



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO
GABINETE DA PRESIDÊNCIA
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA- DFD

Nº ASCER 03/2024

1. IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE DEMANDANTE

Unidade demandante:	Coordenadoria de Cerimonial e Eventos
Titular da unidade:	Edila Miranda Porto de Oliveira
Responsável pela elaboração do DFD:	Gisela Malena

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição é estratégica e tem como principal objetivo atender à demanda gerada pela programação de grandes eventos deste TRT8. Cita-se como exemplo a cerimônia de entrega de medalhas *JUS ET LABOR*. Esta cerimônia é um marco importante no calendário jurídico dos estados do Pará e Amapá, e atrai personalidades e autoridades proeminentes de todos os poderes da República.

A presença dessas personalidades não só eleva o prestígio do evento, mas também proporciona oportunidades valiosas para networking e colaboração. Portanto, é essencial que a organização desses eventos seja impecável, o que, por si só, justifica a necessidade desta aquisição.

Além disso, a aquisição também apoiará a realização de solenidades de posse da administração. Estes são eventos significativos que marcam o início de um novo mandato administrativo e requerem um alto nível de planejamento e coordenação, o que reforça ainda mais a necessidade da aquisição.

Em síntese, a aquisição ora proposta é justificada pela necessidade de atender à demanda gerada pela programação de grandes eventos, a importância de manter um alto padrão de organização e a oportunidade de melhorar a eficiência e eficácia da gestão de eventos deste TRT8.



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO
GABINETE DA PRESIDÊNCIA
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

3. DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO

Trata-se de contratação de serviço, com pagamento por unidade, para o fornecimento de coffee-breaks, lanches, biscoitos, brunches e almoços/jantares. Esses serviços serão utilizados em eventos institucionais do Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região. A ideia é garantir a qualidade e a variedade das refeições servidas, contribuindo para o sucesso dos nossos eventos.

4. QUANTIDADE A SER CONTRATADA

As quantidades são discriminadas no quadro abaixo:

GRUPO ÚNICO				
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
1	POR PESSOA	LANCHE: Sanduíche americano, empadão, torta salgada de frango, camarão ou bacalhau; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) - (abacaxi com hortelã, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (com e sem gás a escolher) em copos e/ou taças de vidro; bombom de chocolate. OBSERVAÇÃO: PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL, BANDEJAS DE EXCELENTE APRESENTAÇÃO.	1500	30
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
2	POR PESSOA	COFFEE BREAK: Salgados simples	1500	50



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO
GABINETE DA PRESIDÊNCIA
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

		(quatro tipos no mínimo); pãozinho recheado com queijo; croissants de queijo e mistos; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. OBSERVAÇÃO: PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.		
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
3	POR PESSOA	BRUNCH 1: Café com leite chocolate simples e chantilly; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora. frutas vermelhas, a escolher); tapioquinhas (na manteiga e molhada); frios sortidos em bandejas (presunto, queijo salame e peito de peru); queijo branco fatiado; queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau; arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau a escolher; 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e	2500	50



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO
GABINETE DA PRESIDÊNCIA
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

		graviola), em copos de vidro e/ou taças; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem GÁS)- copos e/ou taças de vidro. OBSERVAÇÃO: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO, CONFORME A ESCOLHA; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.		
4	POR PESSOA	BRUNCH 2: Café sem leite e com leite; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, frutas vermelhas a escolher); tapiquinhas (na manteiga e molhada); frios sortidos em bandejas (presunto, queijo salame e peito de peru); queijo branco fatiado; queijo prato fatiado; 02 pratos quentes (quiche de camarão ou bacalhau, arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau, risoto de frango ou camarão a escolher); 01 (uma) massa (penne, spaguetti e farfalle), com 01 (um) molho parisiense, 4 queijos ou bolonhesa); bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e/ou graviola) em copos de vidro; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou lanças de vidro. OBSERVAÇÕES: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE	2500	50



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO
GABINETE DA PRESIDÊNCIA
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
		PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.		
5	KG	MINI-BISCOITOS DOS SEGUINTE SABORES: De castanha do pará e beijo de moça; MINI-CASADINHOS DOS SEGUINTE SABORES: cupuaçu, e goiabada e MINI MONTEIRO LOPES.	500	5
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
6	POR PESSOA	ALMOÇO ENTRADA: 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado; PRATO PRINCIPAL: 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata. - filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto; - camarão: aos três queijos ou stroganoff; - peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do pará); - bacalhau : portuguesa, ou gomes de sá; - 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa). - acompanhamentos: arroz branco arroz a piemontese, batata palha e farofa; SOBREMESAS: 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá); - salada de frutas em taça	150	15



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO
GABINETE DA PRESIDÊNCIA
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

		<p>decorada com creme de leite à parte;</p> <ul style="list-style-type: none">- 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher;- cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;- refrigerante (normal e diet);- 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola;água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. <p>OBSERVAÇÃO: LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO..</p> <p>HORÁRIOS DE FORNECIMENTO: PARA O ALMOÇO, ENTRE 10h ÀS 14h;</p>		
7	POR PESSOA	<p>JANTAR:</p> <p>ENTRADA: 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;</p> <p>PRATO PRINCIPAL: 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata.</p> <ul style="list-style-type: none">- filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto;- camarão: aos três queijos ou strogonoff;- peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do pará);- bacalhau : portuguesa, ou gomes de sá;- 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4	150	15



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO
GABINETE DA PRESIDÊNCIA
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

		<p>queijos e molho a bolonhesa).</p> <ul style="list-style-type: none">- acompanhamentos: arroz branco arroz a piemontese, batata palha e farofa; <p>SOBREMESAS: 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá);</p> <ul style="list-style-type: none">- salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte;- 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher;- cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;- refrigerante (normal e diet);- 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola; <p>água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.</p> <p>OBSERVAÇÃO: LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO..</p> <p>HORÁRIOS DE FORNECIMENTO: PARA O JANTAR, ENTRE 18h ÀS 22h;</p>		
--	--	---	--	--

5. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Esta solicitação prevê um custo total estimado em R\$ 80.000,00. Esta projeção foi baseada em contratações similares realizadas em exercícios anteriores por este Egrégio Tribunal, bem como no que está previsto no Plano Anual de Contratações



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 8ª REGIÃO
GABINETE DA PRESIDÊNCIA
ASSESSORIA DE CERIMONIAL E EVENTOS

(PAC) para o exercício de 2024.

ORIGEM DO RECURSO	CÓDIGO SIGEO	DESCRIÇÃO DO ITEM NO SIGEO	SALDO ORÇAMENTÁRIO
APLICA 2024	151092022 3000113	Contratação em regime de prestação de serviços por preço unitário do fornecimento de coffee-breaks, lanche, biscoitos, brunch e almoço/jantar, para consumo em eventos institucionais do Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região	R\$ 80.000,00

6. INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO:

Prazo de 40 (quarenta) dias.

7. GRAU DE PRIORIDADE DA COMPRA OU DA CONTRATAÇÃO

Grau alto.

8. INDICAÇÃO DE VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA COM OUTRO DFD

Não se aplica.

Belém, 23 de janeiro de 2024.

Gisela Malena

TRT8 - Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região (PA/AP)
COCER - Coordenadoria de Cerimonial e Eventos

Edila Miranda Porto de Oliveira
Responsável pela solicitação
Coordenadoria de Cerimonial e Eventos