

Estudos Técnicos Preliminares

EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LEVES - (COFFEE BREAK E COQUETEL)

(Com base nos itens do art. 26, do Ato Regulamentar GP nº 01/15, do TRT16. e da IN 40/2020)

Contratação eventual e futura de empresa para prestação de serviços de fornecimento de refeições leves - (coffee break e coquetel) para eventos promovidos pelo Tribunal Regional do Trabalho - 16ª Região, conforme quantitativos e detalhamentos descritos neste Estudo Preliminar.

1. Unidades Requisitantes: Setor de Cerimonial/ Escola Judicial

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE PREVISTA DE PESSOAS (UNIDADE)		
		PRESID	EJUD	TOTAL
CARDÁPIO 01 - COQUETEL				
1	Fornecimento de coquetel por pessoa no cardápio 01 para evento de 10 a 50 participantes, nos termos deste Termo de Referência.	300	200	500
2	Fornecimento de coquetel por pessoa no cardápio 01 para evento de 51 a 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência	200	300	500
3	Fornecimento de coquetel por pessoa no cardápio 01 para evento acima 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência.	3.600	400	4.000
CARDÁPIO 02 - CAFÉ DA MANHÃ				
4	Fornecimento de café da manhã por pessoa no cardápio 02 para evento acima 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência.	500	500	1.000
CARDÁPIO 03 - MERENDA (COFFEE BREAK)				
5	Fornecimento de merenda (coffee break) por pessoa no cardápio 03 para evento de 10 a 50 participantes, nos termos deste Termo de Referência.	500	1000	1.500
6	Fornecimento de merenda (coffee break) por pessoa no cardápio 03 para evento de 51 a 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência.	500	1000	1.500
7	Fornecimento de merenda (coffee break) por pessoa no cardápio 03 para evento acima 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência.	800	1200	2.000
CARDÁPIO 04 – SERVIÇO DE PETIT FOUR				
8	Fornecimento de serviço de Petit Four por pessoa no cardápio 04, para evento de 50 a 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência	0	1000	1.000
9	Fornecimento de serviço de Petit Four por pessoa no cardápio 04, para evento acima de 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência	1000	1000	2.000
CARDÁPIO 05 – KIT LANCHE				
10	Fornecimento de kit Lanche por pessoa no cardápio 05 para evento de 10 a 50 participantes, nos termos deste Termo de Referência	300	200	500
11	Fornecimento de kit Lanche por pessoa no cardápio 05 para evento de 51 a 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência	250	250	500
12	Fornecimento de kit Lanche por pessoa no cardápio 05 para evento acima 100 participantes, nos termos deste Termo de Referência	200	300	500

2. Justificativa da Necessidade

A contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de *refeições leves* - (*coffee break e coquetel*) *justifica-se em razão* de capacitação com cursos, treinamentos, seminários, congressos e palestras, cuja duração diária exige pausa para refeição, bem como a previsão de realização de solenidades em que, por costume, servem-se coquetéis aos convidados, todos realizados em alinhamento às atividades institucionais deste Órgão. A contratação evita despesas de última hora com fornecimento de *refeições leves*, imprescindíveis em eventos.

3. 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 e coquetel*) *leva a qualidade dos alimentos ofertados com* uma proposta mais vantajosa, a qual representará o menor sacrifício de recursos, maximizando os resultados (economicidade/eficiência), alcançando-se, assim, as metas de eficácia/efetividade.

4. Alinhamento ao Planejamento

A contratação de **empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições leves - (coffee break e coquetel)** guarda alinhamento ao planejamento estratégico atual 2021-2026 do TRT 16ª Região, aprovado pela PORTARIA GP Nº 188/2021..

A solução escolhida molda-se à identidade institucional do TRT para o ciclo 2021 – 2026 no que diz respeito a valorização das pessoas, bem como a formação e qualificação dos magistrados e servidores (item 3.2.1.1 FORÇAS), característica de um dos elementos internos da análise SWOT e consta também como um dos macrodesafios do planejamento: aprendizado e crescimento.

Além disso, a contratação está prevista no Plano Anual de Contratações relativo ao exercício de 2022.

5. Levantamento e Justificativa das Alternativas Disponíveis no Mercado

5.1 Soluções

5.1.1. Solução 1: Aproveitar, caso o TRT possua, o contrato de copeiragem mediante aditamento.

A solução apontada nesta forma de contratação, os profissionais ficam em constante disponibilidade do órgão, atendendo de forma plena as demandas. Entretanto, para a realidade deste Regional, esse tipo de contratação, que garanta exclusividade do colaborador, necessitaria de adequação de espaço físico para a preparação das refeições, bem como a aquisição de variados produtos para a elaboração de cardápio diversificado e também contratação de mão de obra especializada, elevando demasiadamente o valor do contrato.

5.1.2. Solução 2: Contratar empresa especializada no fornecimento de *refeições leves - (coffee break e coquetel)* por licitação com Registro de Preço em Ata .

A solução possibilita a aquisição dos serviços conforme a conveniência e oportunidade deste Tribunal Regional do Trabalho - 16ª Região, racionalizando gastos, principalmente ante a experiência vivenciada pela Administração durante a pandemia de Covid-19, mediante a elisão de despesas transversais com itens de custos diversos relativos à aquisição/manutenção de infraestrutura e mão de obra necessárias para o preparo de alimentos no ambiente do Tribunal, além de manter o preço da solução durante todo o período de vigência da ata.

6. Justificativa da Escolha (V – Justificativa da solução escolhida;)

A escolha pela segunda solução respeita a conveniência e oportunidades das demandas específicas deste Regional, representada por itens e quantidades peculiares, atendendo à racionalidade e economicidade no uso de recursos públicos, conforme discorrido na explanação da solução.

Diante das soluções acima e do embasamento da legislação vigente, sugere-se a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições leves mediante licitação para registro de preços, a fim de englobar todos os eventos programados e os que vierem a surgir durante a vigência da Ata decorrente do Registro de Preço.

7. Pesquisa de Preço

Nos termos dos arts. 3º e 5º, da IN 73, de 05 de agosto de 2020, a pesquisa de preços se dará da seguinte forma:

Art. 3º A pesquisa de preços será materializada em documento que conterà, no mínimo:

I - identificação do agente responsável pela cotação;

II - caracterização das fontes consultadas;

III - série de preços coletados;

IV - método matemático aplicado para a definição do valor estimado; e

V - justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, se aplicável.

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprecos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de

antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§1º **Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II** (grifos nossos).

Destarte, extrai-se do dispositivo supracitado que a pesquisa no Painel de Preços, bem como as contratações similares em outros órgãos públicos, devem ser priorizadas.

Ocorre que, consultando o Painel de Preços, bem como as contratações similares em outros órgãos públicos, verificou-se que os preços registrados não têm o mesmo parâmetro das necessidades da Administração, não possuindo a descrição do tipo de cardápio e do porte específico para nos atender, seja para mais, seja para menos.

Sendo assim, procedemos à pesquisa de preços junto a fornecedores no mercado local para embasar, de forma precisa, o valor estimado a ser licitado.

7.1 Pesquisa junto a Fornecedores Locais

O quadro abaixo, realizado com base nos estudos junto às áreas interessadas deste Tribunal, prevê a realização de eventos diversos com variação tanto do cardápio quanto do porte, com respectivas quantidades previstas de pessoas a serem atendidas. Os valores estimados com respectivas quantidades também seguem no quadro abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO/EMPRESAS	Quant. prevista de pessoas (unid)	FÁTIMA EVENTOS		EXPRESSO SALADA		ORIENTA		MÉDIA DAS PROPOSTAS (R\$)	
			Valor Unit (R\$)	Valor Total (R\$)	Valor Unit (R\$)	Valor Total (R\$)	Valor Unit (R\$)	Valor Total (R\$)	Valor Unit (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Fornecimento de coquetel por pessoa no cardápio 01 para evento de 20 a 50 participantes.	500	60,00	30.000,00	61,00	30.500,00	50,00	25.000,00	57,00	28.500,00
2	Fornecimento de coquetel por pessoa no cardápio 01 para evento de 51 a 100 participantes.	500	50,00	25.000,00	51,00	25.500,00	50,00	25.000,00	50,33	25.165,00
3	Fornecimento de coquetel por pessoa no cardápio 01 para evento acima de 100 participantes.	4.000	50,00	200.000,00	51,00	204.000,00	50,00	200.000,00	50,33	201.320,00

4	Fornecimento de café da manhã por pessoa no cardápio 02 para evento acima de 100 participantes.	1.000	50,00	50.000,00	51,00	51.000,00	45,00	45.000,00	48,67	48.670,00
5	Fornecimento de merenda (coffee Break) por pessoa no cardápio 03 para evento de 20 a 50 participantes.	1.500	40,00	60.000,00	41,00	61.500,00	48,00	72.000,00	43,00	64.500,00
6	Fornecimento de merenda (coffee Break) por pessoa no cardápio 03 para evento de 51 a 100 participantes.	1.500	35,00	52.500,00	36,00	54.000,00	48,00	72.000,00	39,67	59.505,00
7	Fornecimento de merenda (coffee break) por pessoa no cardápio 03 para evento acima de 100 participantes.	2.000	30,00	60.000,00	31,00	62.000,00	48,00	96.000,00	36,33	72.660,00
8	Fornecimento de serviço de Petit Four por pessoa, no cardápio 04, para evento de 50 a 100 participantes.	1.000	30,00	30.000,00	31,00	31.000,00	45,00	45.000,00	35,33	35.330,00
9	Fornecimento de serviço de Petit Four por pessoa, no cardápio 04, para evento acima de 100 participantes	2.000	28,00	56.000,00	29,00	58.000,00	45,00	90.000,00	34,00	68.000,00
10	Fornecimento de kit Lanche por pessoa no cardápio 05 para evento de 20 a 50 participantes.	500	30,00	15.000,00	31,00	15.500,00	25,00	12.500,00	28,67	14.335,00
11	Fornecimento de kit Lanche por pessoa no cardápio 05 para evento de 51 a 100 participantes.	500	25,00	12.500,00	26,00	13.000,00	25,00	12.500,00	25,33	12.665,00
12	Fornecimento de kit Lanche por pessoa no cardápio 05 para evento acima 100 participantes.	500	20,00	10.000,00	21,00	10.500,00	22,00	11.000,00	21,00	10.500,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO										641.150,00

8. Descrição da Solução

A realização de licitação para contratação, através do sistema de registro de preços, de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de refeições leves - (coffee break e coquetel), conforme cardápios abaixo:

- I - Cardápio 01 para coquetel;
- II - Cardápio 02 para café da manhã;
- III - Cardápio 03 para coffee break (merenda).
- IV - Cardápio 04 para serviço de petit four
- V – Cardápio 05 para Kit Lanche

CARDÁPIO – 01 COQUETEL		
COMPOSIÇÃO	Unid.	Por Pessoa Quantidade Mínima
Salgados fritos, de forno e folhados-12 variedades	Unid.	15
3 variedades de sucos naturais da polpa de fruta	ml.	200
4 variedades de refrigerantes (Coca-cola, Jesus, Fanta e Guaraná)	ml.	200
Água sem gás	ml.	200
2 variedades de vol-al-vent	Unid.	5
4 variedades de Canapés	Unid.	5
2 variedades de Quiches	Unid.	3
2 variedades de Finger foods	Unid.	2
Coquetel de frutas sem álcool	ml.	200

CARDÁPIO 2- CAFÉ DA MANHÃ		
COMPOSIÇÃO	Unid.	Por Pessoa Quantidade Mínima
Chocolate quente	ml	100
2 variedades de sucos naturais da polpa de fruta	ml	200
Café sem e com leite	ml	100
Pães, bolos (trigo, tapioca, milho, macaxeira), beijus, pão de queijo e sanduiches --3 variedades	Unid	5
Tábua de frios (02 variedades de queijo, 02 variedades presunto, 01 variedade de salame)	g	100
Água sem gás e água saborizada	ml	200
1 variedade de biscoito água e sal ou doces e/ou torradas aperitivos e/ou, petas	g	100
Salada de frutas e/ou frutas fatiadas – 06 variedades	g	100

CARDÁPIO 3-MERENDA (COFFEE BREAK)

COMPOSIÇÃO	Unid	Por Pessoa Quantidade Mínima
Chocolate quente	ml	100
2 variedades de sucos naturais	ml	100
2 variedades de refrigerantes (Coca, Jesus, Guaraná ou Fanta)	ml	100
4 variedades de salgados fritos ou de forno	Unid	5
3 variedades de pães ou cucas ou bolos ou sanduiches	g	100
Salada de fruta ou frutas fatiadas - 4 variedades	g	100

CARDÁPIO 4 – SERVIÇO DE PETIT FOUR

COMPOSIÇÃO	Unid.	Por Pessoa Quantidade Mínima
Chocolate quente	ml	100
Café com leite	ml	100
Café puro	ml	100
Água saborizada e água sem gás	ml	200
3 variedades de pequenos doces: massa folhada pequena e doce, suspiro e macaron	Unid	5
3 variedades de pequenos salgados: mil folhas de queijo, petas e quiche	Unid	5
Biscoitos finos e amanteigados – 06 variedades sendo 3 com recheios diversificados	g	100

CARDÁPIO 5 – KIT LANCHE

COMPOSIÇÃO	Unid.	Por Pessoa Quantidade Mínima
Achocolatado ou suco e ou iogurte	Unid	1
Sanduiche	Unid	1
Fruta ou mine bolo ou biscoitos	Unid	1

9. 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 definido, 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.

10. Do Sistema de Registro de Preços

No presente caso, a adoção de Sistema de Registro de Preços (SRP) está fundamentada no art. 3º, I e IV, do Decreto nº. 7.892/2013, uma vez que se fazem necessárias frequentes contratações, a depender das solenidades a serem realizadas, bem como se torna impossível definir previamente o quantitativo a ser demandado em cada evento, *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;

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

11. Justificativa do Parcelamento

O inciso IV do art. 15 da Lei 8.666/1993 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

IV - ser subdivididas em tantas parcelas quantas necessárias para aproveitar as peculiaridades do mercado, visando economicidade;

Considerando que, neste caso, trata-se de objeto único, a adjudicação será em grupo, visando melhor gestão do contrato e aproveitamento econômico da escala de mercado.

12. Impossibilidade de adesão à futura ARP

Pelas razões a seguir delineadas:

A adesão à Ata de Registro de Preços está assentada no Capítulo IX do Decreto nº 7.892/2013. Ali estão disciplinadas as hipóteses em que órgãos ou entidades da Administração pública, que não tenham participado dos procedimentos iniciais da licitação, possam aderir à ata existente. Este tipo de participação convencionou-se chamar de "carona".

A norma citada acima destaca que aqueles que desejem aderir à ata na modalidade carona precisam da anuência do órgão gerenciador, conforme disposto no art. 22, parágrafo 1º, que assim dispõe:

Art. 22. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

1º Os órgão e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciados da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

Verifica-se, pois, que a adesão à ata de registro de preços, na modalidade carona, fica sujeita à previsão expressa no edital de abertura do certame, à anuência do órgão gerenciador e, também, à comprovação da vantagem do uso da ata de registro de preços, do interesse do fornecedor em atender o pedido e da ausência de prejuízo quanto às obrigações anteriormente assumidas pelo fornecedor com os órgãos participantes e gerenciador.

Ainda que o Decreto não possua um dispositivo expresso quanto às hipóteses em que seja viável ao gerenciador recusar a “carona”, é possível extrair do seu conteúdo, num primeiro momento, três hipóteses: não tiver sido registrado quantitativo para “carona” (art. 9º, inc. III); se já esgotado o quantitativo registrado ou, tendo em vista o saldo existente, não for suficiente para atender a demanda do solicitante (§§ 3º e 4º do art. 22); e não demonstrada a vantajosidade no procedimento de adesão.

Agora, além desses casos, os quais se verificam o Decreto nº 7.892/2013, não se descartam circunstâncias em que, diante de razões de conveniência e oportunidade, possa o órgão gerenciador negar o pedido de adesão.

Com efeito, os órgãos gerentes devem possuir recursos humanos em número adequado para administrar todas as demandas em um único procedimento licitatório, atentando para as particularidades nos fornecimentos de cada órgão participante.

Desse modo, é inviável que um órgão que possua poucos servidores incumbidos do controle das licitações possa permitir que outros órgãos participem de seus registros de preços, uma vez que há várias responsabilidades imputadas pelo decreto ao gerente da ata que poderão não ser eficientemente cumpridas.

Esta situação afigura-se no caso presente, sendo o motivo ensejador para a manifestação dessa Seção de Cerimonial quanto à impossibilidade de adesão, já que é sabido por todos a situação de redução de pessoal na área administrativa deste Regional, face a aplicação da Resolução 219.

13. Critérios de Sustentabilidade do Produto ou da Contratação

A Contratada deverá atender, no que couber, a Resolução CSJT N° 310/2021- Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho 3325/2021 e aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº01, de 19/01/2010;

I - RESOLUÇÃO CSJT N° 310/2021 – CAPÍTULO IV – ITEM 1.1.4.3. Alimentos em geral

Normas específicas

- ❖ *Lei nº 10.831/2003* – Agricultura orgânica.
- ❖ *Decreto nº 6.323/2007* – Regulamenta a Lei nº 10.831/2003 sobre a agricultura orgânica.
- ❖ *Decreto nº 8.473/2015* – Percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006.
- ❖ *Instrução Normativa MAPA nº 18/2014* – Selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica e requisitos para a sua utilização.

Recomendações

Produtos

Convém que sejam adquiridos produtos orgânicos (produzidos sem o uso de adubos químicos, defensivos ou agrotóxicos) sempre que houver disponibilidade no mercado. Ressalta-se que a opção por esses produtos deverá observar a viabilidade econômica e a oferta no mercado, com razoabilidade e proporcionalidade.

No caso de aquisição de alimentos orgânicos, deve-se exigir certificado emitido por Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

(MAPA), comprovando que o produto está em conformidade com as normas de produção orgânica vigentes, de acordo com o disposto no Decreto nº 6.323/2007. Os produtos deverão possuir o selo único oficial do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica⁴².

É possível invocar analogamente o Decreto nº 8.473/2015, aplicável ao Poder Executivo, para destinar um percentual mínimo de 30% (trinta por cento) do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais.

Fiscalização

Durante a execução do contrato, o fiscal deverá verificar por meio de observação dos produtos, embalagens, rótulos, documentos e outros meios possíveis, se o produto atende ao que foi solicitado na contratação.

RESOLUÇÃO CSJT Nº 310/2021 – CAPÍTULO IV – ITEM 2.3. Restaurante, bufê e realização de eventos

Recomendações

Nas contratações de serviços em que houver utilização de produtos de limpeza, sacos de lixo, produtos descartáveis e produtos alimentícios, observar, no que couber, o disposto nos itens do Guia que tratam dos respectivos produtos.

Conforme disposto na Lei nº 12.305/2010, a não geração e a redução de resíduos sólidos são objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos. A lei estabelece, ainda, que a não geração e a redução devem ser prioritárias na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos em relação à reutilização e à reciclagem. Sendo assim, recomenda-se solicitar da contratada a não utilização de materiais descartáveis, preferindo a utilização de copos, pratos, baixelas e itens similares de vidro ou porcelana, talheres fabricados preferencialmente em metal e os guardanapos e os conjuntos de mesas, em tecido.

Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão como prática de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora. A contratada deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, de acordo com o programa de coleta seletiva do órgão em observância ao Decreto nº 5.940/2006.

Embora não exista regulamentação para o descarte ambientalmente adequado de óleo de cozinha, é recomendável exigir que a contratada proceda ao recolhimento do óleo e sua destinação para reciclagem, com total proibição de que seja despejado na rede de esgoto. Atualmente, o Projeto de Lei do Senado nº 75/2017 visa incluir óleos e gorduras de uso culinário como produtos do sistema de logística reversa.

II - INSTRUÇÃO NORMATIVA SLTI/MPOG Nº 01, DE 19/01/2010.

Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (*Restriction of Certain Hazardous Substances*), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

Cabe ainda nos critérios de sustentabilidade :

- Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;
- Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;
- Observar a Resolução CONAMA n. 20/1994, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;

- Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, e obedecendo as orientações da Comissão da Coleta Seletiva da Contratante, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente;
- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

14. Modalidade Pregão na Forma Eletrônica

Nos termos no parágrafo 1º, do artigo 1º, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, a utilização da modalidade de pregão, na forma eletrônica, pelos órgãos da Administração Pública Federal Direta, é obrigatória.

Portanto, a presente licitação será realizada na modalidade PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA, sendo permitida a subcontratação dos serviços objeto deste estudo para fornecimento nas Varas do Interior, com a prévia anuência do Contratante.

15. Interesse de contratação por outras unidades

A presente contratação atende a demanda do Cerimonial da Presidência e Escola Judicial, setores responsáveis pela utilização desta contratação no Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região.

Entende-se necessária a formalização de duas Atas de Registro de Preços, em virtude de envolverem dotações orçamentárias distintas, implicando a emissão de notas de empenhos específicas em relação a cada demanda.

16. Existência de pedidos idênticos ou de mesma natureza realizados pelas unidades administrativas

O presente estudo contempla as demandas do Cerimonial e Escola Judicial.

17. Relação da demanda à quantidade a ser contratada

A contratação visa garantir durante 12 meses o fornecimento das refeições leves no quantitativo estimado de eventos.

18. Estimativa Preliminar de Preços

Em conformidade com o quadro demonstrativo no item 7.1, a estimativa de preços da contratação é o valor de R\$ **641.166,63** (seiscentos e quarenta e um mil, cento e sessenta e seis reais e sessenta e três centavos), com reflexo para o orçamento de 2021/2022.

19. Declaração de Viabilidade da Contratação

Encerrada a etapa de elaboração de estudos técnicos preliminares baseada na IN 40/2020 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 parcelamento da solução;
- e) Resultados pretendidos com esta contratação;
- f) Estimativa do impacto orçamentário no exercício em que deva entrar em vigor,

ESTA EQUIPE DE PLANEJAMENTO CONSIDERA **VIÁVEL** a contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de refeições leves-(*coffee break* e coquetel), bem como declara sua aderência ao Plano de Contratações de Bens e Serviços e aos objetivos estratégicos consolidados no Planejamento Estratégico deste Tribunal.

São Luís, 4 de novembro de 2021.



Jeanne Aragão Adler
Técnico Judiciário
Chefe do Setor de Cerimonial

Jorselins Rodrigues Barbosa
Analista Judiciário
Apoio de Assessoria Contábil

José Coelho de Melo
Coordenador de Serviços Gerais