



JUSTIÇA FEDERAL NA PARAÍBA

ESPECIFICAÇÕES

RESUMO

1. INTRODUÇÃO

A Justiça Federal na Paraíba, nos termos do §3º do artigo 75 da Lei 14.133/2021, **DIVULGA** aviso de contratação direta de **FORNECIMENTO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFFET, PARA O EXERCÍCIO 2023, NA SEÇÃO JUDICIÁRIA DA PARAÍBA** para, durante prazo mínimo de 3 (três) dias úteis, recebimento de propostas por parte dos interessados, que devem emití-las de acordo com as especificações e referências contidas abaixo e nos documentos aqui anexados.

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNID.	QUANT.	CATSER
G1	01	serviços de alimentação tipo A - Coffee Break	01	670	3697 – fornecimento de refeições – lanches – salgados - doces
G1	02	serviços de alimentação tipo B - Brunch	01	380	3697 – fornecimento de refeições – lanches – salgados - doces
G1	03	serviços de alimentação tipo C - Coquetel	01	300	3697 – fornecimento de refeições – lanches – salgados - doces

Especificações técnicas detalhadas:

O ITEM 01 do objeto da contratação deverá conter as seguintes especificações técnicas mínimas:

Coffee Break (sem serviço de buffet, apenas entrega dos itens):

- Salada de frutas individualizadas;
- Sandwiches naturais ou wrapp;
- Croissants ou salgados diversos ou pães recheados;
- Bolos fatiados;
- Sucos e descartáveis.

O ITEM 02 do objeto da contratação deverá conter as seguintes especificações técnicas mínimas:

Brunch (buffet americano):

- Salada de frutas individualizadas;
- Croassaints, folhados ou salgados diversos;
- Quiche ou torta salgada;
- Wrapp;
- Salada de quinoa com salmão ou caprese ou de frango;
- Torta doce ou mousse;

e) Sucos, chás, descartáveis e serviço de garçom.

O ITEM 03 do objeto da contratação deverá conter as seguintes especificações técnicas mínimas:

Coquetel (buffet volante):

- a) Canapés variados;
- b) Salgados finos (folhados, assados ou fritos);
- c) Frutos do mar (camarões empanados, casquinha de siri, ceviche);
- d) Salada de quinoa com salmão ou caprese ou de frango;
- e) Escondidinho de aipim com carne seca;
- f) Doces finos;
- g) Sucos e refrigerantes;
- h) Equipamentos para servir (copos, pratos e talheres) e garçons.

2. REQUISITOS DA PROPOSTA

- a) Indicar o prazo de validade, que será de, no mínimo, de 60 dias corridos;
- b) Indicar expressamente os itens de maneira que se possa identificá-lo exatamente dentro da linha de produção do fabricante;
- c) Conter catálogos, folderes ou prospectos do material ou produto cotado, que contenham, de forma clara e detalhada, as especificações básicas que demonstrem sua adequação ao que foi aqui solicitado;
- d) Se possível, indicar os respectivos links dos sites oficiais dos respectivos fabricantes dos produtos cotados para fins de averiguações e julgamentos;
- e) Indicar expressamente endereço completo do Particular, inclusive eletrônico (e-mail da empresa), bem como telefones para contatos para fins de futuras notificações e intimações de obrigações relativas à futura contratação;
- f) Para participar do procedimento de aquisição aqui tratado, a empresa interessada deve, quando da formulação de seu preço, considerar qualquer eventual custo de frete ou de entrega do objeto a ser adquirido, uma vez que não haverá pagamento posterior, por parte da instituição, no que tange a esse tipo de despesa;
- g) Fornecer e executar os serviços de acordo com a previsão de datas e locais contidas no TR, podendo existir alterações que serão comunicadas com antecedência, às expensas do Particular.
- h) Enviar proposta para o endereço eletrônico treinamento@jfpb.jus.br.

3. ANEXOS

- a) Termo de Referência 3285099;
- b) Modelo de proposta (3276444).



Documento assinado eletronicamente por **ANA LUIZA GOMES FREIRE DE ALENCAR**, **ANALISTA JUDICIÁRIO/ JUDICIÁRIA**, em 06/02/2023, às 11:06, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site
http://sei.trf5.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0
informando o código verificador **3276491** e o código CRC **A5A78722**.
