

Assunto: COFFEE BREAK - DEMANDA PREVISTA PARA 2023

De: Núcleo de Compras <compras@trt24.jus.br>

Data: 20/09/2022 10:48

Para: escolajudicial@trt24.jus.br

Boa tarde.

Estamos iniciando o processo de contratação dos serviços de Coffee Break. Dessa forma, solicitamos a gentileza de encaminhar o quantitativo pretendido para o exercício de 2023, com a maior urgência possível.

Qualquer dúvida, estamos à disposição.

--

Atenciosamente,
Rafael Pereira Cardozo
Núcleo de Compras
Tribunal Regional do Trabalho da 24ª Região
(67) 3316-1846

Assunto: Estimativa de coffee break para contratação

De: escolajudicial@trt24.jus.br

Data: 14/12/2022 17:11

Para: compras <compras@trt24.jus.br>

Boa tarde Rafael,

Encaminho, em anexo, a demanda de coffee break para 2023.

Informamos que está programado treinamento no interior do Estado. Em virtude disso, realizei contato com três empresas que forneceram coffee break e, com relação à empresa Dois Amores e a empresa Mais Q Pão fui informado de que não participam de licitação com fornecimento no interior. Em relação à empresa Prime Buffet só participam se tiver possibilidade de subcontratação ou se o valor for considerável que compense o deslocamento. Ou seja, para não limitar a participação e não elevar a despesa de contratação é recomendável a licitação em grupos diferentes por localidade.

Na oportunidade, informamos que o primeiro evento presencial ocorrerá no dia 10/02/2022.

Assim, pedimos os préstimos de verificar a possibilidade contratação do coffee para o referido evento.

Cordialmente,

Cristhiano Karlo Moraes Sandim
Secretário da Escola Judicial

— Anexos: —

66 - Ofício EJTRT 66-2022- final.doc	171KB
66 - Ofício EJTRT 66-2022- final.pdf	374KB

Ofício EJTRT n.º 66/2022

Campo Grande, 13 de dezembro de 2022.

Da: Escola Judicial

Ao: **Sr. João Márcio Hidalgo Talarico**
Coordenador de Material e Patrimônio

Senhor Coordenador,

Informamos abaixo a estimativa das necessidades de coffee break para os eventos de capacitação que serão promovidos por esta Escola Judicial em 2023:

Qtde de eventos estimados	Quantidade de lanches – opção I	Quantidade de lanches – opção II
3 eventos de 2 períodos para até 80 pessoas (Campo Grande)	240	240
2 eventos de 3 períodos para até 80 pessoas (Campo Grande)	160	320
2 eventos de 1 período para até 80 pessoas (Campo Grande)	-	160
2 eventos de 4 períodos para até 150 pessoas (Campo Grande)	600	600
2 eventos de 4 períodos para até 20 pessoas (Campo Grande)	80	80
2 eventos de 2 períodos de 20 pessoas (Campo Grande)	40	40
4 eventos de 4 períodos de até 30 pessoas (Campo Grande)	240	240
2 eventos de 8 períodos para 15 pessoas (Campo Grande)	120	120
1 evento de 2 períodos de até 90 pessoas (<u>Dourados</u>)	-	180
1 evento de 2 períodos de até 80 pessoas (<u>Três Lagoas</u>)	-	160
1 evento de 2 períodos de até 80 pessoas (<u>Corumbá</u>)	-	160
Total	1440	2410

* O quantitativo de eventos pode variar de acordo com a necessidade. O período mencionado na tabela acima é matutino ou vespertino.

Com relação ao termo de referência, pedimos a seguinte alteração, em relação ao que constou na contratação atual:

1.1.1.1. No fornecimento dos lanches, os alimentos devem estar dispostos em mesas, com toalhas, materiais e utensílios todos não descartáveis tais como: bandejas, cumbucas, talheres (pegadores, espátulas e outros), porta-guardanapos, garrafas térmicas, jarras, bombonieres e congêneres.

1.1.1.1.1. Os materiais previstos no item anterior como mesas, toalhas e bandejas, cumbucas, talheres (pegadores, espátulas e outros), porta-guardanapos, garrafas térmicas, jarras, bombonieres e congêneres, utilizados para servidor o coffee break, deverão ser providenciados pela contratada.

ANEXO I
DAS ESPECIFICAÇÕES E DOS PREÇOS MÁXIMOS ESTIMADOS

GRUPO ÚNICO				
Item	Descrição	Quantidade estimada de pessoas	Valor unitário máximo por pessoa	Valor total máximo
01	Fornecimento de <i>coffee break</i> em eventos de capacitação e treinamento. Cardápio Opção I: 2 (dois) tipos de salgado tamanho coquetel, 1 (um) tipo de bolo ou biscoito ou doce, 1 (uma) porção de salada de frutas; café e 2 (dois) tipos de bebida, observado que serão fornecidos, por pessoa, 4 (quatro) unidades de salgados (dois de cada tipo) e 2 fatias/unidades de bolos ou 4 (quatro) unidades biscoito ou 2 unidades de doce; 1 (uma) porção de 150 g de salada de frutas variadas, servidas em embalagem individualizada com colher descartável, 200 ml de suco, 100 ml de refrigerante e 100 ml de café.			
02	Fornecimento de <i>coffee break</i> em eventos de capacitação e treinamento. Cardápio Opção II: 2 (dois) tipos de salgados tamanho coquetel, 1 (um) tipo de biscoito ou bolo ou doce, café e 2 (dois) tipos bebidas, observado que serão fornecidos, por pessoa, 6 (seis) unidades de salgados (três de cada tipo), 2 (duas) fatias/unidades de bolo ou 4 (quatro) unidades de biscoito ou 2 unidades de doce, 200 ml de suco, 100 ml de refrigerante e 100 ml de café.		R\$	R\$
VALOR GLOBAL ESTIMADO DO GRUPO ÚNICO				R\$

ANEXO II – DAS ESPECIFICAÇÕES DO COFFEE BREAK

BEBIDAS

Suco “de caixa”, normal e <i>light</i> (na proporção de 80% normal e 20% <i>light</i>) Sabores: uva, pêssego, maracujá, manga, maçã, abacaxi, caju, goiaba e laranja – normal e <i>light</i> . <i>Marcas de Referência:</i> Del Valle, Maguary e D+	Refrigerantes normal e <i>diet</i> (na proporção de 80% normal e 20% <i>diet</i>). <i>Marcas de Referência:</i> Coca-Cola, Guaraná Antarctica ou Soda Limonada Antarctica.
Café com açúcar e sem açúcar, devendo ser oferecido adoçante (sem aspartame, ciclamato ou sacarina) como ainda, açúcar branco e açúcar mascavo.	

SALGADOS

Croissants com recheio de presunto e queijo.	Empada de frango ou palmito
Mini sanduíche de pão integral ou pão sírio com recheio de frango desfiado, requeijão e alface.	Rissole com recheio de carne, frango ou queijo.
Pão de queijo ou chipa.	Esfiha de carne.
Quibe	Mini pizza de queijo e calabresa.
Sopa paraguaia	Esfiha aberta de queijo, carne ou frango.
Mini quiche com recheio de: frango e alho poró ou legumes.	Trouxinhas folhadas com recheio de: frango com catupiry ou calabresa e queijo.
Pastelzinho (com recheio de carne)	Bolinha de queijo
Coxinha (carne ou frango)	

BOLOS

Bolo com cobertura de frutas de abacaxi, banana, maçã, limão ou coco.	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate.
Bolo formigueiro.	Bolo de mandioca
Bolo de fubá com goiabada	Bolo de milho
Bolo de maçã	

DOCES

Mini tortelete com recheio de limão, maracujá ou morango	Mini trouxinhas folhadas com recheio de chocolate, doce de leite ou goiabada
Mini sonho com recheio de chocolate, creme ou doce de leite	Pãozinho polvilhado com coco com recheio de doce de leite, creme ou goiabada (Lua de mel)
Mini croissant com recheio de chocolate, goiabada, doce de leite ou creme	Carolina com cobertura de chocolate com recheio de doce de leite
Massa folhada de banana	Massa folhada de maçã e canela

BISCOITOS

Biscoitos de nata	Biscoitos amanteigados
Biscoitos sequinhos com coco	Biscoitos casadinhos com goiabada ou doce de leite

SALADA DE FRUTAS - 4 Frutas

Banana	Manga
Laranja	Morango
Mamão	Melão
Uva	Abacaxi
Kiwi	Maçã

Atenciosamente,



Cristhiano Karlo Moraes Sandim
Secretário da Escola Judicial