



ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 55 / 2022

(IN 05/2017)

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório)

A Resolução TRE/MS n.º 446, em seu art. 1.º-A, que trata do Regimento Interno da Secretaria deste Tribunal, traz em seu bojo a concessão de lanches aos Membros deste Tribunal Regional Eleitoral e demais autoridades participantes das sessões plenárias, excepcionalmente, em eventos de longa duração que contarem com a presença dos Juízes Eleitorais neste Tribunal.

Art. 1.º- A. Serão concedidos lanches aos Membros deste Tribunal Regional Eleitoral e demais autoridades participantes das sessões plenárias e, excepcionalmente, em eventos de longa duração que contarem com a presença dos Juízes Eleitorais neste Tribunal. (Redação dada pela Resolução TRE/MS n.º 537, de 18.08.2015).

Nesse sentido, formula-se a presente **proposição de contratação de empresa para fornecimento de alimentação aos membros do TRE/MS e demais autoridades participantes das sessões plenárias.**

2. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE, SE HOVER

ARP N. 47/2021 (SEI N. 0004972-95.2021.6.12.8000) - Contratação para o ano de 2022 com a empresa DOIS AMORES COMÉRCIO DE DOCES E SALGADOS LTDA.

Quanto ao Plano de Desenvolvimento Institucional ou Planejamento Estratégico: Não se aplica.

3. 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), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à Justiça 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', embora já tenha sido utilizada como contingência em ocasiões em que houve lapso contratual, não se mostra viável como solução permanente. Uma das razões é a exposta no item 2 do parágrafo anterior. Outra razão que pode ser trazida é o fato de que havendo 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 mais adequada é 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. Como a maior parcela dos eventos corresponde a sessões plenárias, fixou-se o quantitativo de 8 (oito) pessoas como mínimo por requisição."

92

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

Procedeu-se a levantamento histórico do quantitativo de sessões plenárias - ordinárias e extraordinárias - a serem realizadas no ano de 2023, tendo como fonte as Resoluções 718/2020 (Fixa o calendário e horário das sessões ordinárias do TRE/MS para o 1º semestre de 2021) e 730/2021 (Fixa o calendário e horário das sessões ordinárias do TRE/MS para o 2º semestre de 2021), em razão de não ter ocorrido eleições gerais em 2021.

Conforme página de atas de sessões, <http://www.tre-ms.jus.br/servicos-judiciais/sessoes-de-julgamento/atas-e-pautas-das-sessoes-de-julgamento>, totalizou-se 93 sessões em 2021.

93 sessões x 8 pessoas = 744 lanches

Desse modo, propõe-se que o quantitativo a ser adquirido seja de 944 (novecentos e quarenta e quatro), isto é 200 unidades adicionais (25 sessões x 8 pessoas) às 744 previstas segundo histórico de sessões."

5. ANÁLISE DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

O TRE-GO conforme Ata de Registro de Preços nº 16/2022, contratou a empresa LTBA COMERCIO E SERVIÇOS LTDA EPP, para serviços de buffet, a vigência encerra dia 25/05/2023. O coffeee break é R\$ 27,90 o valor unitário, o coquetel R\$ 50,00 o valor unitário, o lanche saudável R\$ 35,00, água sem gás de 500 ml, o valor unitário é R\$ 1,29 e com gás R\$ 1,55. Valor Total do contrato R\$ 96.768,00.

O TRE-SP através do Pregão Eletrônico Federal n. 87/2022, ARP n. 59/2022, contratou a empresa RCL SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA para oferecer coffeee break ao Tribunal Regional Eleitoral de São Paulo composto de chá, 2 tipos de sucos de frutas, 5 tipos de salgados e um bolo) no valor unitário de R\$ 35,00, total de R\$ 175.000,00, no período de 19/08/2022 a 18/08/2023.

O Tribunal de Justiça de MS firmou Contrato para Fornecimento de Alimentação para atendimento às Secretarias do Tribunal de Justiça e Gabinetes dos Desembargadores através do Contrato nº 01.015/2022, PREGÃO ELETRÔNICO N. 001/2022, dos autos n. 157.386.0001/2022 com a empresa DOIS AMORES COMÉRCIO DE DOCES E SALGADOS LTDA ME, a mesma que fornece para este Tribunal, com vigência de 16/02/2022 a 31/12/2022, no valor total de R\$ 407.142,40, sendo os valores dos alimentos por unidade ou Tipo I (01 un. de mini sanduíche + 04 un. e salgados - do tipo coquetel + 80 gr. de bolo ou torta doce (normal e diet), preço médio unitário R\$ 20,37), Tipo II (01 un. de mini sanduíche + 04 un. de salgados - do tipo coquetel + 110 ml de sobremesa (normal e diet), preço médio R\$ 21,97, Tipo III (120 gr. de frios + 40 gr de patê + 08 un. de pães + 05 un. de torradas + 04 un. de doces), preço médio R\$ 37,22, Tipo IV (01 un. de mini sanduíche + 04 un. de salgados - do tipo coquetel), preço médio R\$ 11,63, refrigerantes variados (coca-cola 2 litros (normal, zero e diet) média de preço R\$ 9,36, iogurtes, chás, saladas de frutas, suco de frutas (Del Valle, Maguary ou similar, de 1 litro média de preço R\$ 9,15), frutas variadas, cada um com um preço.

Como já tratado no quadro 3, 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. Reproduz-se abaixo as considerações já trazidas sobre essa solução:

"Em vista disso, tem-se que a solução mais adequada é 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. Como a maior parcela dos eventos corresponde a sessões plenárias, fixou-se o quantitativo de 8 (oito) pessoas como mínimo por requisição.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DO SERVIÇO OU DO MATERIAL

1. 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 (lanches diversos, bebidas e afins) para atender as sessões plenárias do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso do Sul que contarem com a presença dos Juízes Eleitorais neste Tribunal, no exercício de 2023.**

DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

1. A alimentação a ser fornecida a cada evento consistirá em:

- a) 1 tipo de bebida, indicada no quadro 1 abaixo;
- b) 1 tipo de prato salgado, dentre os indicados no quadro 2 abaixo;
- c) 1 tipo de sanduíche frio, dentre os indicados no quadro 3 abaixo;
- d) 1 tipo de sobremesa, dentre as indicadas no quadro 4 abaixo; e,

QUADRO 1 - BEBIDA

Tipo	Descrição	Porção	Forma de entrega / serviço
Suco natural ou polpa	Suco de sabores diversos: frutas da época, polpa de laranja, abacaxi, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, etc. O suco deverá ser preparado sem adoçar. A cada evento a empresa poderá ofertar apenas um sabor de suco, ou sabores variados (observando, no conjunto, o volume total a ser fornecido de acordo com a porção fixada e o n.º de pessoas a serem atendidas)	Suco: 250 ml por pessoa atendida	A bebida deve ser preparada e acondicionada de modo a conservar suas propriedades organolépticas e nutricionais. A bebida deverá ser entregue em recipiente adequado, e preferencialmente, já resfriada (podendo ser acondicionada em garrafa térmica para conservação da temperatura). Para o serviço a bebida será acondicionada em jarras de vidro ou aço inox, e será servida fria ou acrescida de gelo em cubos (fornecidos pelo TRE/MS). O açúcar e o adoçante serão fornecidos pelo TRE/MS.

QUADRO 2 - PRATO SALGADO

Tipo	DESCRIÇÃO	Porção	Forma de entrega / serviço
Torta salgada	Recheio de frango; palmito; carne seca; legumes; atum; carne; e outros	01 pedaço/fatía, de 200g (duzentos gramas), por pessoa atendida	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem adequada à sua conservação. A embalagem deverá ser, preferencialmente, reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.
Empadão			
Quiche			
Sopa paraguaia			O alimento deverá ser entregue inteiro, para ser cortado no local do serviço.
Salgadinhos tamanho coquetel	Quibe, coxinha, enroladinho, esfiha, empada, e outros A cada evento a empresa deverá ofertar ao menos 3 opções de salgadinho (observando, no conjunto, o quantitativo total a ser fornecido de acordo com a porção fixada e o n.º de pessoas a serem atendidas)	06 unidades por pessoa atendida	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem adequada à sua conservação. A embalagem deverá ser, preferencialmente, reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.

QUADRO 3 – SANDUÍCHE FRIO

Tipo	Descrição	Porção	Forma de entrega / serviço
Sanduíche frio	Pão: de forma; sírio; de batata; croissant; de leite; e outros tipos Recheio: 1) requeijão cremoso, 1 fatia de queijo (frescal, prato ou muçarela) e 1 fatia de peito de peru defumado ou presunto cozido; 2) salpicão de frango; e outros.	01 unidade (sanduíche) por pessoa atendida. Caso o pão utilizado seja de tamanho reduzido, a porção deverá ser de 02 unidades por pessoa atendida.	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem adequada à sua conservação. A embalagem deverá ser, preferencialmente, reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.

QUADRO 4 – SOBREMESA

Tipo	Descrição	Porção	Forma de entrega / serviço
Salada de frutas ou Mix de frutas picadas	Preparada com mínimo de 03 (três) tipos de frutas As frutas devem ser frescas, devendo o preparo/corte ser realizado no dia da sessão. Devem estar ideais para serem consumidas no horário em que for servida a alimentação.	01 porção, de aprox. 100ml, por pessoa atendida	O alimento deverá estar acondicionado, preferencialmente, em embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável, acompanhado do talher necessário ao consumo (colher ou garfo, preferencialmente, em material reutilizável, ou reciclável/biodegradável).
Iogurte com granola	Iogurte (sabor a critério da fornecedora), acompanhado de granola.	Iogurte: 1 porção, de no mínimo 900ml, para o total de 08 pessoas. Granola: 2 (duas) colheres de sopa por pessoa atendida	O iogurte deverá estar acondicionado em sua embalagem original. Para o serviço deverá ser fornecida embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável, acompanhado do talher necessário ao consumo (colher ou garfo, preferencialmente, em material reutilizável, ou reciclável/biodegradável). A granola será servida a granel, acondicionada em vasilhame adequado (preferencialmente, em embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável), acompanhada de talher para o serviço (preferencialmente, em material reutilizável, ou reciclável/biodegradável).

1.1. A empresa contratada deverá efetuar a alternância entre os tipos de alimentos fornecidos (e seus recheios ou sabores, quando for o caso), de modo a que haja variedade nos cardápios oferecidos a cada evento.

2. 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.

2.1. A empresa deverá 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.

2.2. 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, bem como as demais condições indicadas nos quadros 1 a 4 acima.

2.3. 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.

2.4. 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.

3. 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.

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

4.1. 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.

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

5. Os serviços contratados compreendem, também, o fornecimento pela contratada das embalagens (travessas, taças, talheres, etc.) a serem utilizados para o serviço dos alimentos, conforme indicação feita nos quadros 1 a 4 acima.

5.1. 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.

5.2. Os demais utensílios necessários ao serviço: jarras, travessas, pratos, copos, etc. serão fornecidos pelo próprio TRE/MS.

6. Os serviços contratados objetivam, principalmente, o atendimento às sessões plenárias ordinárias do TRE/MS, que são realizadas no seu prédio sede, sito na Rua Desembargador Leão Neto do Carmo, 23, Jardim Veraneio, geralmente, às segundas e terças-feiras, com início às 17h.

6.1. 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. O contratante informará, semanalmente, até a sexta-feira, o calendário de eventos a serem atendidos na semana imediatamente posterior, de modo que a contratada possa adotar as providências pertinentes.

7.1. Em caso de ocorrência de evento extraordinário, a comunicação poderá ocorrer fora do prazo mencionado na cláusula 7.

7.2. A comunicação feita na forma das cláusulas 7 e 7.1 produzirá os mesmos efeitos da requisição de fornecimento.

8. A entrega rotineira da alimentação a ser fornecida será feita na Copa principal do prédio sede do TRE/MS, até às 16h e 30min.
- 8.1. Na ocorrência do disposto na cláusula 6.1, o contratante informará à contratada o local e o horário de entrega.
- 8.2. O eventual atraso na entrega será registrado pela Fiscalização e poderá implicar em penalidade à empresa contratada por descumprimento de obrigação contratual.
- 8.2.1. 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.
9. O fornecimento da alimentação descrito na cláusula 1 observará o seguinte procedimento:
- a) encaminhamento pelo TRE/MS (Fiscalização) à empresa contratada da Nota de Empenho e/ou Requisição de fornecimento, indicando o local, a data e o horário de entrega, a quantidade de pessoas a ser atendidas e os valores unitário e total;
 - b) confirmar, em até 24 (vinte e quatro) horas, o recebimento da requisição, através de e-mail, para o endereço ssa@tre-ms.jus.br;
 - c) adoção pela empresa contratada das providências pertinentes ao fornecimento da alimentação;
 - d) entrega da alimentação pela empresa contratada;
 - e) recebimento pela Fiscalização da alimentação fornecida pela contratada.
10. Em razão das características do objeto da contratação, o recebimento da alimentação se dará em etapa única, e será realizado pela Fiscalização, designada pela Administração, conforme descrito a seguir.
11. 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; e,
 - d) entrega do documento fiscal, com identificação do fornecedor e do comprador (TRE/MS), descrição do objeto da contratação, quantidade, preços unitário e total;
- d.1) a emissão do documento fiscal poderá ser realizada periodicamente, mediante acordo entre o fornecedor e o TRE/MS.
- 11.1. Verificadas as condições indicadas acima, será registrado o recebimento mediante atestado no verso da Nota Fiscal, ou, em termo próprio.
- 11.2. 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.
- 11.3. 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.
- 11.3.1. 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.
12. Haja vista que o consumo dos alimentos ocorrerá em momento posterior ao do recebimento da alimentação pela Fiscalização, qualquer irregularidade observada naquela ocasião deverá ser informada à Fiscalização para fins de registro.
- 12.1. A Fiscalização comunicará à contratada a irregularidade verificada, para ciência e adoção de medidas no sentido de ser evitada reincidência.
- 12.2. A Fiscalização comunicará a irregularidade, também, à unidade competente do Tribunal para fins de aplicação da sanção administrativa cabível à contratada.
13. Após a formalização da contratação, faculta-se ao TRE/MS solicitar da empresa contratada o fornecimento de lanche a título de amostra, com o objetivo de verificar a adequação às condições exigidas neste Termo de Referência.
- 13.1 A requisição de amostra observará o mesmo quantitativo e cardápio previstos para uma Sessão Plenária.
- 13.2 Havendo aprovação da amostra, o valor correspondente ao fornecimento será pago à empresa contratada segundo as regras estabelecidas neste Termo de Referência.
- 13.3 Em caso de reprovação da amostra, o TRE/MS não efetuará o pagamento de qualquer valor a empresa contratada pelo fornecimento e adotará as providências para o cancelamento da Ata de Registro de Preços, aplicando a empresa contratada as penalidades cabíveis.

DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 1. Realizar o fornecimento da alimentação decorrente desta contratação na forma e condições determinadas no Estudo Preliminar.
- 2. Manter, durante todo o prazo de execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de habilitação da licitação.
- 3. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionada ao fornecimento, sendo de inteira responsabilidade do fornecedor a contratação de funcionários necessários à perfeita execução do fornecimento.
- 4. Receber os valores que lhe forem devidos pelo fornecimento da alimentação.
- 5. Abster-se de praticar atos ilícitos, em especial os descritos no artigo 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013, bem como observar os princípios da legalidade, moralidade, probidade, lealdade, confidencialidade, transparência, eficiência e respeito aos valores

preconizados no Código de Conduta Ética do TRE/MS (Resolução 690/2020).

6. Dar plena ciência do disposto na Resolução 665/2019, a qual dispõe sobre o procedimento de apuração de responsabilidade e aplicação de penalidades à pessoa física ou jurídica decorrentes de descumprimento de regras licitatórias e/ou obrigações contratuais no âmbito do TRE/MS.

7. Dar conhecimento, aos funcionários de seus respectivos quadros que participarão da execução contratual, sobre o Código de Conduta Ética do TRE/MS para ciência e responsabilidade em sua observância.

7.1. O mesmo se aplica à subcontratada (se for o caso).

8. Proteger informações confidenciais e privilegiadas, conforme regulamento próprio.

7. JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

No entender da equipe de planejamento, a solução consiste de apenas um único serviço - fornecimento de alimentação - não sendo cabível o seu parcelamento.

8. 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 todos os dias 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.

9. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS (Obrigatório)

				TRE/MS	CONTRATAÇÕES SIMILARES		Preço unitário	Médio	Preço Máximo total por item
Item	Descrição sumária do serviço	UNIDADE	QTDE	Preço 01	Preço 02	Preço 03			
1	Lanches (valor por pessoa)	serviço por pessoa	944	26,00	33,00	34,50	31,17		R\$ 29.424,48
ESTIMADO VALOR TOTAL									R\$ 29.424,48
Preço 01: Valor contratado no Pregão 31/2021 - ata vigente até 31/12/2022.									
Preço 02: Pregão 14/2022 - UASG 80007 - Tribunal Regional do Trabalho da 5ª Região, foi utilizado o valor do item 02 por ter o cardápio similar ao da presente contratação. Sessão pública realizada em 15/07/2022.									
Preço 03: Pregão 07/2022 - UASG 80022 - Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região, utilizado o valor do item 02 por ter o cardápio similar ao da presente contratação. Sessão pública realizada em 26/05/2022.									

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

10. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não se vislumbra necessidade de providências para adequação do ambiente do Tribunal, porquanto os serviços que se pretende contratar venham a ser prestados nas instalações ora existentes.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Processo SEI 0000584-18.2022.6.12.8000 da Seção de Capacitação e Ensino à Distância/SGP/TRE/MS - Contratação de empresa para fornecimento de lanches para congresso, treinamentos e eventos congêneres para o ano de 2023.

12. ASPECTOS DE SUSTENTABILIDADE NAS CONTRATAÇÕES

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.

13. OBRIGATORIEDADE DE EXIGÊNCIA DE CONTRATAÇÃO DE EGRESSOS

Não aplicável.

Não há alocação de mão de obra na presente contratação, conforme exige a Resolução CNJ 307/2019 e 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).

14. TÓPICOS PARA ORIENTAR O TERMO DE REFERÊNCIA, PROJETO BÁSICO OU CONTRATO

A especificação dos serviços consta do tópico 6 deste Estudo Preliminar.

15. MAPA DE RISCOS

RISCO 01			
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor.			
RISCO 01: Licitação deserta ou fracassada			
Probabilidade:	(X)Baixa	()Média	()Alta
Impacto:	()Baixo	()Médio	(X)Alto
Dano: Não contratação dos serviços			
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		

RISCO 02			
FASE DE ANÁLISE: Gestão do Contrato			
RISCO 02: Fornecimento do produto em desconformidade com o requisitado (Quantidade inferior, produto diverso, etc), sendo possível o aproveitamento.			
Probabilidade:	()Baixa	(X)Média	()Alta
Impacto:	(X)Baixo	()Médio	()Alto
Dano: Insatisfação do cliente			
Ação Preventiva:	Responsável:		
Orientação à empresa contratada quanto ao cardápio a ser fornecido.	SSA		
Ação de Contingência:	Responsável:		
Se necessário, solicitar complementação ou			

16. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório)

Em face do exposto acima, conclui-se pela viabilidade da contratação.

17. INDICAÇÃO DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

Considerado o valor estimado, a princípio a contratação deverá ser processada por licitação, na modalidade de pregão eletrônico, nos termos da Lei 10.520/2002, uma vez que os serviços licitados podem ser enquadrados como comuns, nos termos do inciso II do art. 3º do Decreto nº 10.024/2019.

Art. 3º Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

II - bens e serviços comuns - bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado;

Considerando a disposição contida no §1º do art. 1º do Decreto nº 10.024/2019, a licitação se dará na modalidade eletrônica:

Art. 1º Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

§ 1º A utilização da modalidade de pregão, na forma eletrônica, pelos órgãos da administração pública federal direta, pelas autarquias, pelas fundações e pelos fundos especiais é obrigatória.

Ainda acerca da forma de contratação, fez-se opção pelo Sistema de Registro de Preços, disciplinado pelo Decreto 7.892/2013, haja vista a impossibilidade de determinação precisa do quantitativo de sessões plenárias e do momento em que o coffee break será necessário, indicando neste caso a viabilidade de prestação parcelada dos serviços, conforme previsão contida no inciso II, do art. 3º do mencionado Decreto 7.892/2013..

Sobre essa opção pelo Sistema de Registro de Preços, cabe trazer à tona a orientação contida no art. 3º do Decreto 7.892/2013, que regulamentou a utilização desse sistema:

“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. ”

Como de praxe, para esta contratação será mantido o prazo de 12 meses para a vigência da Ata de Registro de Preços.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Valéria Hatsue Furusho - Integrante Demandante

Sônia Aparecida Granja Anelli - Integrante Administrativo



Documento assinado eletronicamente por VALÉRIA HATSUE FURUSHO, Técnico Judiciário, em 24/10/2022, às 14:55, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por SÔNIA APARECIDA GRANJA ANELLI, Técnico Judiciário, em 24/10/2022, às 14:57, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.app.tre-ms.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1306134** e o código CRC **D23BBEA0**.

0007375-03.2022.6.12.8000

1306134v60