

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 31/2025

Processo Administrativo nº 2025-17

<Contratação de empresa prestadora de serviços para fornecimento de coquetel, visando a atender as necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre, na Comarca de Rio Branco.>

Rio Branco, <mês> de <ano>

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

(Processo Administrativo n°.2025-17)

Objeto: Contratação de empresa prestadora de serviços para fornecimento de coquetel, visando a atender as necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre, na Comarca de Rio Branco.

ETP: "CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS"

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação busca suprir a necessidade de oferecer suporte adequado às solenidades e eventos institucionais realizados pelo Tribunal de Justiça no âmbito da Comarca de Rio Branco. Esses eventos, que incluem solenidades oficiais, palestras, cursos e outras atividades de natureza institucional, demandam a disponibilização de serviços de coquetel que atendam padrões de qualidade, sofisticação e praticidade.

A contratação é essencial para assegurar que os eventos sejam realizados com conforto e excelência, atendendo às expectativas de servidores, magistrados, autoridades e demais convidados. Além disso, a padronização do serviço contribui para a melhor organização e execução dos eventos, alinhando-se às diretrizes de eficiência e economicidade na gestão pública.

Portanto, essa contratação justifica-se pela necessidade de proporcionar um ambiente adequado e acolhedor nos eventos institucionais, garantindo a boa recepção de todos os participantes e a valorização das atividades desenvolvidas pelo Tribunal de Justiça.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios e práticas de sustentabilidade.

a) ambiental e/ou:

- Utilização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para o transporte e apresentação dos alimentos, sempre que possível;
- Descarte adequado de resíduos, conforme legislação ambiental vigente.
- Preferência por alimentos provenientes de agricultura sustentável ou fornecedores locais, sempre que possível.

b) social e/ou:

- Priorizar a contratação de mão de obra local, promovendo o desenvolvimento da economia regional.
- Assegurar condições dignas de trabalho para os colaboradores, incluindo remuneração adequada e respeito às normas trabalhistas.

c) econômica:

- Garantir a economicidade por meio da otimização de recursos e preços compatíveis com o mercado, sem prejuízo da qualidade do serviço prestado.
- Preferência por fornecedores que demonstrem equilíbrio entre custo e benefício, assegurando o melhor aproveitamento do recurso público.

- **Garantia:** Não se aplica.

- **Treinamento:** Não se aplica.

- **Instalação do equipamento:** Não se aplica.

- **Padrões mínimos de qualidade:**

- Alimentos frescos e preparados de acordo com normas sanitárias vigentes.
- Pontualidade e eficiência na entrega e montagem dos serviços de coquetel.
- Apresentação visual atraente dos itens servidos.
- Atendimento cortês e profissional por parte da equipe envolvida.

DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- Quando exigido o serviço de coquetel, a alimentação e a bebida deverão ser servidas em louça, talheres e copos de vidro de boa qualidade, em ótimo estado de conservação.
- Para esses itens não serão aceitos materiais descartáveis.
- Para os eventos considerados como de alto padrão serão exigidos: toalhas e guardanapos de qualidade superior; copos e taças de cristal; talheres de prata ou de alta qualidade, previamente aprovados pela Contratante.
- Os serviços deverão ser prestados, por copeiras e garçons com experiência e preparo para a função, devidamente uniformizados.
- A contratada deverá disponibilizar uma equipe de apoio pertinente à condução dos serviços, desde a preparação até o encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços.
- Bebidas e alimentos devem estar perfeitamente harmonizados.

- Os eventos realizados nas dependências do TJAC ou fora delas deverão contar com a presença de pelo menos um representante da Contratada, que ficará responsável pelo planejamento e coordenação.
- Por autorização expressa da Contratante, esse profissional poderá ser dispensado.
- Caso seja solicitado pelo contratante, a contratada deverá apresentar prova dos alimentos a serem preparados ou fornecidos para aprovação.
- Em todos os preços já devem ser incluídos os serviços de copeiragem e garçom, quando necessário.
- Os alimentos deverão ser de primeira qualidade e: apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos; não apresentar manchas, queimaduras, presença de insetos ou de moluscos e de pontos específicos de bolores, brocas ou larvas.
- A avaliação da qualidade do produto será realizada por pessoa designada pela administração para essa finalidade.
- Em todo o serviço deverão ser atendidas as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, de acordo com a RDC Nº 216/2004, da ANVISA, além de técnicas corretas de culinária e higiene, mantendo-se os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- Os produtos requisitados não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol e calor excessivo;
- Os produtos deverão ser entregues aos fiscais do contrato em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela CONTRATADA.

DO MODO DE EXECUÇÃO

- As ordens de serviço serão emitidas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da realização de eventos de pequeno porte (para até 30 pessoas) e de 48 (quarenta e oito) horas para os demais eventos. No entanto, em casos específicos a contratada atenderá aos pedidos emergenciais, quando solicitados, ainda que fora do prazo estipulado.
- A solicitação de itens que necessitem de personalização será feita com 10 (dez) dias de antecedência.
- O prazo de execução do serviço ocorrerá da seguinte forma:

- Para o fornecimento de coquetel, a empresa deverá chegar ao local com antecedência mínima de 60 (sessenta) minutos do horário estipulado na ordem de serviço;

- Para o fornecimento de Coquetel, a contratada deverá fornecer mesas, toalhas de tecido, talheres, copos de vidro, guardanapos, pratos, garrafas térmicas, travessas, bandejas de inox, louças em porcelana, jarras em aço inox, gelo de água filtrada ou mineral, ornamentação com flores naturais, mão de obra e demais recursos e insumos que a contratante julgar necessários para a execução dos serviços.

- A Contratante poderá solicitar prova dos alimentos a serem entregues.
- Os produtos solicitados deverão ser entregues conforme cronograma fixado na lista de pedidos, a servidor indicado pela Contratada.
- O servidor responsável pelo recebimento dos produtos examinará a qualidade e as quantidades dos produtos, com base na lista de pedidos.
- Após conferida, a lista de pedidos deverá ser assinada pelo fiscal e pelo responsável pela entrega.
- A lista de pedidos, devidamente assinada, será utilizada para fins de faturamento.
- É de responsabilidade da contratada dispor dos equipamentos/materiais necessários para eventual preparação ou aquecimento de alimentos no local em que serão servidos (como por exemplo: fritadeira, forno micro-ondas, etc), bem como para resfriar as bebidas que devam ser servidas geladas.
- A empresa contratada definirá o quantitativo e a disposição dos balcões e mesas, para melhor atendimento dos participantes em cada evento.
- Os materiais, alimentos e demais insumos/recursos deverão estar em quantidades suficientes ao atendimento satisfatórios das pessoas a serem servidas.

DOS LOCAIS DE ENTREGA

- Os produtos solicitados serão acondicionados em embalagens e/ou recipientes limpos e apropriados (alumínio, cartonado, isopor ou caixas de polietileno);
- As caixas para o transporte dos produtos deverão ser térmicas nos casos em que os gêneros requisitados necessitem de ambiente apropriado para conservação.
- A entrega dos gêneros alimentícios será realizada nos locais indicados a seguir:
 - Sede do Tribunal de Justiça
 - Rua Tribunal de Justiça, s/nº, Via Verde;
 - Cidade da Justiça – Fórum Criminal
 - Avenida Paulo Lemos de Moura, 878, Portal da Amazônia;
 - Cidade da Justiça – Juizados Especiais Cíveis

- Avenida Paulo Lemos de Moura, 878, Portal da Amazônia;

- Fórum Barão do Rio Branco – Rua Benjamin Constant, 1.165, Centro.

- Palácio da Justiça - Rua Benjamin Constant, Centro.

- O acesso ao local de entrega ficará restrito aos veículos de pequeno porte e/ou aos de carga com capacidade máxima de 3,5 toneladas, cuja altura não poderá exceder a 2,3 metros.
- Os veículos de que trata o subitem anterior obedecerão aos critérios de higienização previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – ANVISA e estarão de acordo com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.
- Os entregadores da Contratada deverão estar vestidos adequadamente, com roupas limpas, sapatos ou tênis fechados e devidamente identificados.

DA INSPEÇÃO INICIAL E PERIÓDICA

- Os servidores do TJAC realizarão a inspeção técnica às instalações da empresa contratada, **sendo obrigatória a presença do nutricionista da empresa na inspeção inicial.**
- Caso a instalação da contratada não atenda às condições indicadas, o contrato será rescindido. O objetivo da inspeção é verificar a compatibilidade das operações desenvolvidas pela empresa com o objeto deste Estudo Técnico Preliminar, bem como garantir as condições mínimas higiênico-sanitárias em relação às instalações, equipe, alimentos, boas práticas de fabricação, condições de estocagem e outros aspectos pertinentes à atividade de produção e fornecimento de lanches.
- Poderão ser realizadas inspeções esporádicas às instalações da empresa contratada para atestar a manutenção das condições higiênico-sanitárias, das boas práticas de fabricação e do cumprimento das demais exigências do contrato. **As inspeções periódicas ocorrerão sem aviso prévio e, nesses casos, a presença do nutricionista da empresa não será obrigatória.**
- A comprovação do vínculo com profissional nutricionista **será exigida apenas no momento da contratação**, não sendo obrigatória sua apresentação na fase de habilitação técnica da licitação.

4. LEVANTAMENTO DO MERCADO

Será realizada pesquisa de preços no mercado local, conforme Mapa de Preços a ser acrescentado pela GECON.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa prestadora de serviços para fornecimento de coquetel, visando a atender as necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre, na Comarca de Rio Branco.

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	<p>Fornecimento de coquetel para evento de 10 pessoas com o seguinte cardápio:</p> <p>1. Água mineral (com e sem gás), refrigerantes (mínimo três sabores), água de côco, sucos naturais (mínimo três sabores) - Sugestões: kiwi, goiaba, abacaxi c/ hortelã, graviola, laranja, suco verde e outros;</p> <p>2. Canapés diversos (mínimo de cinco qualidades a escolher);</p> <p>3. Salgadinhos folhados (mínimo de cinco qualidades);</p> <p>4. Outros salgadinhos (mínimo de cinco qualidades);</p> <p>5. Mini-quiches/empadas (mínimo de três sabores);</p> <p>6. Pratos quentes servidos em mini potinhos (mínimo de dois tipos);</p> <p>7. Doces, bolos, tortinhas (mínimo de dois tipos);</p> <p>Observação: Estão inclusos no serviço a ornamentação das bandejas e mesas (arranjo de flores naturais)</p>	Evento	30
2	<p>Fornecimento de coquetel para evento de 20 pessoas com o seguinte cardápio:</p> <p>1. Água mineral (com e sem gás), refrigerantes (mínimo três sabores), água de côco, sucos naturais (mínimo três sabores) - Sugestões: kiwi, goiaba, abacaxi c/ hortelã, graviola, laranja, suco verde e outros;</p> <p>2. Canapés diversos (mínimo de cinco qualidades a escolher);</p> <p>3. Salgadinhos folhados (mínimo de cinco qualidades);</p>	Evento	30

	<p>4. Outros salgadinhos (mínimo de cinco qualidades);</p> <p>5. Mini-quiches/empadas (mínimo de três sabores);</p> <p>6. Pratos quentes servidos em mini potinhos (mínimo de dois tipos);</p> <p>7. Doces, bolos, tortinhas (mínimo de dois tipos);</p> <p>Observação: Estão inclusos no serviço a ornamentação das bandejas e mesas (arranjo de flores naturais).</p>		
3	<p>Fornecimento de coquetel para evento de 30 pessoas com o seguinte cardápio:</p> <p>1. Água mineral (com e sem gás), refrigerantes (mínimo três sabores), água de côco, sucos naturais (mínimo três sabores) - Sugestões: kiwi, goiaba, abacaxi c/ hortelã, graviola, laranja, suco verde e outros;</p> <p>2. Canapés diversos (mínimo de cinco qualidades a escolher);</p> <p>3. Salgadinhos folhados (mínimo de cinco qualidades);</p> <p>4. Outros salgadinhos (mínimo de cinco qualidades);</p> <p>5. Mini-quiches/empadas (mínimo de três sabores);</p> <p>6. Pratos quentes servidos em mini potinhos (mínimo de dois tipos);</p> <p>7. Doces, bolos, tortinhas (mínimo de dois tipos);</p> <p>Observação: Estão inclusos no serviço a ornamentação das bandejas e mesas (arranjo de flores naturais).</p>	Evento	30
4	<p>Fornecimento de coquetel para evento de 50 pessoas com o seguinte cardápio:</p> <p>1. Água mineral (com e sem gás), refrigerantes (mínimo três sabores), água de côco, sucos naturais (mínimo três sabores) - Sugestões: kiwi, goiaba, abacaxi c/ hortelã, graviola, laranja, suco verde e outros;</p> <p>2. Canapés diversos (mínimo de cinco qualidades a escolher);</p> <p>3. Salgadinhos folhados (mínimo de cinco qualidades);</p>	Evento	30

<p>4. Outros salgadinhos (mínimo de cinco qualidades);</p> <p>5. Mini-quiches/empadas (mínimo de três sabores);</p> <p>6. Pratos quentes servidos em mini potinhos (mínimo de dois tipos);</p> <p>7. Doces, bolos, tortinhas (mínimo de dois tipos);</p> <p>Observação: Estão inclusos no serviço a ornamentação das bandejas e mesas (arranjo de flores naturais).</p>		
---	--	--

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Informar a estimativa do valor total da contratação

O valor total estimado da contratação é de R\$ e tem por base a estimativa de preços unitários.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Optou-se pela aquisição agrupada dos serviços de coquetel devido às seguintes razões:

- **Mesmas características e natureza dos itens:** Todos os itens a serem contratados fazem parte do mesmo serviço de fornecimento de coquetéis, exigindo padrões de qualidade uniformes e atendimento alinhado às demandas institucionais.
- **Fornecimento por um único fornecedor:** A execução do serviço por um único fornecedor garante a padronização na entrega dos serviços, evitando discrepâncias na qualidade dos produtos e no atendimento durante as solenidades.
- **Interdependência dos itens:** A ausência ou falha na entrega de qualquer item comprometeria a execução das atividades, prejudicando o cumprimento das finalidades institucionais do Tribunal de Justiça.
- **Racionalização e eficiência na contratação:** A aquisição agrupada simplifica o processo licitatório, reduzindo custos administrativos e promovendo maior eficiência na gestão da contratação.

Portanto, justifica-se a formação de grupo para esta contratação, garantindo que todos os serviços necessários sejam providos de forma integrada e com a qualidade exigida.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Informar se há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.

Em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

10. ALINHAMENTO AO PLANO INSTITUCIONAL

Demonstrar o alinhamento entre a contratação o Planejamento Estratégico do PJAC, identificando a previsão no **Plano Anual de Contratações**.

A contratação pretendida está alinhada ao Planejamento Estratégico Institucional, especificamente no atendimento ao Objetivo de:xx, bem como encontra-se alocada no Plano de Contratação Anual - PCA, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, conforme abaixo.

ID PCA no PNCP: _____

Data de publicação no PNCP: __/__/____.

Id do item no PCA: _____

Classe/Grupo: _____

A Unidade deve acessar o link: <https://pncp.gov.br/app/pca/04034872000121/2024> para colher as informações acima.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação dos serviços de fornecimento de coquetéis visa:

- **Economicidade:** Garantir preços competitivos e uso eficiente dos recursos públicos.
- **Eficácia:** Atender às necessidades institucionais do Tribunal, oferecendo serviços de qualidade para eventos na Comarca de Rio Branco.
- **Eficiência:** Otimizar a logística de eventos com um fornecedor único, evitando retrabalho e garantindo pontualidade.

- **Aproveitamento de Recursos:** Melhor utilização de recursos materiais e humanos, permitindo foco nas atividades principais do Tribunal.
- **Impactos Ambientais Positivos:** Incentivar práticas sustentáveis, como o uso de materiais biodegradáveis e descarte adequado de resíduos.
- **Melhoria da Qualidade:** Elevar o padrão dos eventos, promovendo a imagem positiva do Tribunal e assegurando excelência nos serviços prestados. Com isso, espera-se fortalecer a eficiência administrativa, a sustentabilidade e a qualidade dos serviços oferecidos à sociedade.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

No caso específico desta contratação, não são necessárias providências complexas ou capacitação adicional dos servidores, uma vez que se trata de contratação de uma empresa prestadora de serviços para fornecimento de coquetel, visando a atender as necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE E APROVAÇÃO

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, a equipe de planejamento declara a contratação viável e aprova o presente E.T.P.

14. ANEXOS

Aqui você deve elencar os documentos necessários ou complementares para a composição final do documento - ETP e que foram usados para elaboração do mesmo.

15. RESPONSÁVEIS

Integrante Requisitante: Angelo Douglas de Souza Lima, Técnico Judiciário, Matrícula 7000587.

Integrante Técnico: Clodomiro Neves do Nascimento, Assessor (cargo CJ6-PJ), Matrícula 8000964



Documento assinado eletronicamente por **ANGELO DOUGLAS DE SOUZA LIMA, Técnico Judiciário** em 14/03/2025 às 13:35:31.



Para conferir a autenticidade do documento, utilize um leitor de QRCode ou acesse o endereço <http://appgrp.tjac.jus.br/grp/acessoexterno/programaAcessoExterno.faces?codigo=670270> e informe a chancela ZCHV.XCMZ.Q8LI.CLXA

