TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PIAUI
Praça Desembargador Edgard Nogueira, nº 80 - Bairro Cabral - CEP 64000920 - Teresina - PI

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES / 2025 - SECOM

1. Descrição da Necessidade da Contratação

DESCRIÇÃO
1.1. A necessidade da contratação dos serviços especializados decorre da inexistência de profissionais na área de nutrição e gastronomia no Quadro de Pessoal desta Especializada. 1.2. Impossibilidade técnica de compra, armazenamento e processamento de gêneros alimentícios nas dependências das unidades desta Justiça. 1.3. O *coffee break* detém relevância essencial, objetivando garantir conforto mínimo aos participantes de eventos institucionais, além de satisfatório aproveitamento das atividades de capacitação promovidos pelo Tribunal Regional Eleitoral do Piauí. 1.4. Garantir condições mínimas de conforto e bem-estar a fim propiciar ambiente favorável à realização de eventos vinculados às finalidades institucionais deste Regional, atendendo, desse modo, ao interesse público, por contribuir para o aperfeiçoamento da prestação jurisdicional. 1.5. Propiciar um maior engajamento dos participantes dos eventos nas atividades desenvolvidas, evitando-se dispersão do público-alvo nos intervalos das ministrações.

2. Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual

DESCRIÇÃO
2.1. A presente demanda foi contemplada na Proposta Orçamentária 2025 - Pleitos Ordinários, **conforme** Proc. SEI N° 0002112-51.2024.6.18.8000 - doc. SEI N° 0002218108.

3. Requisitos da Contratação

DESCRIÇÃO
3.1. A contratação se dará através de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico, com prazo de vigência de 12 (doze) meses, prorrogável nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021. 3.2. Os serviços deverão ser executados nas dependências da empresa ou em filiais, situação a ser devidamente comprovada, vedada a terceirização ou subcontratação. 3.3 As quantidades foram estimadas considerando-se o número de eventos anuais que possam utilizar esses serviços, bem como a estimativa de participantes, em virtude da dificuldade de se precisar o quantitativo mensal/anual de consumo por item. 3.4 As quantidades indicadas neste Termo de Referência constituem apenas uma estimativa, não obrigando o Tribunal a utilizar a sua totalidade, mas somente a quantidade que realmente for necessária durante a vigência do contrato. 3.4.1 Por tratar-se de quantitativos estimados, haverá reversibilidade entre si, dos valores cotados para os itens de alimentação discriminados no Anexo I. 3.5 Bebidas: 3.5.1 Os sucos deverão ser de frutas frescas ou de polpa e trazidos em embalagens próprias para viagem e nas versões sem e com açúcar; 3.5.2. Na preparação **de um litro** de suco será utilizado pelo menos 0,5 kg de polpa congelada ou 0,5 kg de fruta fresca. As marcas a serem utilizadas serão: Fruta Polpa, Fazenda Rio Grande ou Feito em Casa, ou outras de qualidade igual ou superior; 3.5.3. O único suco industrializado admitido é o de uva, sendo este integral, sem adição de água ou conservantes ou adoçado. As marcas a serem utilizadas serão: Del Valle, Masotti, Garibaldi, Campo Largo, Salton, Aurora, Perini, ou Casa Madeira, ou outras de qualidade igual ou superior; 3.5.4. O chocolate é o vendido no mercado, em embalagem de 1 (um) litro. O mesmo deve ser de caixa (a fim de evitar manuseio), das marcas Nescau, Toddy ou compatível em qualidade e preço. 3.6. Para a boa prestação dos serviços de *Coffee Break*, a contratada deverá fornecer, ainda os seguintes itens: a) Colheres, concha para servir a salada de fruta (**biodegradável ou inox)**; b) Disponibilizar os sucos em jarras de **inox ou vidro;** c) Garrafas térmicas para servir o chocolate;

d) Pratos, pegadores para servir bolos, salgados, tortas e outros itens (**biodegradável, inox ou vidro).**

3.7 Os custos de fornecimento dos itens acima serão por conta da contratada e deverão estar inclusos no preço dos serviços.

3.8. Especificações a serem observadas:

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

3.8.2. Todos os produtos previstos no item "bebidas" deverão encontrar-se dentro do prazo de validade, em embalagem não violada (no caso do suco de uva), com boa aparência, em temperatura adequada;

3.8.3. Todos os lanches descritos no item "bolos" e "outros", deverão ser preparados no dia do consumo, preferencialmente com antecedência máxima de 2 (duas) horas, com opções: integrais, sem glúten e sem lactose, devendo ser entregues já fatiados;

3.8.4. O recolhimento dos materiais reutilizáveis (jarras de vidro ou inox, outros) é de responsabilidade da Contratada;

3.8.5. Para o item "salada de fruta" – deverão ser utilizadas frutas frescas, adequadas, bem conservadas, cortadas poucos antes da hora a serem servidas, observando-se os critérios de manuseio e higiene;

3.8.6. O suco de uva pronto deve ser fornecido em garrafa de vidro nas versões normal e light, conforme opção do Contratante;

3.8.7. Chocolate: de preferência das marcas Nescau ou Toddy (ou ainda de marcas similares a estas em qualidade, aceitação e preço), nas opções light e normal;

3.8.8. Nos casos em que o lanche é fornecido por quilograma, deverá ser encaminhado, também, o comprovante da pesagem.

3.9. Da Amostra:

3.9.1 Da amostra a ser apresentada pelo primeiro colocado na licitação, como condição de aceitação da proposta;

3.9.2 Solicita-se a inclusão no instrumento convocatório, na etapa de julgamento das propostas, a exigência de apresentação de amostras dos itens relacionados a seguir, no prazo de 2 dias úteis, pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar;

3.9.3 Itens selecionados para apresentação de amostra:

a) Bolo de goma, no mínimo 1 kg;

b) Bolo de macaxeira, no mínimo 1 kg;

c) Sucos a escolha da Gestão da contratação, no mínimo 1 litro de cada suco escolhido;

d) Mini esfirra de carne, no mínimo 30 (trinta);

e) Salgadinhos (empadinha, coxinha, Mini pastel e rabinho de tatu), no mínimo 30 (trinta) de cada;

f) Torta Fofão, no mínimo 1 kg;

g) Empadão de frango, no mínimo 1 kg;

h) Pãozinho delícia com patê, no mínimo 1/2 cento;

i) Bolo de cenoura com cobertura, no mínimo 1 Kg;

j) Caldo de carne com ovo, no mínimo 2 litros;

k) Salada, no mínimo 2 Kg.

3.9.4 Na hipótese das amostras não se encontrarem de acordo com as quantidades e demais exigências da licitação deverá ser desclassificada a proposta, chamando-se o próximo licitante para que, em igual prazo, apresente as amostras para análise.

3.9.5 A análise das amostras será efetuada por servidores indicados pela COEDE e tendo como base critérios objetivos estabelecidos neste Termo de Referência, observando-se a composição dos cardápios e adequação dos produtos ofertados.

3.10. Da dinâmica da execução:

3.10.1. Os lanches serão solicitados, *por e-mail,* à contratada pelo gestor do contrato, informando os itens para a composição dos mesmos e a quantidade de cada item.

3.10.2. Cabe ao CONTRATANTE a escolha dos lanches a serem disponibilizados.

3.10.3. Os lanches deverão estar disponíveis com antecedência máxima de 30 (trinta) minutos ao horário de entrega estipulado pelo CONTRATANTE.

3.10.4. Os lanches serão solicitados com no mínimo **dois dias úteis** de antecedência para entrega.

3.10.5. Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados individualmente e acondicionados em embalagem especial, nos casos em que o produto requisitado necessitar de ambiente apropriado para a sua conservação e serão transportados pela contratada.

3.10.6. Quando da solicitação, o gestor informará a quantidade de pessoas, o local e o horário em que os lanches deverão ser entregues.

3.10.7. No momento da entrega, os lanches serão vistoriados pelo gestor do contrato e, caso não estejam na quantidade e na qualidade especificadas neste Termo de Referência, deverão ser completados, trocados em até 2 (duas) horas ou simplesmente rejeitados.

3.10.8. O TRE-PI não efetuará pagamentos referentes a itens rejeitados ou devolvidos para troca.

3.10.9. Havendo alterações de datas, horários, cardápio e quantidade de lanches, a CONTRATADA será informada com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas.

3.10.10. Eventuais sobras do *coffee break* de cada evento ficarão à disposição do CONTRATANTE.

3.10.11.O fornecimento poderá ser solicitado de segunda a sexta-feira e, excepcionalmente, em finais de semana e feriados.

3.10.12. Os sucos devem ser fornecidos gelados e o chocolate deve ser fornecido quente e acondicionado em garrafa térmica.

3.10.13.O preparo dos alimentos, em todas as sua fases, obedecerá as técnicas de culinária e os padrões de higiene. Os empregados da Contratada que lidarem com alimentos em qualquer fase, na cocção ou na fase em que os alimentos não sofrerão mais nenhum processo de calor ou também outra forma qualquer de assepsia, inclusive aqueles empregados que trabalharem nos balcões de distribuição deverão obedecer rigorosamente, as especificações de vestuário, estabelecidas as empresas do ramo de alimentação industrial.

3.11. A contratada disponibilizará uma pessoa **para receber o *coffee break*, manter organizadas as mesas e servir aos participantes, durante a realização do evento, cujos custos serão suportados pela Contratada.**

4. Estimativas das Quantidades para a Contratação

DESCRIÇÃO
4.1. O quantitativo apresentado foi estabelecido a partir do histórico de requisições de *coffee break*, levando em consideração o acompanhamento das Ordens de Serviços enviadas pela COEDE.

5. Levantamento de Mercado

DESCRIÇÃO
5.1. Foi realizada pesquisa de preços com base em levantamento de mercado, pois mesmo nos órgãos públicos de Teresina, não identificamos contratação, cuja dinâmica de execução seja semelhante ao adotado neste TRE-PI, haja vista que detalhamos os itens a serem licitados o que nos permite compor o *coffee break* da forma mais conveniente, inclusive, do ponto de vista econômico o que não se vê noutras contratações, tendo em vista que se dão por conjunto fechado de pedido. 5.2. Os serviços de fornecimento de lanche são de natureza comum, nos termos do art.6º, XIII da Lei nº 14.133/2021, encontrados com facilidade no mercado, a forma de escolha do fornecedor deverá ser por licitação (Pregão Eletrônico), com ampla concorrência, visando à obtenção da melhor proposta para a Administração. 5.2. Diversas empresas podem prestar o serviço, por se tratar de serviço comum, disponível no mercado. Na contratação em análise não foram identificadas situações específicas, ou casos de complexidade técnica do objeto.

6. Estimativa do Valor da Contratação

DESCRIÇÃO
6.1. A estimativa de preços foi realizada mediante consulta junto a outros órgãos da Administração Pública, pesquisa na ferramenta Banco de Preços e consulta a fornecedores. 6.2. Tentou-se ampliar a pesquisa de preço abrangendo outras contratações públicas similares, mas registra-se a inviabilidade de ser considerada, uma vez que a demanda de outras contratações diverge da descrição e quantitativo do que se pretende contratar neste Regional, a exemplo do evento SEI : 0002358361- Contrato 21/2024. 6.3. No que concerne aos fornecedores, fizemos a pesquisa em empresas que usualmente prestam os serviços demandados, e com aquelas que participaram dos certames anteriores deste órgão, mas obtivemos o retorno apenas de três fornecedores registrados abaixo. 6.4. Para a presente contratação, estima-se que o seu valor máximo é da ordem de **R$ 372.625,00 (trezentos e setenta e dois mil, seiscentos e vinte e cinco reais), nos termos da Planilha abaixo:**

EMPRESA	VALOR SERVIÇO
TIA DICA doc. SEI N° 0002344192	R$ 384.425,00
REFERÊNCIA MULTI DISTRIBUIDORA doc. SEI N° 0002344194	R$ 387.075,00
F. ITAYLANNE DE C. REGO -ME doc. SEI N°0002353856	R$ 346.375,00 **(PROPOSTA CORRIGIDA - ITENS 08 E 33)**
PREÇO MÉDIO **doc. SEI N° 0002355977**	**R$ 372.625,00**

7. Descrição da Solução

DESCRIÇÃO
7.1. O TRE-PI não dispõe de equipe e pessoal capacitado para essa função, devido a grandiosidade do evento, fazendo-se necessária a adoção da Solução de contratação de empresa especializada no serviços de fornecimento de lanches tipo *coffee break*, quando da realização de capacitação ou eventos realizados na Secretaria do TRE-PI e Fórum Eleitoral de Teresina, destinados aos servidores efetivos, aos Juízes e aos Promotores titulares das Zonas Eleitorais. 7.2. A empresa que vier a vencer o processo licitatório, deverá prover a disponibilização, os serviços aqui tratados a partir do recebimento da Ordem de Serviço.

7.3.Os serviços serão executados em horário a ser definido pela gestão ou fiscalização técnica do contrato, contudo observando os dispositivos legais que envolvem à prestação dos serviços.

8. Justificativas para o Parcelamento ou Não da Contratação

8.1. Como se depreende da análise deste expediente, bem como do Termo de Referência, haverá a contratação de apenas um objeto único, portanto não cabe se falar em divisão da solução a ser contratada, pois visamos à economia de escala.

8.2. O foco principal da contratação pretendida é um só: a prestação dos serviços de lanches. Portanto, o disposto no art. 47, inciso II, da Lei n. 14.133/2021, não se aplica, pois os serviços não serão divididos por comprovarem ser tecnicamente inviável.

8.2.1. **Do ponto de vista técnico** o objeto da contratação por montagem avulsa dos lanches por um único fornecedor tem se demonstrado ao longo do tempo a forma mais aceita pelos beneficiários e fiscalização.

8.2.2. **Do ponto de vista econômico** não há uma alternativa melhor que a proposta, pois a contratação na forma pretendida demonstra ser mais econômica e eficiente.

8.3. Não se verifica a viabilidade de parcelamento da solução, pois o objeto se constitui de grupo único que demanda solução unificada, a ser atendida pelo mesmo fornecedor. A opção pela reunião dos serviços em um único grupo considerou a identidade dos itens a serem licitados e a cronologia de execução.

8.3.1. Ademais, uma eventual divisão no presente processo submeteria a Administração a risco de mercado, já que empresas diferentes, ainda que do mesmo ramo de atividade, possuem diferenciações de ordem econômico-financeiras, estruturais, de logística, dentre outras. Isso resultaria em capacidades distintas de prestação de serviço, dificultando, desse modo, o controle e expondo a execução dos contratos a possíveis níveis de serviço aquém dos critérios a serem estabelecidos no edital.

8.3.2. Não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala. Não haverá restrição à competitividade, uma vez que os serviços admitem a ampla participação de licitantes, considerando que se trata de serviços usuais, sendo executados por muitas empresas.

8.3.3. Assim, afasta-se o caráter de parcelamento.

9. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos

DESCRIÇÃO

9.1. A prestação do objeto por empresa especializada visa a não contratação de mão de obra residente para tal mister; o não comprometimento mão de obra própria na fiscalização de toda as fases de processamento de alimentos destinando-os às demandas de outras naturezas, resultando em aumento de produtividade.

9.2. A prestação do objeto por empresa especializada colabora para redução de esforço, pois permite que a mão de obra própria do Tribunal possa se abster de atuar diretamente na execução de serviço estranho às suas funções e se dedicar a misteres exclusivos e mais direcionados às atividades finalísticas da instituição.

9.3. O serviço prestado por empresa com expertise no objeto, domínio dos processos envolvidos e conhecimento de mercado tende, invariavelmente, a culminar na redução dos custos envolvidos na prestação do serviço.

9.4. A contratação da empresa prestadora dos serviços abrange a utilização de meios, recursos, maquinários e instrumental próprios, desonerando a Administração Pública e o TRE-PI na condição de órgão contratante deste mister.

9.5. A formalização de contrato e fixação de parâmetros objetivos para atuação de empresa prestadora de serviços viabiliza fiscalização e melhoria dos meios de controle dos serviços prestados.

9.6. A especialização da empresa prestadora tende a afastar as possibilidades de falhas na prestação do serviço, sobretudo em relação a itens de segurança alimentar, considerando-se que o TRE-PI não dispõe de licença das autoridades competentes neste particular.

10. Providências a Serem Adotadas pela Administração

DESCRIÇÃO

10.1. Para que a contratação pretendida tenha sucesso, não será preciso implantação de qualquer modificação no trâmite processual, tampouco mudanças em ambiente físico já existente.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

DESCRIÇÃO

11.1. Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal.

11.2. Contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas combinadas ao objeto principal para sua completa prestação.

11.3. Não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. Impactos Ambientais e Respectivas Medidas Mitigadoras

DESCRIÇÃO

12.1. Impactos ambientais são as alterações no ambiente causadas pelas ações humanas. Os impactos ambientais podem ser considerados positivos e negativos. Os impactos negativos ocorrem quando as alterações causadas geram risco ao ser humano ou para os recursos naturais encontrados no espaço. Por outro lado, os impactos são considerados positivos quando as alterações resultam em melhorias ao meio ambiente.

12.2. Os itens descartáveis fornecidos pela Contratada deverão ser biodegradáveis.

12.3. A contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e demais envolvidos na prestação dos serviços, devendo ainda estimular as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, pautados nos seguintes pressupostos e exigências:

a. Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;
b. Promover a reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades;
c. Respeitar as Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos, bem como as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, sobretudo, a Resolução - RDC nº 43 - ANVISA, de 1 de setembro de 2015, e a Resolução - RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004, esta última tratando de procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
d. Observar o Art. 2º da Portaria da Presidência do TRE/PI nº 419/2023, *in verbis*:

> *"Art. 2° A disponibilização de copos descartáveis de plástico para consumo de bebidas quentes ou frias fica restrita ao público externo, em atividades da Justiça Eleitoral.".*

13. Posicionamento Conclusivo

DESCRIÇÃO

13.1. Esta equipe de planejamento declara a contratação pretendida, com base no relatado nestes Estudos Técnicos Preliminares, viável tecnicamente sem restrições de natureza orçamentária, haja vista a sua previsão na PACON 2024.

14. Estudo de Contratações Anteriores

DESCRIÇÃO

14.1. Nas Contratações anteriores não foram identificadas inconsistências.

15. Análise de Riscos

DESCRIÇÃO

15.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual.

Fase	**Planejamento da Contratação**
Risco 1	**Atraso na licitação para contratar o presente objeto**
Probabilidade	Baixa
Impacto:	Baixa
Dano	Possibilidade de gerar um impacto negativo da instituição.
Ação Preventiva	- A equipe de contratação elaborar com antecedência os artefatos da contratação. - Acompanhar o trâmite interno do processo de contratação.

Ação de Contingência	Solicitar autorização da Administração Superior para contratação destes serviços via Suprimento de Fundos.
Fase	**Execução Contratual**
Risco 2	**Baixa qualidade dos produtos**
Probabilidade	Baixa
Impacto:	Médio
Dano	Baixa qualidade dos serviços contratados.
Ação Preventiva	- Sanções e os requisitos de qualidade que sejam condizentes com a importância dos serviços a serem prestados. - Colocar regra no Edital que, em caso de inexecução parcial ou total do contrato, a segunda colocada poderá ser habilitada. - Exigir apresentação de amostras para verificar antecipadamente a qualidade dos produtos e verificar se a empresa contratada prestou serviços semelhante ao contratado.
Ação de Contingência	- Acompanhar qualidade da prestação do serviço. - Gestão/Fiscalização do contrato com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.

Teresina, 21 de março de 2025.

Documento assinado eletronicamente por **Wallery Giscar Desten Alves da Costa Raposo**, **Analista Judiciário**, em 21/03/2025, às 11:38, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **Flavia Raphaela Franco Monteiro Barreto**, **Chefe de Seção**, em 21/03/2025, às 12:31, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **Iara Rodrigues Ferreira Morais dos Santos**, **Técnico Judiciário**, em 21/03/2025, às 13:31, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **Ilana Cinthia Ferreira Alencar**, **Analista Judiciário**, em 24/03/2025, às 08:45, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tre-pi.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0002375630** e o código CRC **F87CA1F2**.

0000953-39.2025.6.18.8000 0002375630v3

--