra a subcontratação, mesmo que autorizada pelo Contratante, este não se responsabilizará por qualquer obrigação ou encargo do subcontratado.

7.2.10. Fornecer os materiais descritos nos respectivos grupos, com rapidez e eficiência.

7.2.11. Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO/ESTIMATIVA DE PREÇOS

Será realizada pesquisa de preços junto ao sistema de Banco de Preços, ferramenta reconhecida pela transparência e confiabilidade de seus dados, bem como pesquisa de preços praticado no mercado local, conforme Mapa de Preços a ser acrescentado pela GECON.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Consiste na contratação de empresa prestadora de serviços de **BUFFET, compreendendo Coffee Break, Brunch, Almoço e Jantar, além de Almoços e Jantares externos, visando a atender as necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre na Comarca de Rio Branco.**

10. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está descrito conforme demonstrado na Tabela1 abaixo:

Item	Tipo de Serviço	Unidade	Quantidade	Quantidade
			mínima	Total

1	Coffee break matutino tipo A	Pessoa	10	200
2	Coffee break matutino tipo B	Pessoa	20	400
3	Coffee break matutino tipo C	Pessoa	50	1600
4	Coffee break vespertino tipo A	Pessoa	10	200
5	Coffee break vespertino tipo B	Pessoa	20	400
6	Coffee break vespertino tipo C	Pessoa	50	1600
7	Brunch tipo A	Pessoa	10	200
8	Brunch tipo B	Pessoa	20	400
9	Brunch tipo C	Pessoa	50	1600
10	Almoço e Jantar Tipo A	Pessoa	10	100
11	Almoço e Jantar Tipo B	Pessoa	15	150
12	Almoço e Jantar Tipo B	Pessoa	20	250
13	Almoço Externo	Pessoa	3	100
14	Jantar Externo	Pessoa	3	100

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

Item	Descrição detalhada	Unid.de medida	Quant.
	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO A Fornecimento de Coffee break Matutino para evento até 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite, leite achocolatado quente; 3. Água mineral, água de côco; 4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 5. Salada de frutas		

1	(creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola, aveia em flocos; 7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; 9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; 10. Pão de milho no leite da castanha; 11. Tapioca; 12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; 13. Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; 14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); 15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); 16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 17. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	200
	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO B Fornecimento de Coffee break Matutino para evento até 20 pessoas com o seguinte cardápio:		

2	1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite, leite achocolatado quente; 3. Água mineral, água de côco; 4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola, aveia em flocos; 7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; 9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; 10. Pão de milho no leite da castanha; 11. Tapioca; 12. Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; 13. Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; 14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); 15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); 16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 1. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o	PESSOA	400
---	---	--------	-----

	caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.		
3	COFFEE BREAK MATUTINO TIPO C Fornecimento de Coffee break Matutino para evento até 50 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); 2. Leite, leite achocolatado quente; 3. Água mineral, água de côco; 4. Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; 5. Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); 6. Granola, aveia em flocos; 7. Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; 8. Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; 9. Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; 10. Pão de milho no leite da castanha; 11. Tapioca; 12. Bolos de mandioca,	PESSOA	1600

	mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; 13. Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; 14. Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); 15. Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); 16. Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 1. Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	

4	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO A Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento até 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; 2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); 3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; 4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); 5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); 1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	200
---	--	--------	-----

5	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO B Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento até 20 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; 2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); 3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; 4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); 5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); 1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	400

6	COFFEE BREAK VESPERTINO TIPO C Fornecimento de Coffee break Vespertino para evento até 50 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; 2. Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); 3. Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; 4. Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); 5. Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); 1. Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. Observação: - Pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça; - Guardanapos de papel; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	1600
	BRUNCH TIPO A Fornecimento de Brunch para evento até 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 2. 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); 3. Pães, tipo (francês,		

7	integral, brioche e croissant); 4. Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); 5. Tapiocquinhas (na manteiga e molhada); 6. Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); 7. Queijo branco fatiado; 8. Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 9. 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher); 10. 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 11. 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; 12. Refrigerantes (normal e diet); 13. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: -Louças e talheres apropriados; - Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	10
	BRUNCH TIPO B Fornecimento de Brunch para evento até 20 pessoas		

8	com o seguinte cardápio: 1. Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 2. 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); 3. Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); 4. Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); 5. Tapioquinhas (na manteiga e molhada); 6. Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); 7. Queijo branco fatiado; 8. Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 9. 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher); 10. 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 11. 02 (dois) tipos sucos naturais - (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; 12. Refrigerantes (normal e diet); 13. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.	PESSOA	20
---	--	--------	----

	Observação: -Louças e talheres apropriados; - Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.		
9	BRUNCH TIPO C Fornecimento de Brunch para evento até 50 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Café, café com leite, chocolate simples e chantilly; 2. 03 (três) variedades de frutas frescas da estação apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); 3. Pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); 4. Manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora, frutas vermelhas, a escolher); 5. Tapiocas (na manteiga e molhada); 6. Frios sortidos em bandejas (presunto, queijo, salame e peito de peru); 7. Queijo branco fatiado; 8. Queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 9. 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau, risoto de tucupi, escondidinho de charque ou crepes de frango, aspargos, camarão ou bacalhau, a escolher); 10. 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 11. 02 (dois) tipos sucos naturais -	PESSOA	50

(Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças;

12. Refrigerantes (normal e diet);

13. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.

Observação: -Louças e talheres apropriados; - Guardanapos de papel ou tecido, conforme a escolha; -Serviço de garçons; -Bandejas de boa apresentação.

10	ALMOÇO E JANTAR TIPO A Fornecimento de Almoço e Jantar para evento até 10 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; 2. Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; 3. 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; 4. Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 5. 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); 6. Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; 7. Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; 8. Refrigerantes (normal e diet); 9. 02 (dois) tipos sucos naturais 10. (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); 11. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: -Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; - Guardanapos de tecido; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	100
----	--	--------	-----

11	ALMOÇO E JANTAR TIPO B Fornecimento de Almoço e Jantar para evento até 15 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; 2. Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; 3. 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; 4. Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 5. 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); 6. Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; 7. Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; 8. Refrigerantes (normal e diet); 9. 02 (dois) tipos sucos naturais 10. (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); 11. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: -Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; - Guardanapos de tecido; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	150
----	--	--------	-----

12	ALMOÇO E JANTAR TIPO C Fornecimento de Almoço e Jantar para evento até 20 pessoas com o seguinte cardápio: 1. Entrada: saladas de folhas e legumes cozidos; 2. Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho roti, servido em réchaud de prata; 3. 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; 4. Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 5. 02 (dois) tipos de sobremesa (chocolate, cupuaçu, morango e maracujá); 6. Salada de frutas em taça decorada com creme de leite a parte; 7. Cafezinho com petit fours (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; 8. Refrigerantes (normal e diet); 9. 02 (dois) tipos sucos naturais 10. (Abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola); 11. Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: -Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; - Guardanapos de tecido; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.	PESSOA	250
----	--	--------	-----

13	ALMOÇO EXTERNO Fornecimento de Almoço Externo para evento até 3 pessoas em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	PESSOA	100
14	JANTAR EXTERNO Fornecimento de Jantar Externo para evento até 3 pessoas em restaurante indicado anterior ao evento: 1. Pratos individuais “à la carte, self-service ou rodízio”; 2. Bebidas não alcoólicas; 3. Sobremesa.	PESSOA	100

Estão inclusos no serviço a ornamentação das bandejas e mesas (arranjo natural).

despesa	Valor estimado da	De acordo com pesquisa de preço praticado no mercado local.
suprimento	Estratégia de	<i>Dar-se-á de acordo com solicitações do Tribunal de Justiça, mediante requisição.</i>
	Fiscalização	<i>Diretoria Regional do Vale do Alto Acre, ou servidor designado pela Administração.</i>
	Local do fornecimento	Rio Branco/AC e Cruzeiro do Sul/AC

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros dos contratos anteriores, a equipe de planejamento aprova o presente E.T.P.



Documento assinado eletronicamente por **Angelo Douglas de Souza Lima, Secretário(a)**, em 01/12/2023, às 11:58, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjac.jus.br/verifica> informando o código verificador **1636020** e o código CRC **A40138D0**.