



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE GOIÁS
PRAÇA CÍVICA, 300 - Bairro CENTRO - CEP 74003-010 - @cidade_unidade@ - - www.tre-go.jus.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DA NECESSIDADE

Busca-se atender as necessidades de alimentação e hidratação dos participantes de eventos institucionais, oriundos das atividades regulamentares do TRE/GO, bem como, do Encontro do Colégio de Dirigentes das Escolas Judiciárias Eleitorais-CODEJE e do Evento PJE, projetado pela SJD, a serem realizados no final do mês de setembro/2023.

2. DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

Trata-se de demanda decorrente dos eventos institucionais, que, muitas vezes, ultrapassam duas horas de duração, que contam com a presença dos juízes-membros, autoridades de outros Poderes, servidores, imprensa, e demandam a necessidade de alimentação e hidratação dos participantes.

Os eventos institucionais correspondem às solenidades de posses de juízes e desembargadores da Justiça Eleitoral, transmissão de cargos da Administração do Tribunal, divulgação de resultados das eleições, cerimônias de diplomação dos eleitos, além de seminários, fóruns e demais eventos promovidos pelo TRE/GO, de acordo com as demandas alinhadas ao Planejamento Estratégico (2021-2026), mais especificamente, vinculados às iniciativas de “promover ações esclarecendo a importância do regime democrático e do sistema eletrônico de votação”; e de “Ampliar a divulgação de informações sobre o Processo Eleitoral (combate à desinformação)” – Objetivos Estratégicos nºs 1 e 2, respectivamente.

Muitos desses eventos decorrem de revisões regimentais e ocorrem impreterivelmente, a exemplo das transições dos cargos de presidente e vice-presidente (e corregedor), posses de juízes membros, diplomação de eleitos e divulgação de resultados.

Atualmente, essa necessidade é atendida através da Ata de Registro de Preços n.º 16/2022 cuja vigência expirou no dia 23 de maio de 2023.

3. DA PREVISÃO DE SOLUÇÃO PROVISÓRIA NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

No [Plano de Contratações Anual, exercício 2023 \(PCA 2023\)](#), item 168, foi prevista solução para o atendimento da necessidade registrada nesse documento.

4. DOS REQUISITOS NECESSÁRIO À ESCOLHA DE SOLUÇÃO

4.1.1 A solução deverá causar o menor impacto financeiro e ser compatível com os valores de mercado.

4.1.2 A solução deverá possibilitar o fornecimento de alimentação e bebidas de qualidade, satisfazendo os usuários.

5. DA ANÁLISE DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ADOTADA

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

5.1.1 SOLUÇÃO 1: aquisição de alimentos e bebidas prontas para consumo, de forma fracionada, em supermercado, padaria ou similar;

5.1.2 SOLUÇÃO 2: contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de *buffet*, com fornecimento da alimentação e bebidas, por demanda, com material, pessoal e serviços de apoio, nos formatos de *coffee breaks* e *coquetéis*.

A solução 1, não se mostra viável em razão da necessidade de diversidade de lanches, sucos e sobremesas, além de utensílios para acondicionamento dos alimentos e bebidas, talheres, pratos, copos, e demais equipamentos, além de pessoal para servir e organizar as atividades, de modo a ser garantido determinado padrão de qualidade, além de conhecimentos acerca do dimensionamento da alimentação e bebidas para atendimento dos participantes dos eventos, elementos dos quais esta Administração não dispõe.

Dessarte, a única solução viável é a de n.º 2: a contratação de empresa especializada na execução de serviços de *buffet*, para preparo e fornecimento de alimentação pronta para consumo e bebidas, nos formatos de *coffee break* e *coquetel*.

Dentro dessa solução, verificou-se a possibilidade de que o serviço seja precificado por pessoa, o que representa a forma mais adequada, pois estabelece a menor unidade de consumo, possibilitando maior versatilidade quando das requisições, que podem ser feitas de acordo com o número de participantes

Registre-se que avaliando certames competitivos realizados por outros órgãos da Administração Pública, mediante consulta ao site [de compras do governo federal](#), não foram identificadas soluções diferentes dessa.

6. DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E DAS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS

A solução definida no presente instrumento consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de *buffet*, com fornecimento de alimentação e bebidas, material e serviços de apoio, por demanda, nos formatos de *coffee breaks* e *coquetéis*, para suporte aos eventos institucionais do TRE-GO.

A descrição dos serviços constam do Anexo A deste instrumento

O contratante poderá solicitar, em cada requisição, qualquer número de unidades de serviço, não podendo este número, no entanto, ser inferior a 30 (trinta) unidades para *coffee break* e 50 para *coquetéis*.

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

A contratada deverá se responsabilizar pelas seguintes atividades:

- a) Arrumação adequada do ambiente;
- b) Disponibilização de serviço de garçom, gerente de *buffet*, para servir os participantes durante os *coffee breaks* e coquetéis e acompanhar o fornecimento, devidamente uniformizados e identificados através de crachás, que deverão acompanhar os serviços até o final da realização do evento;
- c) Disponibilização, proporcional ao número de participantes, de bandejas de inox, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico descartável, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;
- d) Verificação, acompanhamento e preparação dos recursos necessários para servir café e água;
- e) Servir o *buffet* nos horários estabelecidos pelo Contratante e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;
- f) Cumprimento das normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado, que referentemente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado;
- g) Orientação, coordenação e acompanhamento do contingente alocado, resolvendo quaisquer imprevistos, inclusive quanto à correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular;
- h) Atendimento, com presteza, às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de *buffet*;
- i) Recolhimento de material após o evento.
 - i.1) Quando o término do evento ocorrer até as 16:00 horas, o material deverá ser recolhido no mesmo dia, assim que o evento terminar.
 - i.2) Quando o término do evento se estender além das 16:00 horas, o material poderá ser recolhido no dia seguinte

7. DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Estima-se para, o período de 12 (doze) meses (contratação contínua), ser necessário o fornecimento de 2200 *coffee breaks* e 300 coquetéis, além de 720 *coffee breaks* e 120 coquetéis para o Encontro de Colégio de Dirigentes das Escolas Judiciárias Eleitorais - CODEJE

Este quantitativo foi definido tendo como parâmetro os quantitativos de serviços de *buffet* demandando na contratação pretérita, excluindo-se os quantitativos de lanches saldáveis e parte do quantitativo de coquetéis para aumentar a quantidade de *coffee break*, item de maior demanda, acrescentando-se, ainda, os serviços destinados ao CODEJE.

Ressalte-se que o quantitativo ora definido, será destinado a eventos já previstos, com base nas normas internas do TRE-GO, como a transição dos cargos de presidente e vice-presidente, posse de juízes-membros e a diplomação dos eleitos, planejados para 2024, e, ainda, outros eventos institucionais que serão demandados, seguindo-se orientação contida nos autos do processo SEI 23.0.000003082-1, ID 0581454.

8. DO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

Não haverá parcelamento dos itens, por não ser tecnicamente viável, visto se tratar de serviços a serem executados sob demanda estimada, sendo necessário, para um resultado satisfatório, que as partes do processo de execução estejam integradas e a cargo de uma mesma contratada, ainda porque, podem ser solicitados, num mesmo evento, *coffee breaks* e coquetéis.

Ademais, torna-se economicamente vantajosa a contratação conjunta dos itens, tendo em vista a redução de custos, na medida em que a contratada poderá diluir seus custos operacionais em razão de um maior quantitativo de serviços, além de uma maior economia de escala.

8.1 Do tratamento diferenciado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - ME/EPPs

Não se verificam óbices a eventual aplicação do tratamento diferenciado às ME/EPPs que venham a participar certame destinado à realização da contratação da solução adotada neste instrumento.

9. DO VALOR ESTIMATIVO DA SOLUÇÃO

O valor estimado é R\$ 158.044,40

A memória de cálculo do valor estimado, encontra-se registrada no Mapa Comparativo de Preços constante dos autos do processo SEI 23.0.000003082-1 – (ID 0582055).

Para fins de definição do valor estimado foram realizadas pesquisas de preços de licitações promovidas por outros órgãos da Administração Pública, no período de junho/2022 a junho/2022, mediante consulta ao site

http://comprasnet.gov.br/ConsultaLicitacoes/ConsLicitacao_RelacaoTexto.asp?txtTermo=buffet&chkTipoBusca=1,2,3&dt_publicacao_ini=01/07/2022&dt_publicacao_fim=01/06/2023&chkModalidade=5&optTipoPesqMat=M&optTipoPesqServ=S&chkTodos=relatório anexo aos autos do processo SEI 23.0.000003082-1

10. DOS RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS COM A SOLUÇÃO

Os resultados a serem alcançados se dão na esfera dos recursos humanos, na medida em que a contratação dos serviços de *buffet* dará suporte à realização de eventos institucionais, com alimentação e hidratação dos participantes, promovendo o adequado desenvolvimento das atividades regulamentares dos servidores, autoridades do tribunal e todos os envolvidos nas atividades relacionadas, em conformidade com o que dispõe as diretrizes do órgão quanto à qualidade de vida e estratégias de gestão.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO DA SOLUÇÃO

Não se verifica a necessidade de realização de providências prévias, na medida em que não há necessidade de adaptações no ambiente do órgão e não se verifica necessidade de obtenção de licenças, autorizações, capacitações de serviços.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica, no âmbito deste Tribunal, contratações cujos objetos sejam similares ou correspondentes aos da solução tratada neste instrumento.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS DA SOLUÇÃO E DAS MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

Quanto aos **critérios de sustentabilidade**, para a contratação tratada neste instrumento prevê-se que:

- a) a alimentação deve ser fornecida, preferencialmente, em vasilhames reutilizáveis ou em embalagens recicláveis e/ou biodegradáveis, evitando-se, tanto quanto possível, o uso de embalagens plásticas descartáveis;
- b) na preparação da alimentação deve ser dada preferência a ingredientes produzidos de forma sustentável, fornecidos por produtores locais, frutas da estação, dentre outras práticas similares.

Outrossim, tem-se que a gestão dos resíduos gerados ficará a cargo da empresa contratada, que deverá observar as resoluções ANVISA, bem como legislação e/ou normas de órgãos de Vigilância Sanitária, estaduais, distrital e municipais, e demais instrumentos normativos aplicáveis.

14. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Pelo presente, considera-se e declara-se a viabilidade da contratação, em face dos objetivos estratégicos desta atribuídos a esta Unidade e do Tribunal Regional Eleitoral como um todo, e, portanto, pugna-se pelo prosseguimento do pleito, considerando sua relevância e oportunidade no atendimento e suporte aos eventos institucionais, pelas razões acima expostas.

Goiânia, datado e assinado eletronicamente.

ANEXO A (do Termo de Referência)

ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	DISCRIMINAÇÃO/ESPECIFICAÇÃO
------	-----------------------------

1	COQUETEL
---	----------

ENTRADAS:

FRIOS (escolher três dentre as opções abaixo de patês para as tábuas ou mesas de frios)

- Patê de alcaparras;
- Patê de azeitonas;
- Patê de atum com tomate;
- Patê de ricota com tomate seco;
- Patê de frango aos quatro queijos;
- Patê de atum com iogurte;
- Patê de grão de bico;
- Patê de espinafre com catupiry;
- Patê de palmito;
- Patê de chester defumado;
- Patê de queijo frescal com ervas;
- Patê de requeijão com manjeriço.

Opção 01: **Tábua de frios em cada mesa, contendo:** salaminho, copa, blanquete de peru, queijo provolone, azeitonas, patês (escolhidos dentre os acima listados) e azeite extra virgem;

Opção 02: **Mesas de frios, contendo:** tábuas de frios (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, blanquete de peru, queijo frescal, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, patês

(escolhidos dentre os acima listados), canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, pão sírio, amendoim torrado e azeite extra virgem.

QUENTES (escolher 12 tipos dentre as seguintes opções para o serviço de mesa)

- Bolinho de bacalhau;
- Valauvent de palmito;
- Canudinho de frango aos quatro queijos;
- Charutinho de cheddar;
- Charutinho de camarão;
- Gourjon de peixe;
- Croquete de carne;
- Bolinhos de carne surpresa;
- Bolinhos de grão de bico;
- Quiche de queijo;
- Quiche de frango;
- Quiche de queijo e presunto;
- Coxinha de frango;
- Coxinha de carne seca;
- Risole de carne;
- Risole de queijo e presunto;
- Quibe frito recheado com mussarela;
- Quibe assado recheado com mussarela ou catupiry;
- Empadinha de frango;
- Empadinha de queijo;
- Empadinha de camarão;
- Empadinha de carne seca;
- Maravilha de queijo;
- Mini medalhão de frango;
- Esfirra aberta de carne
- Esfirra aberta de frango;
- Esfirra aberta de queijo.

BEBIDAS:

- 03 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light);
- Água mineral com e sem gás;
- Coquetel de frutas sem álcool;
- 03 tipos de sucos naturais.

FRUTAS:

- Frutas diversas ou saladas de frutas.

Deverá estar incluída a decoração (como mesa, forros de mesa, treliças, aparadores) louças em porcelana branca e talheres em aço inox, guardanapos, copos de vidro, bandejas), garçons e pessoal de apoio.

ITEM DISCRIMINAÇÃO/ESPECIFICAÇÃO

2 COFFEE BREAK

10 tipos de salgados e assados a serem escolhidos dentre as seguintes opções:

- Bolinho de bacalhau;
- Folhado de palmito;
- Canudinho de frango aos quatro queijos;
- Charutinho ao cheddar;
- Charutinho de camarão;
- Croquete de carne;
- Bolinho de grão de bico;
- Quiche de queijo;
- Quiche de frango;
- Coxinha de frango;
- Coxinha de carne seca;
- Risole de milho ao molho branco;
- Risole de carne;
- Quibe frito;
- Quibe assado;
- Empadinha de frango;
- Empadinha de palmito;
- Empadinha de camarão;
- Empadinha de carne seca;
- Maravilha de queijo;
- Esfirra aberta de carne;
- Esfirra aberta de queijo;
- Esfirra aberta de frango;

FRIOS:

- Queijos;
- Salaminho, presunto, peito de peru, copa.

QUITANDAS:

- 03 tipos de bolos;
- 03 tipos de quitandas (sugestões: rosca húngara, casadinho, sequilho, alfajour, bolacha de nata);
- Tortas salgadas;
- Tortas doces;
- Pães diversos;
- Biscoito de queijo;
- Pão de queijo.

BEBIDAS: (Escolher 4 itens dentre as opções abaixo)

- 03 tipos de sucos naturais;
- 03 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light)

- Água com e sem gás;
- Leite;
- Achocolatado;
- Café com e sem açúcar

FRUTAS:

- Frutas diversas ou saladas de frutas.
-

Material incluso: decoração do ambiente (como mesa, forros de mesa, treliças, aparadores), copos de vidro, mesa principal com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis.

Equipe: Garçons e pessoal de apoio uniformizados.



Documento assinado eletronicamente por **BRAZILINO NUNES DE OLIVEIRA, TÉCNICO JUDICIÁRIO**, em 19/07/2023, às 12:42, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tre-go.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0582071** e o código CRC **A352E3C8**.