



ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 55 / 2023

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Resolução TRE/MS n.º 446, de 14/10/2010, que trata do Regimento Interno da Secretaria deste Tribunal, aponta em seu artigo 1º para a legalidade das despesas relacionadas a festividades, eventos comemorativos e outros congêneres, desde que vinculados com os objetivos institucionais da entidade.

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 em encontros, congressos, treinamentos e eventos congêneres.**

2. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO, SE HOUVER

Encontra-se na programação de contratações 2023 a despesa referente ao fornecimento de coffee break e coquetel (Proc. SEI 0008835-25.2022.6.12.8000 - doc.eletrônico 1390106 , ID 166.

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), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho (CNDT).
- 2) O serviço objeto da presente proposta de contratação não se caracteriza como serviço contínuo.
- 3) Consórcio: Tendo em vista o valor da contratação, a baixa complexidade do objeto e o ramo de mercado a atender a demanda, não será admitido a participação de consórcio na presente contratação.
- 4) Indicação de marca modelo: para esta contratação, por se tratar de prestação de serviços, não haverá indicação de marca específica, tão pouco de marcas referenciais.
- 5) Garantia: Não haverá exigência de garantia dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Estima-se para este exercício de 2023 ser necessário o fornecimento de 1.000 (mil) coffee breaks e 40 (quarenta) coquetéis, (1 coquetel representa 40 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 0000293-86.2020.6.12.8000

Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário ou Mensal	Valor Total
1 - SERVIÇOS	1	Coffee Break	7.570	R\$ 19,50	R\$ 147.615,00
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

Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário ou Mensal	Valor Total
1 SERVIÇOS	1	Coffee Break	1.440	R\$ 17,95	R\$ 25.848,00
1 SERVIÇOS	2	Coquetel - evento para 40 pessoas	20	R\$ 1.699,00	R\$ 33.980,00

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 0000584-18.2022.6.12.8000

Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário ou Mensal	Valor Total
1 SERVIÇOS	1	Coffee Break	1.400	R\$ 21,55	R\$ 30.170,00

Lote	Item Número	Descrição	Quantidade Atual	Valor Unitário ou Mensal	Valor Total
1 SERVIÇOS	2	Coquetel - evento para 40 pessoas	30	R\$ 1.424,83	R\$ 42.744,90

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

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

- aquisição de alimentos *in natura* e preparação pelo serviço de copa do Tribunal;
- aquisição de alimentos prontos para consumo, de forma fracionada, em supermercado, padaria ou similar;
- contratação de pessoa física para fornecimento da alimentação; e,
- 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.

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".

6. 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 que será juntada aos autos.

Os valores constantes na tabela abaixo são apenas para referencia de preços.

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS - PROCESSO 0000647-09.2023.6.12.8000 COFFEE BREAK - 2023											
ITEM	Descrição sumária do serviço	UNIDADE	QTDAD	ULTIMAS CONTRATAÇÕES TRE/MS			OUTRAS CONTRATAÇÕES		MERCADO CONVENCIONAL	Valor máximo Unitário	Valor total
				Preço 01	Preço 02	Preço 03	Preço 04	Preço 05	Preço 06		
1	Coffee Break	Serviço	1.000	19,50	19,85	21,55	25,00	26,95	35,00	27,13	27.130,00
2	Coquetel - 40 pessoas	Serviço	24	1.550,00	1.699,00	1.424,83	2.810,00	2.900,00	5.990,00	2.855,00	68.520,00
CONTRATAÇÃO										VALOR TOTAL DA	95.650,00

O valor máximo unitário para o item 01 foi obtido pela média dos preços válidos e para o item 02, considerando a discrepância entre os valores obtidos, foi realizada a mediana.

Os Preços 01 e 02 são referentes aos exercícios 2020 e 2021, por terem sido licitados a mais de 1 (um) ano não foram computados no cálculo do preço máximo estimado.

A forma de composição dos valores máximos constará de forma detalhada no mapa comparativo de preços.

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

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 os objetivos institucionais, no exercício de 2023.**

1. A descrição dos serviços estão indicados abaixo, sendo o **item 1 - Serviço de coffee Break** e **item 2 - Serviço de Coquetel**:

1.1. O PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO para o item 1 é por pessoa, para o item 2 é por evento.

1.1.1. O PREÇO TOTAL MÁXIMO é a multiplicação do preço unitário máximo pela quantidade de serviços a serem prestados.

2. A contratante poderá solicitar, em cada requisição, qualquer número de unidades de serviço do item 1, não podendo este número, no entanto, ser inferior a 10 (dez) unidades.

3. Para o item 2 será possível a composição de evento utilizando-se mais de uma unidade de serviço, por exemplo: coquetel para 120 pessoas – serão utilizadas 3 (três) unidades de serviço do respectivo item.

3.1. Quando o fornecimento for referente ao **item 2 (coquetel)**, a contratada deverá fornecer mesas, **03 conjuntos de mesa bistrô com 3 banquetas por coquetel**, toalhas de tecido, talheres, copos e taças de vidro, guardanapos, pratos, garrafas térmicas, travessas, bandejas de inox, louças em porcelana, jarras, gelo de água filtrada ou mineral, **mão de obra de quatro garçons para cada grupo de 40 participantes do coquetel**, e demais recursos e insumos necessários para a execução dos serviços.

3.2. É de responsabilidade da contratada dispor dos equipamentos/materiais necessários para eventual preparação ou aquecimento de alimentos no local em que serão servidos (como por exemplo: fritadeira, forno elétrico, forno micro-ondas, réchaud, etc), bem como para resfriar as bebidas que devam ser servidas geladas.

3.3. A empresa contratada definirá o quantitativo e a disposição dos balcões e mesas, para melhor atendimento dos participantes em cada evento.

3.4. Os materiais, alimentos e demais insumos/recursos deverão estar em quantidades suficientes ao atendimento satisfatório das pessoas a serem servidas.

4. Abaixo estão discriminadas as opções de cardápio que o TRE/MS poderá escolher no caso de fornecimento de *coffee break*, bem como o cardápio a ser servido no caso de fornecimento de coquetel:

4.1 Opções de cardápio referente ao **COFFEE BREAK**:

OPÇÃO 1			
BEBIDAS	DESCRIÇÃO	LANCHES	DESCRIÇÃO
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.	Bolinha de queijo, Quiche 4 queijos, broa de milho	seis 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 de cada por pessoa atendida).
		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
		Chipa, Quiche legumes	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 mini pão de batata	Recheio de salpicão de frango/hambúrguer ou queijo e presunto (01 unidade por pessoa).
		Mini hambúrguer de falafel	Com tomate fatiado, alface e queijo e maionese.
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
		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).
		Mini hambúrguer	proteína de soja com cominho
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 Peta	Palmito com requeijão e, 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)

OPÇÃO 5			
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).	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).
		mini hambúrguer	beterraba com grão de bico (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.	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)

OPÇÃO 6			
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 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.
		Mini Hambúrguer	Recheios: carne bovina ou frango, Cream Cheese, alface e tomate (01 unidade 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).

4.2. 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: bolinho de bacalhau, bolinho de mandioca com Carne Seca, mini kibes, 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 frutas vermelhas, frango com catupiry); empada de palmito; pastéis de forno (peito de peru com ricota temperada, palmito com catupiry).</p> <p>d) mini batatas recheadas com bacon crocante e creme cheese.</p> <p>e) mini hamburger</p> <p>f) Ilha de Frios: Queijos: Gouda, mussarela temperada regada ao azeite com orégano, mussarela de búfala regada ao azeite com orégano, prato, provolone, azeitona verde e preta. Defumados: Lombo, salaminho italiano, presunto cozido, peito de peru. Caponata: conserva de berinjela, abobrinha e pimentões. Patê de ricota, torradas.</p> <p>g) Prato Quente: Escondidinho de carne seca, empadão de frango/palmito.</p> <p>h) Prato frio: torta fria de salpicão com cobertura agridoce de frutas vermelhas</p> <p>i) Sobremesa: Cheesecake, mousse de maracujá com cobertura de chocolate, bombom Raffaello, bombom brigadeiro/sonho de valsa/ abacaxi, beijinho, olho de sogra, bem casado, trufas de café/maracujá/morango/coco queimado/prestígio/nutella/Chocolate Meio Amargo.</p> <p>Considerar para o cálculo do quantitativo a ser servido, 25 (vinte e cinco) 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”; “g”; “h”, e duas opções de sobremesa por participante, item “i”.</p>	<p>Servir: 02 (dois) tipos de refrigerantes (coca-cola e guaraná antártica), 02 (dois) tipos de refrigerante light e diet (coca-cola, pepsi, ou guaraná antártica), 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 (50% sem gás e 50% com gás), e, ainda, 200 ml de suco.</p>
---	---

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

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

5.2 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;

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

6. É de responsabilidade da contratada:

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

6.1.1. 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.

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

6.1.3. 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;

6.1.4. No caso de prestação de serviço de fornecimento de *coffee break*, sobrevivendo algum contexto atípico, poderá ser solicitado que os lanches sejam entregues em embalagens box individualizada para cada participante, uma embalagem box para lanches salgados e uma embalagem para lanches doces.

6.2. 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;

6.3. 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 quando o serviço não for volante;

6.3.1 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;

6.3.2 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;

6.3.3. Havendo atraso superior a 15 (quinze) minutos na entrega, o Fiscal do Contrato poderá não aceitar a entrega do *coffee break* ou coquetel, estando a empresa sujeita à multa por descumprimento contratual.

6.4. 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.

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

6.6. Todos os alimentos devem ser acondicionados e mantidos adequadamente para a preservação das condições ideais de consumo.

6.7. 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.

6.8. 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.

6.9. 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.

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

6.11. 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.

6.12. 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.

6.13. 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.

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

6.15. 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.

6.16. 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;

6.17. 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.

6.18. 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.

6.19. 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.

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

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

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

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 A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU EMPREGADOS PARA A FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

Sugere-se instalação de condicionadores de ar na lateral do hall principal da sede deste Regional, onde normalmente ocorrem os principais eventos, para que em dias de calor intenso o ambiente esteja climatizado para maior conforto dos participantes, porém, a não instalação dos equipamentos não inviabiliza a contratação.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não se identificou contratações correlatas ou interdependentes.

12. ASPECTOS DE SUSTENTABILIDADE NAS CONTRATAÇÕES

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.

13. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

14. 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).

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

Além dos documentos usuais para a habilitação, serão exigidos também:

a) 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 desta licitação.

a.1) Entendem-se como serviços similares o fornecimento de coffee break e/ou coquetel para eventos e assemelhados.

b) ALVARÁ/LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA expedido pelo Órgão da Vigilância Sanitária competente da Secretaria de Saúde do Estado ou do Município de origem da empresa, quando houver delegação de competência para emissão de alvará pelo Município, dentro do prazo de validade;

16. INDICAÇÃO DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

A aquisição do material será realizada mediante licitação na modalidade de PREGÃO, em sua forma eletrônica, no do tipo menor preço, nos termos do inciso XLI, art 6º e art. 29 da da Lei 14.133/2021:

art. 6º [...]

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

[...]

art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o [art. 17 desta Lei](#), adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. (grifo nosso)

Ainda acerca da forma de contratação, fez-se opção pelo Sistema de Registro de Preços, disciplinado na Seção V - Do Sistema de Registro de Preços, da Lei nº 14.133/2021, haja vista a impossibilidade de determinação precisa do quantitativo dos serviços a serem adquiridos pelo TRE/MS e do momento em que serão de fato necessários, indicando neste caso a viabilidade de prestação parcelada dos serviços.

art. 6º [...]

XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

O prazo de vigência da contratação será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do art. 84 da Lei 14.133/2021:

Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

17. 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 possíveis fornecedores e envio do aviso de licitação	Demandante (Identificação) / SLC (Envio do aviso)
Ação de Contingência:	Responsável:
Repetição do Certame	SLC

RISCO 02
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor.
RISCO 02: Empresa vencedora se recusa a assinar a ata de registro de preços

Probabilidade:	(<input checked="" type="checkbox"/>)Baixa)Alta	(<input type="checkbox"/>)Média	(<input type="checkbox"/>)Alta
Impacto:	(<input type="checkbox"/>)Baixo X)Alto	(<input type="checkbox"/>)Médio	(<input type="checkbox"/>)Alto
Dano: Não contratação dos serviços			
Ação Preventiva:	Responsável:		
Não há			
Ação de Contingência:	Responsável:		
Repetição do certame	SLC		

Integrante Demandante: Érika Santos Vargas Macedo

Integrante Técnico: Jair Avilla da Silva

Integrante Administrativo: Sônia Aparecida Granja Anelli



Documento assinado eletronicamente por **JAIR AVILLA DA SILVA, Técnico Judiciário**, em 28/03/2023, às 16:03, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **SÔNIA APARECIDA GRANJA ANELLI, Técnico Judiciário**, em 28/03/2023, às 16:08, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tre-ms.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1401135** e o código CRC **F5E43A81**.



0000647-09.2023.6.12.8000

1401135v45