



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO DO SUL

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 194 / 2023

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fornecimento de alimentação aos membros do TRE/MS e demais autoridades participantes das sessões plenárias e eventos similares, durante o exercício de 2024.

A Resolução TRE/MS n.º 446, em seu art. 1º-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).

Tendo em vista o contrato firmado com a empresa Dois Amores Comércio de Doces e Salgados LTDA findar em 31/12/2023, é imprescindível a nova contratação, visando a continuidade dos serviços.

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, SE HOVER

A contratação pretendida coaduna-se com macrodesafios previstos no Planejamento Estratégico do TRE/MS para o período 2021/2026, conforme o Plano Anual de Contratações, processo nº 0002908-44.2023.6.12.8000, evento 1452233, ID 168.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa deverá cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, além da Regularidade perante à 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.

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.

A empresa deverá fornecer a alimentação nos dias requisitados pelo Tribunal.

Os alimentos a serem fornecidos deverão observar cardápio sugerido pelo Tribunal, devendo ser entregues no prédio sede do TRE/MS.

Demais requisitos:

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. ”

Tendo em vista que as sessões plenárias fazem parte da atividade fim desta Corte, com participação dos Membros deste Regional, e considerando a Resolução TRE/MS n.º 446,/2010, conclui-se que o fornecimento de lanches aos magistrados é uma necessidade permanente do órgão.

Diante disso, com a entrada em vigor da Lei nº 14.133/2021, e considerando que desde o exercício 2016 a CSG solicita a contratação de empresa para o fornecimento de Buffet/Lanches, é possível enquadrar os serviços como continuados com base no disposto no inciso XV, 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;

Registramos que o Tribunal Regional do Trabalho da 21ª Região já realiza esse tipo de contratação com possibilidade de prorrogação contratual (vide Pregão Eletrônico 11/2022 - SEI nº 1521804).

Contrato Estimativo: Considerando que existe uma previsibilidade do número de sessões e de pessoas a serem atendidas, sugere-se que seja firmado contrato estimativo, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021. 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: não se aplica

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

Amostra: Haverá exigência de apresentação de amostra após a formalização da contratação.

Subcontratação: Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Procedeu-se ao levantamento de sessões plenárias - ordinárias e extraordinárias - realizadas no ano de 2020, em razão de não ter ocorrido eleições municipais em 2022, tendo como fonte as Resoluções 677/2020 (Fixa o calendário e horário das sessões ordinárias do TRE/MS para o 1º semestre de 2022), 688/2020 (Fixa o calendário e horário das sessões ordinárias deste Tribunal Regional Eleitoral para o mês de julho de 2020), e 692/2020 (Fixa o calendário e horário das sessões ordinárias deste Tribunal Regional Eleitoral para os meses de agosto a dezembro de 2020).

Conforme página de atas de sessões, <http://www.tre-ms.jus.br/servicos-judiciais/sesoes-de-julgamento/atas-e-pautas-das-sesoes-de-julgamento>, houve 116 sessões em 2020: 116 sessões x 8 pessoas = 928 lanches.

Inicialmente, pensou-se no quantitativo de 1040 (um mil e quarenta), isto é, 112 unidades adicionais (14 sessões x 8 pessoas) às 928 previstas segundo histórico de sessões 2020, a fim de haver margem de segurança para situações excepcionais.

A estimativa referente ao ano de 2020 se deu, por se tratar de ano com Eleição Municipal, tal qual ocorrerá em 2024.

No entanto, na busca de maior economia processual e considerando a vigência da nova lei de licitações, pretende-se alterar a forma de contratação, passando de **Registro de Preços** (contratação anual) para **Contrato estimativo** de serviço continuado (com previsão de prorrogação de até 10 anos).

Assim sendo, para atendimento de anos com maior número de sessões plenárias, bem como para se ter margem de segurança para situações excepcionais, sugere-se que seja considerado um quantitativo maior, qual seja: 1.200 lanches.

Para levantamento do número sugerido, levou-se em consideração o quantitativo de 1.160 lanches registrado no Pregão 31/2021, que foi realizado para atender à demanda do exercício de 2022, que também foi ano eleitoral, acrescido de uma margem de segurança de 40 unidade (5 sessões x 8 pessoas).

Esta estimativa refere-se a um período de 12 meses.

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

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.

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 (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 2024.

DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

1. A alimentação a ser fornecida a cada evento consistirá em:
 - a) Bebida, indicada no quadro 1 abaixo;
 - b) Prato salgado, dentre os indicados no quadro 2 abaixo;

c) Sanduíche frio, dentre os indicados no quadro 3 abaixo;

d) Sobremesa, dentre as indicadas no quadro 4 abaixo;

QUADRO 1 - BEBIDA

Tipo	Descrição	Porção	Forma de entrega / serviço
Suco natural ou polpa	<p>Suco de sabores diversos: frutas da época, polpa de laranja, abacaxi, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, etc.</p> <p>O suco deverá ser preparado sem adoçar.</p> <p>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)</p>	Suco: 250 ml por pessoa atendida	<p>A bebida deve ser preparada e acondicionada de modo a conservar suas propriedades organolépticas e nutricionais.</p> <p>A bebida deverá ser entregue em recipiente adequado, e preferencialmente, já resfriada (podendo ser acondicionada em garrafa térmica para conservação da temperatura).</p> <p>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.</p>
Chá	<p>Chás variados, exemplo: capim-cidreira, erva-doce, camomila, etc.</p> <p>Marcas de referências: Leão, Dr. Oetker, ou similar.</p>	01 sachê por pessoa atendida	<p>A cada entrega a empresa deverá ofertar ao menos 1 tipo de chá.</p> <p>A empresa deverá entregar o chá em sachês embalado individualmente, visando manter a salubridade do produto, pois será preparado pela própria pessoa atendida. Alternativamente, a empresa poderá fornecer caixa de chá em quantidade igual ou superior a requisitada, devidamente lacrada e desde que os sachês estejam embalados individualmente.</p>
Refrigerante	Refrigerante normal Diet/Light	01 garrafa de 02 litros	<p>O tipo será definido na requisição pelo requisitante.</p> <p>A bebida deverá ser entregue resfriada.</p>

QUADRO 2 - PRATO SALGADO

Tipo	DESCRIÇÃO	Porção	Forma de entrega / serviço
Torta salgada	Recheio de frango; palmito; carne seca; legumes;	01 pedaço/fatia,	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
Empadão			

Quiche	atum; carne; e outros	de 200g (duzentos gramas), por pessoa atendida	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.
Sopa paraguaia			O alimento deverá ser entregue inteiro, para ser cortado no local do serviço.
Salgadinhos tamanho coquetel	<p>Quibe, coxinha, enroladinho, esfiha, empada, e outros</p> <p>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)</p>	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.

Pão de Queijo	Pão de Queijo (cada unidade com no mínimo 25g)	03 unidades por pessoa atendida	<p>Os pães de queijo deverão ser entregues congelados para preparo pela copa do TRE/MS.</p> <p>Os pães de queijos devem ser entregues em embalagens fechadas.</p> <p>A primeira entrega será em quantidade suficiente para atendimento de 01(um) mês da demanda do tribunal, nas requisições posteriores, a quantidade poderá ser ajustada ao efetivo consumo.</p> <p>Os pães de queijo devem ter validade de ao menos 30 (trinta) dias após a entrega.</p> <p>Em caso de fornecimento, com quantidade de pães de queijo superior a prevista para 01 (um) evento, o excedente será reservado para evento superior, por exemplo, em caso de fornecimento de embalagem com 50 unidades, será considerado o atendimento de 02 sessões/eventos de 08 (oito) pessoas cada.</p>
---------------	--	---------------------------------	---

QUADRO 3 - SANDUÍCHE FRIO

Tipo	Descrição	Porção	Forma de entrega / serviço
Sanduíche frio	<p>Pão: de forma; sírio; de batata; croissant; de leite; e outros tipos</p> <p>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.</p>	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
------	-----------	--------	----------------------------

<p>Salada de frutas ou Mix de frutas picadas</p>	<p>Preparada com mínimo de 03 (três) tipos de frutas</p> <p>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.</p>	<p>01 porção, de aprox. 100ml, por pessoa atendida</p>	<p>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).</p>
<p>Iogurte com granola</p>	<p>Iogurte (sabor a critério da fornecedora), acompanhado de granola.</p>	<p>Iogurte: 1 porção, de no mínimo 900ml, para o total de 08 pessoas.</p> <p>Granola: 2 (duas) colheres de sopa por pessoa atendida</p>	<p>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).</p> <p>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).</p>

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.

1.2. Os produtos solicitados conterão a data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característico.

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. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE: 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 (conforme exigência contida no processo 0005354-88.2021.6.12.8000).

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.

11.4. As guias de entrega dos produtos deverão ser digitadas e entregues à fiscalização para conferência.

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 a rescisão do Contrato, aplicando a empresa contratada as penalidades cabíveis.

7. JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Trata-se de fornecimento de alimentação composto por um conjunto de comidas e bebidas a ser fornecidas, devendo ser mantida a unicidade de fornecimento.

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

Atendimento da norma interna que trata da alimentação dos membros, conforme Resolução TRE/MS n.º 446.

9. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Para levantamento dos custos a serem dispendidos na presente contratação, levou-se em conta as últimas contratações do TRE/MS, cujos valores foram atualizado pelo IPCA do período, bem como, foram considerados valores registrados por outros órgãos públicos. Além disso, foi realizada consulta de preços junto a empresas de Campo Grande, porém, até a assinatura do presente documento, nenhuma empresa ofertou orçamento.

Os valores coletados constam descritos no MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS, o qual encontra-se anexado aos autos no evento n.º 1528022.

Do levantamento realizado, estimou-se que o valor por pessoa será de no máximo **R\$ 30,12** (trinta reais e doze centavos).

Com isto, considerando o quantitativo de 1.200 (mil e duzentos) lanches a serem servidos, tem-se que o valor máximo total estimado para o período de 12 meses é de **R\$ 36.144,00 (trinta e seis mil, cento e quarenta e quatro reais)**.

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

Não se identificaram providências a serem adotadas.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Há processo de contratação de coffe-break/coquetel gerenciada pela Coordenadoria de Capacitação e Desenvolvimento que atende a eventos diversos dessa contratação.

Além dessa, está em andamento proposta de aquisição de materiais para guarnecer a copa desse tribunal, parte dos quais será utilizado no serviço de alimentação dos membros.

12. ASPECTOS DE SUSTENTABILIDADE NAS CONTRATAÇÕES

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.

Na preparação dos alimentos 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 se aplica, pois trata-se de contratação de fornecimento.

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

- Apresentar Licença da Vigilância Sanitária;
- Apresentar 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.

Demais documentos serão apresentados por ocasião da elaboração dos instrumentos.

15. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Pelo exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação.

16. INDICAÇÃO DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

O objeto deste Estudo Preliminar é a contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de lanches, cujos padrões de desempenho e de qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado. Além disso, trata-se de serviço comum, o que atrai a aplicação do critério de julgamento **do menor preço por item**.

Sendo assim, a contratação do serviço será realizada mediante licitação na modalidade de PREGÃO, em sua forma eletrônica, no do tipo menor preço, nos termos do art. 6.º, XLI, c/c o art. 29, ambos da Lei n. 14.133/2021, a saber:

art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: (...)

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)*

O período de vigência desta contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, em conformidade com as disposições da Lei n.º 14.133/2021.

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 ()Alta ()Média
Impacto:	()Baixo (X)Alto ()Médio
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:	(X)Baixa ()Média ()Alta
Impacto:	()Baixo ()Médio (X)Alto
Dano: Não contratação dos serviços	
Ação Preventiva:	Responsável:
Não há	
Ação de Contingência:	Responsável:
Retorno de fase do certame	SLC

RISCO 03	
FASE DE ANÁLISE: Planejamento da contratação e seleção do fornecedor.	
RISCO 02: Empresa não presta serviço a contento	
Probabilidade:	
Impacto:	
Dano: Não contratação dos serviços	
Ação Preventiva:	Responsável:
Apresentação de amostra	CSG
Ação de Contingência:	Responsável:
Nova licitação	SLC

TAMIRIS NAVARRO OTONI Integrante Técnico e Demandante	MARIA JULIA DE ARRUDA MESTIERI Integrante Demandante
--	---

Notas:

1. Para a identificação da necessidade da contratação:

a) Atentar que a justificativa da necessidade deve ser fornecida pela unidade requisitante da contratação.

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 específicas; 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. 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.

16. 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).

17. 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.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA JULIA DE ARRUDA MESTIERI, Analista Judiciário**, em 26/10/2023, às 14:03, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **TAMIRIS NAVARRO OTONI, Técnico Judiciário**, em 26/10/2023, às 14:14, 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 **1487574** e o código CRC **7AA7AB21**.

