



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO DO SUL  
R. Desembargador Leão Neto do Carmo, 23 - Bairro Parque dos Poderes - CEP 79037-100 - Campo Grande - MS

## ESTUDO PRELIMINAR

### 1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Resolução TRE/MS n.º 446, de 14/10/2010, que trata do Regimento Interno da Secretaria deste Tribunal, cujo teor apontam para a legalidade das despesas relacionadas a festividades, eventos comemorativos e outros congêneres, desde que vinculados com os objetivos institucionais da entidade, RESOLVE:

*Art. 1.º-A Administração do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso do Sul poderá realizar despesas, desde que em caráter eventual, inclusive com alimentação, com a organização de encontros, congressos, treinamentos, seminários e outros eventos congêneres que tenham vinculação direta e concreta com os objetivos institucionais.*

Nesse sentido, formula-se a presente **proposição de contratação de empresa para fornecimento de alimentação e lanches com a organização de encontros, congressos, treinamentos e eventos congêneres.**

### 2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1) A empresa deverá cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, além da Regularidade perante a Fazenda Federal, Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Jutiça do Trabalho (CNDT).

Será exigido, também, atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou de forma satisfatória serviço de características semelhantes aos objetos que será licitado.

2) O serviço objeto da presente proposta de contratação não se caracteriza como serviço contínuo.

3) Quanto aos **critérios de sustentabilidade**, para esta contratação foi previsto que:

a) a alimentação deve ser fornecida, preferencialmente, em vasilhames reutilizáveis ou em embalagens recicláveis e/ou biodegradáveis, evitando-se, tanto quanto possível, o uso de embalagens plásticas descartáveis;

b) na preparação da alimentação deve ser dada preferência a ingredientes produzidos de forma sustentável, fornecidos por produtores locais, frutas da estação, dentre outras práticas similares.

4) No tocante às soluções disponíveis no mercado, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

a) aquisição de alimentos *in natura* e preparação pelo serviço de copa do Tribunal;

b) aquisição de alimentos prontos para consumo, de forma fracionada, em supermercado, padaria ou similar;

c) contratação de pessoa física para fornecimento da alimentação; e,

d) contratação de pessoa jurídica para fornecimento da alimentação.

Em relação ao item 'a', entende-se inviável, inicialmente, por duas questões: 1) o manuseio de alimentos na copa do Tribunal requer a observância de normas sanitárias mais rígidas, podendo implicar, inclusive,

na necessidade de adaptação das instalações físicas da copa; e 2) a aquisição dos alimentos in natura teria de ser realizada por servidor (es) do quadro, requerendo tempo para sua realização, que teria de ser retirado da execução de outras atividades de maior relevância.

A solução do item 'b', o fato da necessidade de diversidade de lanche, sucos e sobremesas, e de ser garantido determinado padrão de qualidade, o gasto certamente seria maior que o da contratação de empresa especializada.

Quanto à hipótese do item 'c', também se entende como inviável. A uma porque eleva o risco de descontinuidade da execução do contrato, como em caso de a pessoa física adoecer e não poder fornecer a alimentação nos dias solicitados. A duas porque não há como garantir a qualidade dos alimentos fornecidos, uma vez que, na maioria dos casos, as pessoas físicas que atuam nesse ramo não se submetem à fiscalização dos órgãos de vigilância sanitária.

Em vista disso, tem-se que a solução "d" é mais adequada: a contratação de empresa (pessoa jurídica) especializada no preparo e fornecimento de alimentação, a exemplo da contratação ora vigente.

Dentro dessa solução, verificou-se a possibilidade de que o serviço seja precificado por evento ou por pessoa. Entende-se que a precificação por pessoa é a mais adequada, pois estabelece a menor unidade de consumo, possibilitando maior versatilidade quando das requisições, que podem ser feitas de acordo com o número de pessoas previstas a serem atendidas em cada evento. Fixou-se o quantitativo de 10 (dez) pessoas como mínimo por requisição."

### 3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

**Estima-se para este exercício de 2022 ser necessário o fornecimento de 1.400 (mil, quatrocentos) coffee breaks e 30 (trinta) coquetéis, sendo que cada coquetel deverá atender a 40 (quarenta) pessoas.**

Abaixo listamos as contratações realizadas por este TRE/MS para os serviços de Coffee Break e Coquetel de anos anteriores, para identificação de similaridade dos quantitativos da contratação.

#### PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 0000889-07.2019.6.12.8000

Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário ou Mensal	Valor Total
1 - SERVIÇOS	1	Coffee Break	4540	R\$ 19,97	R\$ 90.663,80
1 - SERVIÇOS	2	Coquetel - evento para 40 pessoas	20	R\$ 1.199,99	R\$ 23.999,80

#### PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 0000293-86.2020.6.12.8000

Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário ou Mensal	Valor Total
1 - SERVIÇOS	1	Coffee Break	7570	R\$ 19,50	R\$ 147.615,00

Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário ou Mensal	Valor Total
1 - SERVIÇOS	2	Coquetel - evento para 40 pessoas	24	R\$ 1.550,00	R\$ 37.200,00

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 0001372-66.2021.6.12.8000

Itens Cadastrados					
Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário Mensal	Valor Total
1 - SERVIÇOS	1	Coffee Break	1440	R\$ 17,95	R\$ 25.848,00

Itens Cadastrados					
Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário Mensal	Valor Total
1 - SERVIÇOS	2	Coquetel	20	R\$ 1.699,00	R\$ 33.980,00

#### 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

O TRE-RS conforme Contrato nº 08/2021, SEI n. 0018459.20.2020.6.21.8000, contratou a empresa CORE SERVICE EVENTOS EIRELI para fornecer Coffee-break, **a vigência encerra dia 31/12/2021**. O coffee break é composto de salgados 4 variedades (6 unidades), doces: 3 variedades (4 unidades), bebidas: 1 suco natural ou refrigerante (300 ml) e salada de frutas da época (200 ml), valor de **R\$ 21,00** o preço unitário. Total do contrato R\$ 15.750,00.

O TRE-SP através do Pregão Eletrônico Federal n. 033/2021, ARP n. 028/2021, contratou a empresa STYL LINE FEIRAS EVENTOS E PROMOÇÕES LTDA, para oferecer coffee break composto de chá, 2 tipos de frutas, 5 tipos de salgados e um bolo) no valor unitário de **R\$ 20,85**, total de R\$ 145.950,00, no período de de 27/05/2021 a 27/05/2022.

O Tribunal de Justiça de MS firmou Contrato para Fornecimento de Alimentação nº 01.023/2021, com a empresa DOIS AMORES COMÉRCIO DE DOCES E SALGADOS LTDA, a mesma que fornece para este Tribunal, com vigência até 31/12/2021, no valor total de R\$ 54.176,85, sendo os valores dos alimentos por unidade ou Tipo I (150 ml de refrigerante ou suco + 01 un de pão francês ou pão mandi com margarina, presunto e queijo), valor de **R\$ 7,45** a unidade, Tipo II (150 ml de refrigerante ou suco + 01 un. de sanduíche natural), R\$ 9,34 a unidade. Tipo III, (150 ml de refrigerante ou suco + 01 un. de salgado, R\$ 7,67), Tipo IV, fruta R\$ 8,89, e várias frutas com um preço.

Como já tratado no Capítulo 2, dentre as possibilidades disponíveis no mercado de contratação dos serviços, propõe-se como solução a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta para consumo, com a quantificação do objeto com base no número de pessoas a serem atendidas/servidas, por entender ser a solução mais adequada a contratação de empresa (pessoa jurídica) especializada no preparo e fornecimento de alimentação.

Dentro dessa solução, verificou-se a possibilidade de que o serviço seja precificado por evento ou por pessoa, o que representa a forma mais adequada, pois estabelece a menor unidade de consumo, possibilitando maior versatilidade quando das requisições, que podem ser feitas de acordo com o número de pessoas previstas a serem atendidas em cada evento. Fixou-se o quantitativo de 10 (dez) pessoas como mínimo por requisição".

## 5. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

As informações acerca da consulta de preços e formação do preço máximo para a contratação constará do Mapa de Preços e Informação Conclusiva que será juntada aos autos.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O presente Estudo Preliminar tem por objeto determinar as condições e os procedimentos que regerão a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, para fornecimento de alimentação com a organização de encontros, congressos, treinamentos, seminários e outros eventos congêneres que tenham vinculação direta e concreta com o objetivos institucionais, no exercício de 2022.**

## 7. DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

7. 1 Opções de cardápio referente ao **COFFEE BREAK**:

OPÇÃO 1			
BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Café (opção de café adoçado e sem açúcar )	Café (opção de café adoçado e sem açúcar )	Bolinha de queijo, Quiche 4 queijos	Quatro unidades por pessoa atendida, (sendo duas de cada).
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Bolo	Sabor laranja, limão, cenoura, chococate ou milho/fubá (01 fatia por pessoa atendida).
Chá (opção de chá adoçado e de chá sem açúcar)	Chá mate, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sanduíche de pão de forma integral e pão de forma normal	Recheios: queijo frescal e peito de peru defumado; queijo prato e presunto cozido (01 unidade por pessoa atendida).
Chocolate quente	Achocolatado com leite integral.	Salada de fruta	Mínimo de 03 (três) tipos de frutas (01 porção por participante, em embalagem individual).
		Folhados	Folhado de banana c/ baba de moça (01 unidade por pessoa), Folhado de maçã c/ baba de moça(01 unidade por pessoa)

OPÇÃO 2			
BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Chocolate quente	Achocolatado com leite integral.	Chipa, Quiche legumes	Quatro unidades por pessoa atendida, (sendo duas de cada).
Suco natural	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com	Salada de	Mínimo de 03 (três)

ou polpa (sem adoçar)	hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida)	fruta	tipos de frutas (01 porção por participante, em embalagem individual).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sanduíche de mini pão de batata	Recheio de salpicão de frango (01 unidade por pessoa).
Chá (opção de chá adoçado e de chá sem açúcar)	Chá Mate, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Bolo	Sabor laranja, limão, cenoura, chocolate ou milho/fubá (01 fatia por pessoa atendida).

OPÇÃO 3			
BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Chocolate quente	Achocolatado com leite integral.	Mini pão de queijo, pastel assado de frango	Quatro unidades por pessoa atendida, (sendo duas de cada).
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Salada de fruta	Mínimo de 03 (três) tipos de frutas (01 porção por participante, em embalagem individual).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sanduíche de pão de forma	Recheio de requeijão, queijo mussarela e peito de peru defumado. (01 unidade por pessoa atendida).
Chá (opção de chá adoçado e de chá sem açúcar)	Chá mate, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Bolo	Sabor laranja, limão, cenoura, chocolate ou milho/fubá (01 fatia por pessoa atendida).

OPÇÃO 4			
BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Mini sanduíches	Recheio de ricota temperada, peito de peru/requeijão, frango desfiado e cenoura (01 unidade por pessoa atendida).
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar, gelado).	Coca-cola ou peps; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat (200 ml por pessoa atendida).	Empadas	Palmito com requeijão, Ricota com tomate seco (02 unidades por pessoa atendida).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Salada de fruta	Mínimo de 03 (três) tipos de frutas (01 porção por participante, em

			embalagem individual).
		Docinhos	Brigadeiro (01 unidade por pessoa), Beijinho de coco (01 unidade por pessoa)

<b>OPÇÃO 5</b>			
<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Salada de fruta	Mínimo três tipos de frutas (01 porção individual por participante).
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar, gelado).	Coca-cola ou peps; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat(200 ml por pessoa atendida).	Salgadinhos tamanho coquetel	Kibe, coxinha, pastel frito, esfiha, empada (05 unidades por pessoa atendida).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sanduíche de pão de forma integral e pão de forma normal	Recheios: queijo frescal e peito de peru defumado; queijo prato e presunto cozido (01 unidade por pessoa atendida).
		Bolo	Sabor banana , chocolate ou abacaxi caramelizado (01 fatia por pessoa atendida).
		Docinhos	Brigadeiro (01 unidade por pessoa), Beijinho de coco (01 unidade por pessoa)

<b>OPÇÃO 6</b>			
<b>BEBIDAS</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>LANCHES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Mini cachorro quente	Com pão para cachorro quente e recheio de salsicha com molho de tomate (02 unidades por pessoa atendida).
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar, gelado).	Coca-cola ou peps; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat(200 ml por pessoa atendida).	Mini sanduíche de pão de batata	Recheios: alface peito de peru defumado e queijo prato (01 unidade por pessoa atendida).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Salgadinhos tamanho coquetel	Kibe, coxinha, enroladinho, esfiha,

			empada (03 unidades por pessoa atendida).
		Bolo	Sabor laranja ou limão com cobertura de creme (01 fatia por pessoa atendida).

OPÇÃO 7			
BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
Suco natural ou polpa (sem adoçar)	Sabores: frutas da época ou polpa de laranja, abacaxi com hortelã, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, com fornecimento de açúcar e adoçante, em pó ou líquido (200 ml por pessoa atendida).	Sanduíche de metro	Requeijão, queijo prato, peito de peru, alface e tomate ou queijo mussarela, presunto cozido, alface e tomate (02 pedaços por pessoa atendida)
Refrigerantes, incluso light e diet (na proporção de 70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar, gelado).	Coca-cola ou peps; fanta ou sukita, guaraná antártica ou kuat (200 ml por pessoa atendida).	Bolo	Sabor baunilha ou formigueiro (01 fatia por pessoa atendida).
Café (opção de café adoçado e sem açúcar)	Servido em garrafas separadas, adoçado e sem açúcar, com fornecimento de açúcar e adoçante em pó ou líquido.	Sopa paraguaia	Duas fatias por pessoa atendida.
		Folhados	Folhado de banana c/ baba de moça (01 unidade por pessoa), Folhado de maçã c/ baba de moça (01 unidade por pessoa)
		Mix de frutas picadas	Mínimo 03 (três) tipos de frutas (01 porção por pessoa).

## 7.2. Cardápio referente ao COQUETEL:

MESA DE QUENTES	BEBIDAS
<p>a) 04 (quatro) opções de canapés: ricota com tomate seco, gorgonzola com geleia de abacaxi, ervas finas, Cream Cheese com bacon e geleia de pimenta ou outros similares indicados na solicitação.</p> <p>b) 04 (quatro) opções de salgados fritos: mini kibes, bolinho de bacalhau, bolinho de mandioca com Carne Seca, mini pastéis de carne seca com catupiry, mini coxinha de frango com catupiry e risoles;</p> <p>c) 04 (quatro) opções de salgados assados: mini quiche (04 queijos com alho poró, espinafre, mussarela de búfala com tomates secos, palmito); folhados (quatro queijos, queijo brie com geleia de</p>	<p>Servir: 02 (dois) tipos de refrigerantes (coca-cola e guaraná antártica), 02 (dois) tipos de refrigerante light e diet (coca-cola ou peps, guaraná antártica ou kuat), água saborizada, água com e sem gás e suco natural de frutas, preferencialmente laranja e abacaxi com hortelã.</p> <p>Considerar para o cálculo do quantitativo a ser servido, aproximadamente 400 ml de refrigerante (70% normal, 20% light e 10% diet/zero açúcar); 200 ml de água (75% sem gás e 25% com gás), e, ainda, 200 ml de suco.</p>

frutas vermelhas, frango com catupiry); empada de palmito; pastéis de forno (peito de peru com ricota temperada, palmito com catupiry).

d) mini batatas recheadas com bacon crocante e creme cheese.

e) Ilha de Frios: Queijos: Gouda, mussarela temperada regada ao azeite com orégano, mussarela de búbala regada ao azeite com orégano, prato, provolone, azeitona verde e preta. Defumados: Lombo, salaminho italiano, presunto cozido, peito de peru. Caponata: conserva de beringela, abobrinha e pimentões. Patê de ricota, torradas.

f) Prato Quente: Escondidinho de carne seca.

g) Sobremesa: Sorvete sabor creme, chocolate e flocos, com calda de banana caramelizada.

Considerar para o cálculo do quantitativo a ser servido, 22 (vinte e duas) porções por convidado, sendo 04 (quatro) de cada um dos itens indicados nas alíneas "a", "b", "c", "d", "e" e uma porção por convidado dos itens "f" e "g".

7.3. No Ofício ou Requisição de prestação dos serviços constarão as seguintes informações:

7.3.1 Indicação do número do item registrado na Ata de Registro de Preços, com a respectiva descrição do serviço a ser prestado;

7.3.2 O local onde deverá ser prestado o serviço, que poderá ser: a sede do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso do Sul, localizada na Rua Desembargador Leão Neto do Carmo, n.º 23, Jardim Veraneio, ou podendo ser no Fórum Eleitoral de Campo Grande, situado na Rua Delegado José Alfredo Hardman, n.º 180, Jardim Veraneio, ou, ainda, em outro local indicado pelo TRE, sempre dentro do Município de Campo Grande/MS;

7.3.3 O horário em que deverá ser servido o *coffee break* ou o coquetel, e, quando for o caso, a indicação da opção de cardápio;

7.4. É de responsabilidade da contratada:

7.4.1. Indicar funcionário que ficará responsável pela orientação e coordenação durante a prestação dos serviços.

7.4.2. O funcionário indicado pela empresa deverá ter autonomia para resolver questões relacionadas à prestação dos serviços, inclusive a correção de situações adversas, devendo estar munido de telefone celular.

7.4.3. O pessoal a serviço da contratada deverá estar devidamente identificado por crachá e uniformizado;

7.4.4. No caso de prestação de serviços de *buffet*, para fornecimento de coquetel, a empresa deverá disponibilizar serviço quatro garçons para cada grupo de 40 participantes, por unidade de coquetel e gerente de buffet;

7.4.5. No caso de prestação de serviço de fornecimento de *coffee break*, permanecendo a pandemia de COVID, os lanches deverão ser entregues em embalagens box individualizada para cada participante, uma embalagem box para lanches salgados e uma embalagem para lanches doces.

7.5. Organizar o local onde será servido o coquetel, bem como verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir os alimentos e bebidas; ficando, também, responsável pelo recolhimento do material após o evento;

7.6. Diligenciar para que o *coffee break* e o coquetel sejam servidos de acordo com o cardápio estabelecido neste Termo de Referência, bem como atentar-se aos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimento a ser servido, levando em consideração o número de pessoas a serem atendidas e o intervalo de tempo disponível, efetuando com presteza as reposições que se fizerem necessárias;

7.6.1 No caso de prestação de serviço de fornecimento de *coffee break*, os alimentos deverão ser entregues à fiscalização do contrato com antecedência de 30 (trinta) minutos do horário informado no Ofício ou Requisição;

7.6.2 No caso de prestação de serviços de *buffet*, para fornecimento de **coquetel**, o local deverá estar preparado 02 (duas) horas antes do horário informado no Ofício ou Requisição;

7.7. A empresa deverá preparar os alimentos com produtos de primeira qualidade, bem como cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária para o estabelecimento e veículo utilizado no transporte, e principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos alimentos, que deverá ocorrer em carro fechado, obedecendo aos atos normativos da Vigilância Sanitária, conforme o RDC 216/04 da ANVISA no item 4.9.

7.8. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na prestação dos serviços.

7.9. Todos os alimentos fornecidos deverão ser preparados com ingredientes de 1ª qualidade e frescos, devendo ser acondicionados e mantidos adequadamente para a preservação das condições ideais de consumo.

7.10. A empresa deve observar a aparência (aspecto estético) dos alimentos, que devem ser devidamente embalados para a entrega, observadas as cautelas pertinentes ao serviço contratado.

7.11. No caso de alimentos que necessitem ser mantidos sob refrigeração até o momento do serviço, a empresa deverá comunicar essa necessidade por ocasião da entrega dos alimentos no Tribunal, para que sejam adotadas as providências de conservação dos alimentos.

7.12. A contratada deverá observar eventuais restrições alimentares de Membros do Tribunal, que serão comunicadas à empresa pelo TRE/MS, devendo ser flexível na adaptação, com utilização, por exemplo, de produtos light e diet.

7.13. A contratada poderá sugerir ao Tribunal novos itens para inclusão nas listas de bebidas e alimentos indicados nos quadros acima.

7.14. A sugestão deverá ser encaminhada por escrito à Fiscalização da contratação, indicando o item, sua descrição e a quantidade a ser fornecida por pessoa a ser servida.

7.15. A Fiscalização fará a análise da sugestão da empresa contratada e, se for o caso, autorizará a inclusão do item na respectiva listagem, em substituição de outro, passando, então, a compor as opções de cardápio a serem fornecidas.

7.16. Eventualmente, poderá ser requerido o fornecimento da alimentação para entrega em outro local, sempre dentro do município de Campo Grande, e/ou outro horário, mediante comunicação prévia pelo contratante.

7.17. O eventual atraso na entrega será registrado pela Fiscalização e poderá implicar em penalidade à empresa contratada por descumprimento de obrigação contratual.

7.18. Havendo atraso superior a 15 (quinze) minutos na entrega, o Fiscal do Contrato poderá não aceitar a entrega da alimentação, devendo comunicar o fato à unidade competente, para fins de sanção à empresa contratada.

7.19. O recebimento será efetuado na ocasião da entrega da alimentação, compreendendo, dentre outras, as seguintes verificações:

a) correspondência da alimentação fornecida com disposto neste Termo de Referência, relativamente ao cardápio fixado, quantidades de porções, condições de acondicionamento, qualidade e aparência dos alimentos, dentre outros aspectos pertinentes;

b) pontualidade da entrega;

c) fornecimento dos utensílios necessários ao serviço;

7.20. Caso se constate alguma inconformidade que não impeça a aceitação do fornecimento (ex.: atraso no horário de entrega, fornecimento de porção em quantidade inferior ao previsto, etc.), o registro do recebimento deverá ser feito com a pertinente ressalva.

7.21. Em caso de ser constatada inconformidade que impeça a aceitação do fornecimento (ex.: entrega de alimento notadamente impróprio para consumo, ausência de utensílio necessário para o serviço, etc.), será procedida a recusa de recebimento, com registro formal da ocorrência.

7.22. A recusa de fornecimento poderá ser parcial, isto é, apenas em relação a determinado(s) item(ns), ou total, isto é, devolução de toda a alimentação fornecida.

7.22. 1. A Fiscalização comunicará à contratada a irregularidade verificada, para ciência e adoção de medidas no sentido de ser evitada reincidência.

7.22. 2. A Fiscalização comunicará a irregularidade, também, à unidade competente do Tribunal para fins de aplicação da sanção administrativa cabível à contratada.

## **8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO QUANDO NECESSÁRIA PARA INDIVIDUALIZAÇÃO DO OBJETO**

Registra-se que não haverá parcelamento dos itens, por não ser técnica e economicamente viável, além de que serão de participação exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos do inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterada pela LC nº 147/2014).

## **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS**

A fundamentação básica para a contratação dos serviços de Buffet, com vistas ao fornecimento de alimentação (lanches diversos, bebidas e afins) é a transferência dessa atividade para empresa terceirizada, de modo que o (s) servidor (es) do quadro permanente deste Tribunal não precisem sair para providenciar bebidas, lanches e possa (m) dedicar-se a outras atividades de maior complexidade e/ou relevância dentro de sua (s) unidade de lotação.

## **10. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO**

Não há necessidade de qualquer adequação do ambiente para a prestação dos serviços.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES**

Não se identificou contratações correlatas ou interdependentes.

## **12. Obrigatoriedade de exigência de contratação de egressos**

Não aplicável.

O valor anual não será acima de R\$ 330.000,00 (trezentos e trinta mil reais), conforme disposto no art. 5º, do Decreto Federal nº 9.450/2018 e Parecer da AJDG 1270 (1110313).

## **13. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Em face do exposto acima, sugere-se a viabilidade da contratação.

### MODELO DE MAPA DE RISCOS

<b>RISCO 01</b>	
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor.	
<b>RISCO 01: Licitação deserta ou fracassada</b>	
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto
<b>Dano: Não contratação dos serviços</b>	
Ação Preventiva	Responsável
Identificação prévia de fornecedores e envio do aviso de licitação	SSA (Identificação do Fornecedor) / SLC (Envio do aviso)
Ação de Contingência:	Responsável:
Repetição da licitação	SLC

<b>RISCO 02</b>	
FASE DE ANÁLISE: Gestão do Contrato	
<b>RISCO 02: Fornecimento do produto em desconformidade com o requisitado (Quantidade inferior, produto diverso, etc), sendo possível o aproveitamento.</b>	
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto
<b>Dano: Insatisfação do cliente</b>	
Ação Preventiva:	Responsável:
Orientação à empresa contratada quanto ao cardápio a ser fornecido.	SECAP
Ação de Contingência:	Responsável:
Se viável, solicitar complementação ou substituição do produto	



Documento assinado eletronicamente por **ÉRIKA MURACKAMI DUARTE DA ROSA**, Técnico Judiciário, em 02/05/2022, às 13:44, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **JAIR AVILLA DA SILVA**, Técnico Judiciário, em 02/05/2022, às 15:12, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.tre-ms.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.tre-ms.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1186515** e o código CRC **5E1386DE**.

0000584-18.2022.6.12.8000

1186515v32