



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO DO SUL

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 111 / 2024

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Resolução TRE/MS n.º 446, de 14/10/2010, que dispõe sobre o fornecimento de alimentação e lanches em caráter eventual, no âmbito deste Regional, normatiza em seu artigo 1º, a realização de 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

Resolução TRE/MS nº 446, de 14/10/2010.

A contratação foi inserida no Plano Anual de Contratações de 2024, conforme doc. eletrônico1679577.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão estar dentro do prazo de validade e em bom estado para consumo e seguir orientações da Resolução-RDC ANVISA nº 216/04, que estabelece as boas práticas para serviços de alimentação, que, dentre outras, orienta a respeito da manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

Possuir Alvará de Funcionamento/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.

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).

Os alimentos a serem fornecidos deverão observar cardápio sugerido pelo Tribunal, devendo ser entregues nos dias requisitados pelo TRE/MS.

A contratada deve oferecer um percentual de 10% (dez por cento) dos lanches, dentre os itens sugeridos, para intolerantes a glúten e lactose.

Capacidade Técnica:

- Será exigido 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.

Serviços Continuados: Historicamente, as contratações dos serviços de fornecimento de lanches ocorria por Registro de Preços, com fulcro no inciso IV do Art. 3º do Decreto 7.892/2013:

“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. ”

Considerando que desde o exercício 2012 a SECAP solicita a contratação de empresa para o fornecimento de Buffet/Lanches para atender aos diversos eventos realizados neste órgão, tais como treinamentos de servidores, encontros, congressos, seminários e outros eventos congêneres, conclui-se que tais serviços são de necessidade permanente do órgão.

Com a entrada em vigor da Lei nº 14.133/2021 a caracterização de serviços continuados foi ampliada para atendimento de serviços e fornecimentos destinados à manutenção da atividade administrativa, conforme se observa no art. 6º da citada lei:

Art. 6º

XV - serviços e fornecimentos contínuos: serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas;

Deste modo, a vigência contratual será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, nos termos do disposto no art. 107 da Lei 14.133/2021, por se tratar de serviços continuados, para atender necessidade permanente do órgão.

Contrato Estimativo: Considerando que existe uma previsibilidade do número de cursos, treinamentos, solenidades e outros eventos e de pessoas a serem atendidas, sugere-se que seja firmado contrato estimativo. A quantidade de serviços indicada no Capítulo 4 corresponde à demanda do TRE/MS estimada para o período de 12 (doze) meses, não estando vinculado à utilização de quantitativo mínimo dos serviços contratados.

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.

Indicação de marca modelo: para esta contratação, por se tratar de prestação de serviços, não haverá indicação de marca específica, tampouco de marcas referenciais.

Garantia: não haverá exigência de garantia dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

Subcontratação: Não será admitida a subcontratação.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Itens	Descrição	Quantidade prevista de pessoas
1	Coffee Break (quantidade mínima de 10 pessoas)	1.200
2	Coquetel (quantidade mínima de 40 pessoas por evento)	2.000

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 0001372-66.2021.6.12.8000

Itens	Descrição	Quantidade
1	Coffee Break	1.440
2	Coquetel - evento para 40 pessoas	20

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 0000584-18.2022.6.12.8000

Itens	Descrição	Quantidade
1	Coffee Break	1.400
2	Coquetel - evento para 40 pessoas	30

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO Nº 0000647-09.2023.6.12.8000

Itens	Descrição	Quantidade
1	Coffee Break	1.000
2	Coquetel - evento para 40 pessoas	24

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 para o coffee break e de 40 (quarenta) pessoas para o coquetel.

6. 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.**

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, já para o item 2 é por evento.

- 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 1 (coffee break)**, a contratada deverá fornecer toalhas de tecido, pegadores self-service, talheres, pratos, copos e xícaras reutilizáveis, guardanapos, garrafas térmicas, jarras de vidro ou inox.
- 3.2. A responsabilidade da organização e disponibilização do Coffee Break no local do evento é da contratada, estando o fiscal do contrato com o dever apenas de deslacrar os invólucros no momento em que os servidores/convidados estiverem liberados para o intervalo do evento.
- 3.3. Se o número de participantes do coffee break ultrapassar 80 pessoas, a contratada também deverá dispor de até 03 mesas a critério pelo fiscal de contrato.
- 3.4. 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 04 (quatro) garçons para cada grupo de 40 participantes do coquetel**, e demais recursos e insumos necessários para a execução dos serviços.
- 3.5. 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.
- 3.6. A empresa contratada definirá o quantitativo e a disposição dos balcões e mesas, para melhor atendimento dos participantes em cada evento.
- 3.7. 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 três, duas e uma respectivamente na ordem solicitada).
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, chocate 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 pepsi; 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) Mesa de Frios: 02 (duas) saladas, 05 (cinco) tipos de queijo, 04 (quatro) tipos de defumados, 05 (cinco) tipos de complemento, 01 (um) tipo de antepasto, 01 (um) tipo de mousse e 05 (cinco) tipos de pães.</p> <p>g) Prato Quente: Escondidinho de carne seca, Empadão de frango/palmito, Risoto de alho poró, Risoto Pantaneiro, Risoto de funghi, massa.</p> <p>h) Prato frio: torta fria de salpicão com cobertura agridoce de frutas vermelhas.</p> <p>i) Sobremesa: Cheesecake, gelado de abacaxi, mini-pudim e brownie.</p> <p>j) Ilha Árabe: Cestinha de quibe com tabule e coalhada, mini beringela com tahine, coalhada seca, esfirra de escarola, quibe assado, mini charuto, mini esfirra, mini quibe frito, mini quibe cru, babaganuche, homus, cebola e hortelã.</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 no Contrato, 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 de 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; ou no máximo este prazo poderá estender-se até o dia seguinte.

6.3. Diligenciar para que o *coffee break* e o coquetel sejam servidos de acordo com o cardápio estabelecido no 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 da prestação de serviço de fornecimento de *coffee break*, os alimentos deverão ser organizados e dispostos no local indicado pela 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.

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.

7. 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.

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

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

a) correspondência da alimentação fornecida com disposto no 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;

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

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

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

7. JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Registra-se que a contratação se dará em 2 (dois) itens e não haverá parcelamento, por não ser técnica e economicamente viável. O item 1 será 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).

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 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

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 referência de preços.

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS - PROCESSO 0003983-84.2024.6.12.8000 COFFEE BREAK - 2024												
ITEM	Descrição sumária do serviço	UNIDADE	QTDAD	ULTIMAS CONTRATAÇÕES TRE/MS		OUTRAS CONTRATAÇÕES				MERCADO CONVENCIONAL	Valor máximo Unitário Valor total	
				Preço 01 (2023)	Preço 02 (2022)	Preço 03	Preço 04	Preço 05	Preço 06	Preço 07		
1	Coffee Break	Serviço	1.200	27,00	21,55	23,00	26,90	-	37,88	34,90	31,67	38.004,00
2	Coquetel para 40 pessoas)	Serviço	50	1.590,00	1.424,83	4.360,00	5.817,20	6.800,00	5.000,00	3.996,00	3.996,00	199.800,00
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO												237.804,00

*Preços 01 e 02 referem-se às últimas contratações deste TRE/MS referente aos anos de 2022 (Processo SEI 0000584-18.2022.6.12.8000) e 2023 (Processo SEI 0000647-09.2023.6.12.8000).

Preço 03: itens 1 e 2: Pregão 90002/2024 - UASG 926605 - Defensoria Pública/MS; Item 01 no valor unitário de R\$ 43,00 e Item 2 com valor unitário de R\$ 109,00.

Preço 04: Item 1: Pregão 90004/2024 - TRT 23ª Região, sessão pública realizada em 05/04/2024, Valor (item 2).
item 02: Pregão 53/2023 - Tribunal de Justiça de Mato Grosso do Sul, Contrato nº 01.029/2024 firmado com a empresa Dois Amores Comercio de Doces e Salgados Ltda. Coquete (Item 1) R\$ 145,43 por pessoa e Coquetel em ilhas temáticas (Item 2) R\$ 222,13 por pessoa. Contrato lavrado em 08/03/2024, com vigência até 31/12/2024.

Preço 05: item 02: Pregão 90009/2024 - UASG 800008 - TRT 3ª Região, sessão pública realizada em 29/05/2024;

Preço 06: Item 1: Pregão 90016/2024 - UASG 70013 - TRE/BA, sessão pública realizada em 22/04/2024, com preço para o coffee break - Grupo 1 de R\$ 37,88 e preço para o Grupo 2 - coquetel, R\$ 125,00;

Preço 07: Valor cotação empresa do ramo.

O valor máximo unitário para o item 01 foi obtido pela média dos preços válidos. Para o item 02, considerando a discrepância entre os valores obtidos, o critério utilizado na pesquisa de preços foi o menor valor obtido dentre os preços de contratações de outros órgãos e de cotação de preços do mercado convencional, não tendo sido utilizado o preço da última contratação do TRE/MS devido à alterações no cardápio do item e também a mudança das exigências dos utensílios a serem utilizados na prestação dos serviços.

Os Preços 02 e 03 não foram computados no cálculo por ter sido licitado a mais de 1 (um) ano (Preço 02) e por estar muito abaixo dos valores (Preço 03).

10. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não há providências.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não se identificou contratações correlatas ou interdependentes.

12. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE NAS CONTRATAÇÕES (Item Obrigatório - vide Portaria DG n. 130 -

- 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. 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).

14. 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.

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

16. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

17. INDICAÇÃO DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

A contratação dos serviços será 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, sugere-se o contrato estimativo, haja vista a previsibilidade do número de pessoas e eventos que serão realizados no período de vigência e, por se tratar de serviço de necessidade permanente do órgão, com contratações reiteradas, ano a ano, a possibilidade de prorrogação contratual, nos termos do disposto no art. 107 da Lei 14.133/2021.

Érica Santos Vargas Macedo
Integrante Demandante/Técnico

Rúbia Regina Baccin Corso
Integrante Demandante

Graziela Gonçalves Silva Jurado
Integrante Administrativa

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Notas:

1. Para a identificação da necessidade da contratação:

- a) Atentar que a justificativa da necessidade deve ser fornecida pela unidade requisitante da contratação;
- b) Pesquisar e justificar sobre a possibilidade de reutilização de bens ou de redimensionamento de serviços já existentes.

2. Referência aos instrumentos de planejamento do órgão ou entidade, se houver:

- a) Indicar se a contratação está alinhada aos planos instituídos pelo órgão ou entidade tais como Plano de Desenvolvimento Institucional ou Planejamento Estratégico, quando houver;
- b) Informar a política pública a que esteja vinculada ou a ser instituída pela contratação, quando couber.

3. Requisitos da contratação:

- a) Elencar os requisitos necessários ao atendimento da necessidade;
- b) No caso de serviços, definir e justificar se o serviço possui natureza continuada ou não;
- c) Incluir, se possível, critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada;
- d) Avaliar a duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada, que poderá, excepcionalmente, ser superior a 12 meses, e justificar a decisão;
- e) Identificar a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;
- f) Elaborar quadro identificando as soluções de mercado (produtos, fornecedores, fabricantes etc.) que atendem aos requisitos especificados e, caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos.

4. Estimativas das quantidades:

- a) Definir e documentar o método para a estimativa das quantidades a serem contratadas;
- b) Utilizar informações das contratações anteriores, se for o caso;
- c) Incluir nos autos as memórias de cálculo e os documentos que lhe dão suporte;
- d) Para os casos em que houver a necessidade de materiais específicos, cuja previsibilidade não se mostra possível antes da contratação, avaliar a inclusão de mecanismos para tratar essa questão.

5. Análise de mercado e justificativa da escolha do tipo e solução a contratar:

- a) Considerar diferentes fontes, podendo ser analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração;
- b) Em situações específicas ou nos casos de complexidade técnica do objeto, poderá ser realizada audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício;

6. Descrição da solução como um todo e principais características do serviço ou do material

- a) Descrever todos os elementos que devem ser produzidos/ contratados/executados para que a contratação produza resultados pretendidos pela Administração;

7. Justificativa para o parcelamento ou não da solução:

- a) O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.
- b) Definir e documentar o método para avaliar se o objeto é divisível, levando em consideração o mercado fornecedor, podendo ser parcelado caso a contratação nesses moldes assegure, concomitantemente:
 - b.1) ser técnica e economicamente viável;
 - b.2) que não haverá perda de escala; e
 - b.3) que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade;

8. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis:

- a) Declarar os benefícios diretos e indiretos que o órgão ou entidade almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos (por exemplo, diminuição do consumo do papel ou energia elétrica), bem como, se for o caso, de melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade.

9. Estimativas de preços ou preços referenciais:

- a) Definir e documentar o método para estimativa de preços ou meios de previsão de preços referenciais, devendo seguir as diretrizes de normativo publicado pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
- b) Incluir nos autos as memórias de cálculo da estimativa de preços ou dos preços referenciais e os documentos que lhe dão suporte;

10. Providências para a adequação do ambiente do órgão:

- a) Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores;
- b) Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado;

c) Juntar o cronograma ao processo e incluir, no Mapa de Riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não ocorram em tempo.

11. Contratações correlatas ou interdependentes:

a) Indicar quais contratos/fornecimentos realizados pelo TRE/MS que possuem correlação ou dependem da execução do objeto do presente estudo preliminar.

12. Aspectos de sustentabilidade nas contratações:

a) Indicar características ou especificações da solução a ser contratada, que porventura atendam ou representem aspectos de sustentabilidades, seguindo as determinações da Portaria DG n. 130/2023 (SEI 1452785);
b) Podem ser indicados até fatores ou critérios que, embora não constem da especificação do objeto, fizeram parte das análises e estudos que concluíram pela definição dos objetos a serem contratados.

13. Obrigatoriedade de exigência de contratação de egressos:

a) Verificar a viabilidade conforme o 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) Indicar principais características do serviço ou do fornecimento do material que deverão ter destaque em Projeto Básico, Termo de Referência ou Contrato, tais como: itens passíveis de penalidade; dosimetria das penas (considerado casos mais graves ou menos graves); cumprimento de regras ou normativos específicos; prazos importantes; obrigações e responsabilidades da empresa contratada que são importantes de se prever e acompanhar; formas de pagamento; requisitos para a fiscalização observar; detalhes quanto ao recebimento do objeto (tanto provisoriamente quanto definitivamente); eventual necessidade de comprovação de qualificação técnica da empresa; condições específicas de execução da contratação; dentre outros itens que a equipe julgar importante destacar.

15. Mapa de Riscos:

a) Em cada contratação haverá riscos específicos, tais como: risco de licitação deserta/fracassada, de descontinuidade do contrato, de atraso na tramitação do processo, etc.

b) Para cada risco verificado, caberá o preenchimento de um mapa de riscos.

c) No presente formulário foram disponibilizados como modelo 02 (dois) mapas de riscos para preenchimento de forma exemplificativa.

16. Declaração da viabilidade ou não da contratação:

a) Explicitamente declarar que a contratação é viável ou que a contratação não é viável, justificando com base nos elementos anteriores dos Estudos Preliminares.

17. Indicação da modalidade de contratação

Em razão dos valores, bem como as demais características de execução e prazo, indicar a modalidade provável de contratação, atentando-se aos critérios para se evitar o fracionamento de despesa (execução, no mesmo exercício financeiro, de outras despesas semelhantes ao grupo do objeto que se pretende contratar neste processo (solicitar apoio do integrante administrativo)).



Documento assinado eletronicamente por **GRAZIELA GONÇALVES SILVA JURADO, Chefe de Seção**, em 07/08/2024, às 17:02, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **RÚBIA REGINA BACCIN CORSO, Coordenador(a)**, em 07/08/2024, às 17:22, 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 **1682607** e o código CRC **C4CCC8CD**.

