



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO
Av. Historiador Rubens de Mendonça, 4750 - Bairro Centro Político e Administrativo - CEP 78049-941 - Cuiabá - MT - <http://www.tre-mt.jus.br/>

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 0712997

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK

Contratação eventual e futura de empresa para prestação de serviços de fornecimento de coffee break para eventos promovidos pelo Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, conforme quantitativos e detalhamentos descritos neste Estudo Técnico Preliminar.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE NA PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

Considerando que, para alcançar a excelência na prestação administrativa, jurisdicional e de serviços, incluindo a preparação e execução das Eleições, o Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso investe em ações de capacitação de seu corpo técnico (magistrados, promotores, servidores e demais colaboradores).

Considerando que, com foco na melhoria dos processos jurisdicionais e os relativos ao pleito, o Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso investe em cursos e treinamentos destinados ao público externo, entre eles, advogados e representantes partidários.

Considerando que, nos eventos de capacitação (cursos, seminários, palestras, workshop e outros) o oferecimento de coffee break contribui para a integração dos participantes, favorece o aprendizado e evita a dispersão do local do evento.

Entende-se, por conseguinte, que as despesas a serem acobertadas decorrentes da contratação de empresa para fornecimento de coffee break destinados a eventos e ações de capacitação deste Tribunal são justificadamente necessárias, maximizando os resultados e alcançando-se, assim, eficácia/efetividade das ações de capacitação.

2. ALINHAMENTO ENTRE A DEMANDA E O PLANEJAMENTO DO TRE/MT

A contratação de empresa para fornecimento de coffee break destinados a eventos e ações de capacitação promovidos pelo Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso está alinhada aos objetivos estratégico do TRE-MT 2021-2026, especialmente “Fortalecer a integração dos Magistrados nas atividades do TRE-MT”, “Viabilizar um ambiente, seguro, saudável e **produtivo**” (grifo nosso) e “Prover uma força de trabalho preparada e disponível para as necessidades da Instituição”. Já a capacitação com foco no público externo reflete positivamente no cumprimento dos objetivos “Ser reconhecida por promover a Justiça e garantir o exercício da democracia participativa, buscando a satisfação do cidadão na prestação de serviços” e “Fortalecer a imagem institucional e a transparência do processo eleitoral e seus resultados”.

A presente demanda foi prevista no Plano Anual de Contratações – exercício 2024, devidamente aprovado por intermédio da Portaria nº 393/2023.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação por meio do Sistema de Registro de Preços justifica-se em virtude da conveniência e pela imprevisibilidade dos pedidos, em conformidade com o art. 3º do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, verbis:

“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; (...)

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

O serviço deverá ser prestado por empresa especializada em fornecimento de alimentação tipo coffee break.

O fornecimento de alimentos e bebidas licitados deverá ocorrer em etapas, de acordo com a necessidade do Tribunal.

A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços.

Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches devem ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, preparados no dia do consumo, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até o local designado pela CONTRATANTE.

Os meios utilizados para transportar os alimentos devem estar higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

Os veículos utilizados no transporte dos alimentos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da refeição.

O armazenamento, o transporte e a distribuição do alimento até a entrega para o consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

A empresa deve observar a qualidade dos salgados e doces, que devem ser devidamente embalados para a entrega.

As saladas de frutas devem vir em porções individuais e em embalagens descartáveis, sendo que as frutas não devem estar nem verde, nem muito maduras, devendo estar ideais para serem consumidas no horário em que for servida.

Os biscoitos devem ser finos, delicados e pequenos, frescos e assados uniformemente.

Os produtos que vieram nas embalagens originais, como é o caso dos refrigerantes e sucos, deverão conter a data de validade legível.

As bebidas e as saladas de frutas deverão ser entregues refrigeradas, acondicionada em caixa térmica, com gelo, de modo que a temperatura seja preservada até o momento do consumo.

Todos os alimentos deverão ser entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característico.

É necessário o alvará Sanitário expedido pela Secretaria de Saúde/Vigilância Sanitária Municipal da sede da empresa e/ou de todos os locais onde sejam preparados os alimentos a serem servidos.

Com o objetivo de selecionar a empresa que melhor atenda às necessidades do TRE-MT, os requisitos para aferição da qualidade dos produtos seguirão o definido na avaliação das amostras por parte de uma Comissão Avaliadora composta por três membros, conforme regra abaixo:

a) Cada membro da Comissão Avaliadora receberá uma planilha para avaliação dos itens quanto aos critérios: sabor, aroma, cor, tamanho, apresentação e textura;

b) Cada avaliador deverá atribuir nota de 0 a 10 para cada critério;

c) A Nota Média Por Item será calculada através da fórmula: $Nm = (S + AR + C + TM + AP + TX) / 6$, onde:

- Nm = nota média por item n;

- S = sabor;

- AR = aroma;

- C = cor;

- TM = tamanho;

- AP = apresentação;

- TX = textura;

- 6 = número de critérios avaliados.

d) A Nota Média Por Avaliador será calculada, usando-se a seguinte fórmula: $Nmav = [(\sum Nm1) + (\sum Nm2) + (\sum Nm3) + \dots] / Nit$, onde:

- Nmav = nota média por avaliador;

- Nm = nota média por item;

- Nit = número total de itens avaliados.

A Nota Final por Licitante será calculada, usando-se a seguinte fórmula: $Nfinal = [(\sum Nmav1) + (\sum Nmav2) + (\sum Nmav3) + \dots] / Nav$, onde:

- Nfinal = nota final por licitante;

- Nmav = nota média por avaliador;

- Nav = número total de avaliadores.

f) O licitante que não obtiver nota igual ou superior a 8 será desclassificado

g) Para a avaliação serão escolhidos 10 itens a serem definidos pela comissão avaliadora, entre os itens descritos.

A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

Certidão de Registro e Quitação expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto da presente licitação e o atual quadro de nutricionistas responsáveis técnicos do licitante.

Pelo menos um atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação de serviços compatíveis com o objeto da licitação.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

A Ata de Registro de Preços nº 59/2022, que prevê o fornecimento de coffee break para o TRE-MT, teve a vigência de 05/09/2022 a 05/09/2023 e nela estavam previstos: 2 mil litros de bebidas, entre refrigerantes e sucos, 1.150 centos de salgados/biscoitos, 250 kg de bolos, 3 mil minis sanduiches, 500 baguetes e 1.000 saladas de frutas.

Considerando que, com base na ARP nº 59/2022, foram adquiridos em 12 meses para atender 14 eventos: 143 centos de salgados/biscoitos, 95 kg de bolos, 425 litros de bebidas, 605 minis sanduiches, 75 baguetes e 715 saladas de frutas.

Considerando que a Ata de Registro de Preços nº 10/2023, que prevê o fornecimento de coffee break para o TRE-MT, com vigência de 04/09/2023 a 04/09/2024 e nela estavam previstas: 1 (um) mil litros de bebidas, entre refrigerantes e sucos, 580 centos de salgados/biscoitos, 125 kg de bolos, 1,5 mil minis sanduiches, 300 baguetes e 1.000 saladas de frutas.

Considerando que, com base na ARP nº 10/2023, em 05 meses foram adquiridos para atender 03 eventos: 49 centos de salgados/biscoitos, 57 kg de bolos, 194 litros de bebidas, 430 minis sanduiches, 60 baguetes e 270 saladas de frutas.

Considerando que a contratação impulsionada no presente Estudo Técnico Preliminar terá vigência de 12 meses, sendo provável sua validade de setembro de 2024 a setembro de 2025, período esse que engloba em parte a realização das Eleições Municipais 2024, onde o número de eventos de capacitação se intensifica. Somados as ações de qualificações que são corriqueiros em ano não eleitoral.

A nova ARP objeto deste Estudo Técnico Preliminar terá, em relação as ARPs nº 59/2022 e nº 10/2023, uma variedade maior de salgados, bolos e bebidas. A medida se fez necessária para que seja possível ofertar cardápios variados em eventos de capacitação, cuja durabilidade seja igual ou superior a 3 (três) dias, como ocorreu no Encontro de Colégio de Corregedoras e Corregedores de Brasil, realizado de 24 a 26 de janeiro de 2024, no Centro de Eventos do Pantanal.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Soluções

Solução: 1

Nome da solução 1: Aproveitar o contrato de copeiragem e garçom, fazendo um aditivo do mesmo para elaboração dos alimentos.

No contrato de copeira e garçom, as profissionais ficam em constante disponibilidade do órgão, atendendo de forma plena as demandas. Entretanto, para a realidade do TRE-MT, esse tipo de contratação não se mostra a mais vantajosa, pois necessitaria de um local adequado para guardar e manusear os alimentos, bem como a adequação de um espaço físico para o preparo das refeições, bem como a aquisição dos insumos para tanto.

Tal solução não se mostra mais adequada, ante a necessidade de adequação de espaço físico para preparo das refeições, bem como a aquisição de variados produtos para elaboração do cardápio elencado, bem como a capacitação da mão de obra disponível no contrato, o que elevaria demasiadamente seu valor.

Ainda, para atender de forma satisfatória às necessidades, seria necessário a realização de diversos processos para atingir um único objetivo, além das dificuldades que seriam encontradas ao longo dos estudos, principalmente, no que tange a estimativa do quantitativo de equipamentos e equipes, tendo em vista que podem ocorrer diversos eventos no mesmo dia e horário.

Assim sendo, a título de exemplo, a aquisição envolveria a compra de freezer para congelamento/armazenamento dos alimentos perecíveis, fornos, fogões industriais, fritadeiras, além de outros equipamentos imprescindíveis para uma cozinha tipo industrial, envolvendo todas as etapas de produção e entrega.

Nessa esteira, realizamos pesquisa rápida em sítios eletrônicos com objetivo de verificar valores para montar uma pequena cozinha industrial. Em pesquisa para aquisição de equipamentos essenciais para a produção pretendida, o custo seria muito elevado, fato que relega a economicidade da Administração Pública, portanto, inaplicável ao caso.

Em outras palavras, resta evidente que a solução como aquisição não é vantajosidade para a Administração Pública, - ante a necessidade de diversos processos licitatórios para atender uma única necessidade, além dos riscos de perda de alimentos, já que alguns são perecíveis -, restando, portanto, prejudicada.

Solução: 2

Nome da Solução 2: Contratar empresa especializada no fornecimento de coffee break via licitação com Registro de Preços em Ata.

Acerca dessa temática, o principal benefício reside na efetivação da contratação somente quando de fato houver a necessidade do órgão ou entidade demandante. Aliás, como deverá ser realizado a manutenção do estoque, o fornecedor da área encontra-se preparado para realizar o preparo e entregas.

A solução possibilita a contratação dos serviços conforme a conveniência e oportunidade, racionalizando gastos, além de minimizar os desperdícios de alimentos.

Em pesquisa realizada em editais de outros estados, verifica-se que a solução adotada foi a contratação de empresas especializadas no objeto em epígrafe, na medida que se leva em consideração a execução parcelada.

Registra-se que a presente contratação favorece a economicidade, uma vez que contratações isoladas para cada evento acabam por ser mais onerosas do que uma contratação única que visa proporcionar o fornecimento por demanda. Aliás, é possível uniformizar a qualidade dos produtos a serem entregues ao longo da execução do contrato.

Solução escolhida e justificativa

A contratação de empresa especializada em fornecimento de coffee break por licitação com Registro de Preço em ata revela-se viável por proceder a contratação mediante prévia competição, com vistas à seleção da proposta mais vantajosa. Desta forma, o gestor público não violará preceitos jurídicos e atenderá às necessidades da instituição, proporcionando um mínimo de conforto aos participantes de cursos, treinamentos, seminários, congressos e palestras voltados aos interesses da Administração.

É admissível a contratação de serviços de “coffee break” ou “buffet” na medida em que for realizada de forma comedida, respeitando-se os princípios da razoabilidade, moralidade e economicidade, e presente a vinculação direta desse tipo de despesa com os objetivos institucionais do órgão ou da entidade.

Exigir-se-á padrões de qualidade dos itens que compõem a demanda através de pesquisas de preços no mercado local.

Por fim, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem promover a realização de audiência pública para a coleta de contribuições com objetivo de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício.

No mais, salientamos que, em consulta às mídias, extraiu-se informações de que os certames licitatórios envolvendo o objeto são realizados na modalidade pregão eletrônico e via sistema registro de preço.

Diante ao exposto, constatamos que os órgãos públicos utilizam da modalidade de Sistema de Registro de Preços - SRP para este tipo de contratação. Ademais, este sistema permite atender uma eventual e futura necessidade, aumentando a eficiência administrativa, reduzindo o número de licitações, possibilitando a compra progressiva, reduzindo custos operacionais, otimizando os processos, restando assim a vantajosidade do SRP.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação, no valor total de R\$ 88.660,00, discriminada abaixo tem como base orçamento fornecido pela Empresa Da Le Croissant, e para fins da nova contratação, uma pesquisa mais assertiva e atualizada será realizada pela Coordenadoria de Material e Patrimônio/Seção de Gerenciamento de Compras do TRE-MT.

ITEM	QUANT.	UND.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	250	Litros	Refrigerante de primeira qualidade com gelo em cubo para servir Sabores: cola, guaraná. CATMAT 314055	R\$ 7,50	R\$1.875,00

2	150	Litros	Refrigerante diet (zero) de primeira qualidade com gelo em cubo para servir Sabores: cola e guaraná CATMAT 232702	R\$ 8,50	R\$1.275,00
3	150	Litros	Suco de laranja (natural e integral) com gelo em cubo para servir CATMAT 397624	R\$ 17,50	R\$2.625,00
4	150	Litros	Suco de uva (polpa ou 100% integral) com gelo em cubo para servir CATMAT 438786	R\$ 17,50	R\$2.625,00
5	150	Litros	Suco de caju (polpa ou natural) com gelo em cubo para servir CATMAT 464757	R\$ 16,50	R\$2.475,00
6	100	Litros	Achocolatado CATMAT 463551	R\$ 18,50	R\$1.850,00
7	1.500	Unid	Mini sanduiches natural (frango ou peru) CATMAT 108138	R\$ 7,00	R\$10.500,00
8	300	Unid.	Baguetes de presunto, muçarela, alface, tomate e maionese (fatiado) CATMAT 363096	R\$ 36,00	R\$10.800,00
9	20	Cento	Empada de alho-poró (assado) CATMAT 374644	R\$ 170,00	R\$3.400,00
10	20	Cento	Empada de frango CATMAT	R\$160,00	R\$3.200,00
11	20	Cento	Empada de palmito CATMAT 374644	R\$180,00	R\$3.600,00
12	20	Cento	Empada de camarão CATMAT 309615	R\$195,00	R\$3.900,00

13	20	Cento	Pastelzinho de carne, frango, queijo e pizza (assado) CATMAT 309618	R\$ 160,00	R\$3.200,00
14	20	Cento	Mini pão italiano recheado com carne seca CATMAT 460384	R\$ 185,00	R\$3.700,00
15	20	Cento	Mini pão italiano recheado com presunto, queijo, tomate e orégano CATMAT 460384	R\$ 165,00	R\$3.300,00

16	20	Cento	Quiche de carne seca com uvas passas (tamanho coquetel) CATMAT 461973	R\$ 185,00	R\$3.700,00
17	20	Cento	Esfiha de carne (tamanho coquetel) CATMAT 374642	R\$ 155,00	R\$3.100,00
18	20	Cento	Mini quiche de bacon com alho-poró (tamanho coquetel) CATMAT 458022	R\$ 185,00	R\$3.700,00
19	20	Cento	Folhados (frango, presunto e queijo) CATMAT 456872	R\$225,00	R\$4.500,00
20	20	Cento	Croissant (presunto e queijo) CATMAT 374641	R\$225,00	R\$4.500,00
21	20	Cento	Bolo de queijo (tamanho coquetel) CATMAT 460497	R\$ 195,00	R\$3.900,00
22	25	Cento	Bolinha de queijo (tamanho coquetel) CATMAT 374646	R\$ 150,00	R\$3.750,00
23	20	Cento	Bolinha de bacalhau CATMAT 461968	R\$250,00	R\$5.000,00

			Coxinha frango com catupiry (tamanho coquetel)		
24	20	Cento	CATMAT 308613	R\$ 160,00	R\$3.200,00

			Croquete de carne seca com passas (tamanho coquetel)		
25	20	Cento	CATMAT 374642	R\$ 175,00	R\$ 3.500,00
			Risole de ricota e legumes		
26	20	Cento	CATMAT 374645	R\$ 170,00	R\$ 3.400,00
			Travesseirinho – presunto e queijo (tamanho coquetel)		
27	20	Cento	CATMAT 374642	R\$ 160,00	R\$ 3.200,00
			Quibe (tamanho coquetel)		
28	20	Cento	CATMAT 447749	R\$ 170,00	R\$ 3.400,00
			Enroladinho de salsicha frito		
29	20	Cento	CATMAT 374642	R\$ 150,00	R\$ 3.000,00
			Mini croquete de carne (tamanho coquetel)		
30	20	Cento	CATMAT 374642	R\$ 150,00	R\$ 3.000,00
31	20	Cento	Risole (camarão)	R\$ 195,00	R\$ 3.900,00
32	20	Cento	Canapés de creme de palmito (tamanho coquetel)	R\$ 160,00	R\$ 3.200,00
33	20	Cento	Barquete (atum, maionese, cenoura e azeitona)	R\$ 185,00	R\$ 3.700,00

			Bolo de mandioca		
34	20	kg	CATMAT 605159	R\$ 38,00	R\$ 700,00

35	20	kg	Bolo de banana (calda) CATMAT 456848	R\$ 39,50	R\$ 790,00
36	20	kg	Bolo de cenoura com cobertura CATMAT 4456632	R\$ 39,50	R\$ 790,00
37	20	Kg	Bolo de limão com cobertura (fatiado) CATMAT 445194	R\$ 39,50	R\$ 790,00
38	20	Kg	Bolo de coco gelado cremoso (fatiado) CATMAT 445194	R\$ 55,00	R\$ 1.100,00
39	20	kg	Bolo de chocolate com cobertura CATMAT 610525	R\$ 39,50	R\$ 790,00
40	20	Cento	Mini bolo de arroz CATMAT 445194	R\$ 225,00	R\$ 4.500,00
41	20	Cento	Bolinho de chuva (tamanho coquetel) CATMAT 444280	R\$ 160,00	R\$ 3.200,00
42	20	Cento	Cookies (baunilha) (tamanho coquetel) CATMAT 480294	R\$ 160,00	R\$ 3.200,00

43	20	Cento	Biscoito leite com gotas de chocolate (tamanho coquetel) CATMAT 438698	R\$ 175,00	R\$ 3.500,00
44	20	Cento	Rosquinha de nata (tamanho coquetel) CATMAT 316060	R 165,00	R\$ 3.300,00
45	20	Cento	Biscoito queijo parmesão (tamanho coquetel) CATMAT 389186	R\$ 175,00	R\$3.500,00
			Grissini (alho, picante)		

46	20	Unid.	CATMAT 456935	R\$ 4,75	R\$ 95,00
			Pudim		
47	20	Kg	CATMAT 302727	R\$ 65,00	R\$ 1.300,00
			Torta holandesa		
48	20	Kg	CATMAT 4442229	R\$ 115,00	R\$ 2.300,00
			Torta de limão		
49	20	Kg	CATMAT 457984	R\$ 85,00	R\$ 1.700,00
			Brigadeiro		
50	20	Cento	CATMAT 308247	R\$ 170,00	R\$ 3.400,00
			Sonho (recheio creme ou doce de leite) – tamanho coquetel		
51	20	Cento	CATMAT 334169	R\$ 160,00	R\$ 3.200,00

			Salada de frutas (frutas da estação- pelo menos 5 tipos) porção de 100 ml, Gelada.		
52	1.000	Unid.	CATMAT 220495	R\$ 7,50	R\$ 7.500,00
			Patê (ricota, frango, tomate seco, azeitona)		
53	20	kg	CATMAT 481586	R\$ 85,00	R\$ 1.700,00
			Salame (fatiado)		
54	20	kg	CATMAT 481100	R\$ 125,00	R\$ 2.500,00
			Peito de Peru (fatiado)		
55	20	kg	CATMAT 447791	R\$ 95,00	R\$ 1.900,00
			Presunto de pernil		
56	20	kg	CATMAT 447774	R\$ 55,00	R\$ 1.100,00
			Queijo provolone		
57	20	kg	CATMAT 450652	R\$ 145,00	R\$ 2.900,00
			Queijo muçarela		

58	20	kg	CATMAT 446636	R\$ 65,00	R\$ 1.300,00
59	20	kg	Palmito em cubos CATMAT 460486	R\$ 85,00	R\$ 1.700,00
60	20	kg	Azeitona preta sem caroço CATMAT 459644	R\$ 95,00	R\$ 1.900,00

61	20	kg	Azeitona Verde sem caroço CATMAT 459638	R\$ 75,00	R\$ 1.500,00
62	10	Unid.	Azeite extra virgem CATMAT 421668	R\$ 69,00	R\$ 690,00
63	20	kg	Torrada CATMAT 460532	R\$ 25,00	R\$ 500,00
64	20	kg	Pão Sírio CATMAT 460413	R\$ 39,00	R\$ 780,00

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O Estudo Técnico Preliminar propõe a realização de um certame licitatório na modalidade pregão eletrônico para formalização de Sistema de Registro de Preços visando à contratação de empresa especializada em fornecimento de coffee break para atender às necessidades dos órgãos participantes.

Destaca-se a importância de que a licitante atenda aos requisitos estabelecidos na Portaria nº 326/1997 e na RDC nº 216/2004, que regulamentam as boas práticas de fabricação de alimentos para consumo humano.

O estudo ressalta a possibilidade de adotar modos de disputa aberto ou aberto-fechado, conforme previsto na Lei Federal n. 14.133/2021, respeitando as diretrizes estabelecidas para cada modalidade.

Considerando a homogeneidade nos custos dos licitantes para a prestação do serviço, justifica-se a opção pelo modo de disputa aberto, conforme argumentado por especialistas no assunto.

Destaca-se também a vantajosidade do Sistema de Registro de Preços, conforme preconizado pelo Decreto Estadual nº 16.122/2023, o qual traz diversos benefícios para a Administração Pública, como a redução de custos operacionais e a otimização dos processos de compra.

Quanto à aplicação de tratamento diferenciado para microempresas e empresas de pequeno porte, conclui-se que não é vantajoso para a administração pública, conforme previsão na Lei Complementar 123/2006.

Além disso, destaca-se a possibilidade de adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos não participantes, visando tornar as contratações mais céleres e eficientes, conforme previsto no Decreto Estadual nº 16.122/2023.

Por fim, ressalta-se que o processo de contratação não possui caráter sigiloso e deve estar disponível a qualquer interessado, conforme determina a legislação aplicável.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Tendo em vista que a pretensa contratação trata de atendimento a capital, e esta já foi atendida em outras oportunidades por uma única empresa, a opção pelo parcelamento do objeto não se faz necessária, nem pode ser justificada.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios almejados residem em possibilitar fornecimento de refeições leves nas capacitações, evitando na pausa do evento, deslocamento dos participantes, residindo no melhor aproveitamento da capacitação ofertada, com a permanência do maior número de participantes em toda a apresentação.

A contratação de empresa do ramo de fornecimento de refeições leves - (coffee break) leva a qualidade dos alimentos ofertados com uma proposta mais vantajosa, a qual representará o menor sacrifício de recursos humanos e materiais da Instituição (TRE-MT), maximizando os resultados (economicidade), alcançando-se, assim, as metas de eficácia/efetividade.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Espaços Físicos e Infraestrutura: Não haverá necessidade de adequações para implementação do contrato, tendo em vista que se trata de serviços de fornecimento de lanches que serão produzidos fora das dependências do Tribunal.

Capacitação de servidores: Não haverá necessidade de capacitação do corpo laboral para o objeto deste estudo.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS, SE HOUVER.

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes neste Regional para a viabilidade e contratação da demanda descrita neste ETP.

12. DESCREVER IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A Contratada deve cumprir com rigor os critérios ambientais estabelecidos em normas e na Instrução Normativa nº 01/2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, em especial:

- I - Atentar para que as embalagens dos produtos utilizados na manutenção sejam descartadas adequadamente, de forma que não venham agredir o meio ambiente, contaminando o solo e, por conseguinte, mananciais. Isso quando os materiais não se enquadrarem e/ou não possibilitarem o descarte de forma reversa.
- II - Optar por produtos que tenham requisitos adicionais para promoção do desenvolvimento nacional sustentável, principalmente, por produtos biodegradáveis, e que não contenham gases que agredam a natureza.

Todos os resíduos gerados durante o serviço deverão ser dispostos em lugar adequado ou aterro sanitário, em conformidade com a resolução do CONAMA 307/2002 e suas posteriores alterações (Resoluções 348/2004, 431/2011 e 448/2012).

O fornecedor deverá priorizar a utilização, quando disponíveis no mercado, de materiais que sejam biodegradáveis, bem como priorizar o emprego de tecnologias e matérias-primas sustentáveis para execução e operação do objeto, que possuam reduzido gasto de energia e de recursos naturais.

A qualquer tempo, a Administração poderá solicitar comprovação da observação dos critérios de sustentabilidade ambiental.

Se possível, a Contratada deverá aplicar os critérios definidos nos guias de Contratações Sustentáveis adotados pelo TRE-MT e são eles: Consultoria-Geral da União da Advocacia-Geral da União (CGU/AGU), Guia prático de Licitações Sustentáveis do Superior Tribunal de Justiça (STJ), o Manual de Sustentabilidade nas Compras e Contratos do Conselho de Justiça Federal (CJF) e o Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho do Conselho Superior da Justiça do Trabalho (CSJT).

13. CONCLUSÃO ACERCA DA ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

Encerrada a etapa de elaboração de estudos técnicos preliminares e considerando, entre os demais itens, os seguintes aspectos:

- a) Justificativa da necessidade da contratação e da escolha do tipo de solução adequada a satisfação da demanda;
- b) Alinhamento entre a contratação e o plano estratégico do órgão;
- c) Estimativas das quantidades a serem contratadas;
- d) Justificativa para o não parcelamento da solução;
- e) Resultados pretendidos com esta contratação;
- f) Previsão orçamentária nos exercícios em que deva estar em vigor.

Diante do exposto, considera-se ser viável a contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de refeições leves (coffee break)

14. CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO COMO COMUM

A presente contratação pública enquadra-se na classificação de serviço comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade desses serviços podem ser objetivamente definidos, em edital, por meio de especificações usuais/habituais de mercado, na qual os prestadores destes serviços estão acostumados a tratar, não sendo, portanto, algo incomum, nos termos do art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520, de 2002.

16.2 Gerenciamento de Riscos

Assim como toda contratação, evidenciam-se alguns riscos no curso da contratação. Neste mapa não se incluem aqueles que são de responsabilidade da gestão do contrato e execução dos serviços por servidor designado pela Administração por meio de normativo, mas apenas os que permeiam até a formalização da contratação.

Risco 1 – Falta de disponibilidade orçamentária		
Probabilidade:	(X) Baixa	() Média () Alta
Impacto:	() Baixa	(x) Média () Alta
Dano		
Não sendo possível a contratação, em nosso entendimento acarreta possibilidade de prejuízos na efetividade dos eventos de capacitação ofertados, cuja duração ultrapassa horas.		
Ação Preventiva	Responsável	

Buscar junto a administração remanejamento de valores previstos no orçamento anual deste Regional.		Unidade Requisitante
Ação de Contingência		Responsável
Risco 2 – Na coleta de preços o orçamento não corresponde à realidade do mercado		
Probabilidade:	☒ (x) Baixa ☐ () Média ☐ () Alta	
Impacto:	☐ () Baixa ☒ (x) Média ☐ () Alta	
Dano		
Sobre preço e superfaturamento		
Ação Preventiva		Responsável
Consulta de preço de mercado e a preços licitados por outros órgãos da administração pública em contratações já realizadas.		Responsáveis pela coleta de preços
Ação de Contingência		Responsável
Definição de rotina e responsabilidade para pesquisas em várias fontes.		Responsáveis pela coleta de preços
Risco 3 – Atraso na conclusão da licitação		
Probabilidade:	☒ (x) Baixa ☐ () Média ☒ (x) Alta	
Impacto:	☐ () Baixa ☒ (x) Média ☒ (x) Alta	
Dano		
O não atendimento da demanda no prazo necessário acarretará prejuízo para os eventos, em virtude do deslocamento dos participantes para suas unidades de trabalho ou áreas de restaurante, o que poderia provocar atrasos no retorno às suas atividades.		
Ação Preventiva		Responsável
Buscar junto ao Pregoeiro(a) maior celeridade no processo.		Unidade Requisitante
Ação de Contingência		Responsável
Prestar suporte junto ao Pregoeiro(a) para que o problema seja resolvido da forma mais célere.		Unidade Requisitante
Risco 4 – Recursos administrativos procedentes		
Probabilidade:	☒ (x) Baixa ☐ () Média ☐ () Alta	
Impacto:	☐ () Baixa ☒ (x) Média ☒ (X) Alta	
Dano		
Atraso na licitação e não atendimento à demanda no prazo necessário.		

Ação Preventiva	Responsável
Analisar com extensas diligências propostas ofertadas no certame licitatório, reduzindo o risco.	Área responsável de análise de propostas.
Ação de Contingência	Responsável
Análise junto ao Pregoeiro (a) quanto aos novos prazos estimados da contratação e verificação de estratégias paralelas.	Unidade Requisitante e Pregoeiro (a)

Risco 5 – Não entrega do produto por parte da empresa contratada

Probabilidade:

☒ (X)

Baixa

☐ ()

Média

☐ ()

Alta

Impacto:

☐ ()

Baixa

☐ ()

Média

☒ (x)

Alta

Dano

Não sendo possível a contratação, em nosso entendimento acarreta possibilidade de prejuízos na efetividade dos eventos de capacitação ofertados, cuja duração ultrapassa horas.

Ação Preventiva

Responsável

Garantir que a empresa possua pleno conhecimento de suas obrigações assumidas no contrato e das consequentes sanções a serem aplicadas em caso de descumprimento.

Unidade Requisitante

Ação de Contingência

Responsável

Verificada a irregularidade, o fiscal deverá notificar a autoridade competente para adoção das medidas cabíveis, não só com base na legislação em vigor, mas também balizando-se no instrumento contratual utilizado.

-Unidade Requisitante e autoridade superior

Risco 6 – Aumento do preço de insumos e matérias-primas, impostos, e, consequentemente, majoração dos valores após a contratação.

Probabilidade:

☒ (x)

Baixa

☐ ()

Média

☐ ()

Alta

Impacto:

☐ ()

Baixa

☒ (x)

Média

☐ ()

Alta

Dano

Sobre preço e superfaturamento

Ação Preventiva

Responsável

Prever essa possibilidade, tanto no Termo de Referência, quanto na Ata de Registro de Preços a ser assinado à luz da legislação pátria vigente, como forma de evitar pedidos de realinhamento de preços por parte dos fornecedores.

Responsáveis pela coleta de preços

Ação de Contingência

Responsável

Fazer acompanhamento do processo de contratação, bem como da entrega, a fim de monitorar e, se for o caso, tempestivamente, dar ciência à autoridade competente.

Unidade Requisitante

Risco 3 – Fornecimento de produtos de baixa qualidade, com acabamento comprometido, em desconformidade às especificações contidas no Termo de Referência

https://sei.tre-mt.jus.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=732870&infra_sis... 12/13

26/08/2024, 10:04

SEI/TRE-MT - 0712997 - Estudo Técnico Preliminar

Probabilidade:	(x) Baixa	() Média	(x) Alta
Impacto:	() Baixa	(x) Média	(x) Alta
Dano			
Ao ofertar o coffee break temos que garantir sua qualidade, caso contrário, sua utilização não será eficaz.			
Ação Preventiva		Responsável	
Verificar as especificações detalhadas do serviço e levar a pleno conhecimento do fornecedor.		Unidade Requisitante	
Ação de Contingência		Responsável	
Verificada a irregularidade, o fiscal deverá notificar a autoridade competente para adoção das medidas cabíveis.		Unidade Requisitante	

Cuiabá, 12 de março de 2024.

Andréa Martins Oliveira
Assessora de Contêudo Digital

De acordo:

Daniel Dino de Sousa Cardoso
Assessor de Comunicação

Documento assinado eletronicamente por **ANDREA MARTINS OLIVEIRA, ASSESSOR DE COMUNICAÇÃO SOCIAL**, em 12/03/2024, às 10:40, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **DANIEL DINO DE SOUSA CARDOSO, ASSESSOR DE COMUNICAÇÃO SOCIAL**, em 12/03/2024, às 10:40, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link "[Verificador](#)" informando o código verificador **0712997** e o código CRC **8EFB84BC**.