#### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - COCER Nº 01/2024

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE DEMANDANTE

Unidade demandante:	SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
Titular da unidade:	EDNEY JOSÉ MARTINS PEREIRA
Responsável pela elaboração do ETP:	EDILA MIRANDA PORTO DE OLIVEIRA

#### 2. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de serviços de Lanches, Brunch, Coffee breaks e Almoço/Jantar para os eventos de grande relevância do Tribunal Regional do Trabalho da Oitava Região.

#### 3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Existe uma demanda anual de solenidades e eventos do Tribunal Regional do Trabalho da Oitava Região, não obstante seu caráter eventual, denotam a necessidade de disponibilidade de um serviço de buffet apto a suprir a exigência do momento, na qual a excelência na prestação desse serviço é indispensável, uma vez que a falta de determinados parâmetros na contratação e prestação dos serviços importará na impossibilidade de organização de eventos e, por conseguinte, oferecimento dos serviços para o público que se fará presente perante esta casa de justiça especializada.

A contratação faz-se necessária, portanto, para atender a demanda de eventos internos e externos, que contam com a participação efetiva de magistrados, servidores e autoridades de outros poderes, oferecendo lanches, brunch, Coffee-Breaks e almoço/jantar.

#### 4. ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

- 4.1 O projeto está alinhado com o Planejamento Estratégico Institucional 2020-2026 no que se relaciona ao objetivo estratégico de Alcançar, anualmente, 99% de execução orçamentária, até dezembro de 2026, com impacto nas seguintes metas:
- META 13: Alcançar, anualmente, 99% de execução orçamentária, até dezembro de 2026.

#### Objetivo estratégico:

Fortalecer a comunicação e as parcerias institucionais: aperfeiçoar os processos de comunicação com foco na divulgação e disseminação das competências institucionais, estratégias e políticas públicas implantadas, assim como resultados operativos da jurisdição trabalhista para todos os atores do sistema de justiça e sociedade, para fortalecer a transparência e a imagem da Justiça do Trabalho;

#### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 5.1 Nível de qualidade do serviço

a) ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, QUANTITATIVOS DO OBJETO E REQUISITOS DA PROPOSTA COMERCIAL

		GRUPO ÚNICO		
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
1	POR PESSOA	LANCHE: Sanduíche americano, empadão, torta salgada de frango, camarão ou bacalhau; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) - (abacaxi com hortelã, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola ou graviola), em copos de vidro e/ou taças; água mineral (com e sem gás a escolher)em copos e/ou taças de vidro; bombom de chocolate. OBSERVAÇÃO: PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL, BANDEJAS DE EXCELENTE APRESENTAÇÃO.	1500	30
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
2	POR PESSOA	COFFEE BREAK: Salgados simples (quatro tipos no mínimo); pãozinho recheado com queijo; croissants de queijo e mistos; bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); refrigerantes (normais e diet); sucos naturais (02 tipos) - (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em	1500	50

		copos de vidro e/ou taças; água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. OBSERVAÇÃO: PRATOS, GARFOS, FACAS, COLHERES, E O NECESSÁRIO, EM VIDRO E LOUÇA; GUARDANAPOS DE PAPEL; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.		
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
3	POR PESSOA	BRUNCH 1: Café com leite chocolate simples e chantilly; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, amora. frutas vermelhas, a escolher); tapioquinhas (na manteiga e molhada); frios sortidos em bandejas (presunto, queijo salame e peito de peru); queijo branco fatiado; queijo prato (ou polenguinho) fatiado; 01 (um) prato quente (quiches, risoto de frango, camarão ou bacalhau; arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau a escolher; 02 (dois) tipos de bolo (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e graviola), em copos de vidro e/ou taças; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem GÁS) - copos e/ou taças de vidro. OBSERVAÇÃO: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO, CONFORME A ESCOLHA; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.	2500	50

4	POR PESSOA	BRUNCH 2: Café sem leite e com leite; 03 (três) variedades de frutas frescas da estação (apresentadas em pedaços em bandejas ou em salada de frutas); pães, tipo (francês, integral, brioche e croissant); manteiga, requeijão e geleia (laranja, morango, frutas vermelhas a escolher); tapioquinhas (na manteiga e molhada); frios sortidos em bandejas (presunto, queijo salame e peito de peru); queijo branco fatiado; queijo prato fatiado; 02 pratos quentes (quiche de camarão ou bacalhau, arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango,	2500	50
		camarão ou bacalhau, risoto de frango ou camarão a escolher); 01 (uma) massa (penne, spaguetti e farfalle), com 01 (um) molho parisiense, 4 queijos ou bolonhesa); bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); 02 (dois) tipos sucos naturais (abacaxi, cupuaçu, goiaba, maracujá, acerola e/ou graviola) em copos de vidro; refrigerantes (normal e diet); água mineral (com ou sem gás) em copos e/ou lanças de vidro. OBSERVAÇÕES: LOUÇAS E TALHERES APROPRIADOS; GUARDANAPOS DE PAPEL OU TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO.		
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO
5	KG	MINI-BISCOITOS DOS SEGUINTES SABORES: De castanha do pará e beijo de moça; MINI-CASADINHOS DOS SEGUINTES SABORES: cupuaçu, e goiabada e MINI MONTEIRO LOPES.	500	5
ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE A REGISTRAR	PEDIDO MÍNIMO

6 DOD DEGGO	ATMOCO	1 F O	1 E
6 POR PESSO	A ALMOÇO ENTRADA: 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;	150	15
	<pre>PRATO PRINCIPAL: 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata.</pre>		
	- filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto; - camarão: aos três queijos ou strogonoff; - peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do pará);		
	- bacalhau: portuguesa, ou gomes de sá; - 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa) acompanhamentos: arroz branco arroz a piamontese, batata palha e farofa;		
	SOBREMESAS: 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá); - salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte; - 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher; - cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa;		
	- refrigerante (normal e diet); - 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola; água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro.  OBSERVAÇÃO: LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE		
	TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR,		

		PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO  HORÁRIOS DE FORNECIMENTO:		
		PARA O ALMOÇO, ENTRE 10h ÀS 14h;		
7	POR PESSOA	JANTAR: ENTRADA: 02 (duas) a escolher saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado;	150	15
		<pre>PRATO PRINCIPAL: 03 (três) pratos quentes a escolher e servido em rechaud de prata.</pre>		
		<pre>- filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto; - camarão: aos três queijos ou strogonoff; - peixe: filhote ou salmão (com ervas finas ou na crosta da castanha do pará); - bacalhau: portuguesa, ou gomes de sá; - 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa) acompanhamentos: arroz branco arroz a piamontese, batata palha e farofa;</pre>		
		SOBREMESAS: 02 (dois) tipos de sobremesa (mousse de chocolate, crocante de cupuaçu, torta de morango e mousse de maracujá); - salada de frutas em taça decorada com creme de leite à parte; - 04 (quatro) tipos de doces finos (trufas e fondados), servidos em bandejas a escolher; - cafezinho com (beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha) servido à mesa; - refrigerante (normal e diet); - 02 (dois) tipos sucos naturais - (abacaxi, cupuaçu goiaba maracujá acerola e/ou graviola; água mineral (com ou sem gás) - em		

copos e/ou taças de vidro.
OBSERVAÇÃO: LOUÇAS, TALHERES, COPOS DE VIDRO E/TAÇAS APROPRIADAS; GUARDANAPOS DE TECIDO; PROFISSIONAL DEVIDAMENTE UNIFORMIZADO PARA SERVIR, PROPORCIONAL AO NÚMERO DE PESSOAS SOLICITADAS; BANDEJAS DE PRATINOX OU PRATA EM EXCELENTE APRESENTAÇÃO
HORÁRIOS DE FORNECIMENTO: PARA O JANTAR, ENTRE 18h ÀS 22h;

- b) Os quantitativos acima estabelecidos são estimados, baseados nos históricos dos eventos e aquisições passadas para os eventos referidos a seguir: Solenidade de entrega de Medalhas, eventos de semanas temáticas como a de Responsabilidade Socioambiental, semana da Magistratura, posse solene de desembargadores e posse da alta administração deste Egrégio Tribunal.
- c) Durante a execução contratual, os quantitativos poderão sofrer alterações de acordo com o consumo das unidades, em decorrência da variação, para mais ou para menos, do número de participantes a serem atendidos nos eventos durante o fornecimento.

#### 5.1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- 5.1.2.1. Considerando os eventos institucionais promovidos pelo Tribunal Regional do Trabalho da Oitava Região, que demandam procedimentos e providências alinhados à natureza de cada evento, torna-se necessária a contratação de serviços de buffet. Estes serviços devem corresponder em termos de qualidade, apresentação e ambientação a expectativa de alta qualidade deste TRT8. A empresa contratada deve oferecer produtos e serviços de alta qualidade, incluindo uma equipe treinada e uniformizada. Além disso, deve fornecer louças, talheres, rechauds, travessas, guardanapos, mesas, toalhas e outros equipamentos necessários em perfeito estado e com excelente apresentação. Outros requisitos serão detalhados no corpo e nos anexos do Termo de Referência. No entanto, para atender ao objeto da demanda, devem ser observadas as seguintes condições:
- 5.1.2.2. Execução fiel do objeto nas quantidades e prazos estabelecidos,

de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência e no Edital do Processo Licitatório;

- **5.1.2.3** Atendimento das necessidades do TRT8 em outros espaços da região metropolitana de Belém, tais como Fóruns.
- **5.1.2.4.** Responsabilidade da empresa sobre o serviço prestado, arcando com o prejuízo causado à Administração ou a terceiros por seus empregados durante a prestação do serviço;
- 5.1.2.5 Possuir pessoal especializado nas áreas de gastronomia e nutrição, além de cozinheiros, garçons, e demais funcionários necessários para a boa execução do serviço, todos devidamente registrados nos seus respectivos conselhos de classe e/ou sindicatos. A empresa, quando solicitada, deve apresentar outras opções de doces e salgados para que seja evitad a repetição de itens nas recepções;
- **5.1.2.6** Transporte do material de apoio, garçons, louças, ajudantes e o Buffet, assim como qualquer outro item necessário para realização do serviço, manter uniformizado o empregado que for prestar serviço nas dependências deste Tribunal de Justiça especializada;
- **5.1.2.7** Manter todos os aparelhos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso. Os aparelhos elétricos deverão ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica, identificação de todos os materiais, aparelhos, ferramentas e utensílios de propriedade da empresa, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade deste Tribunal de Justiça Especializada;
- **5.1.2.8** A empresa deverá realizar a arrumação e limpeza do local utilizado para executar seus serviços em qualquer ambiente do TRT da 8ª Região ou ambiente especialmente locado para o evento, deixando-o no mesmo estado em que o recebeu, sem lixo ou outro tipo de resíduos.

#### 5.2 DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

a) O período de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

#### 5.3.3 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar diretamente ao contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
  - b) Fornecer os produtos conforme especificado no Termo de

Referência, de acordo com os padrões de qualidade disponíveis no mercado, empregando mão-de-obra suficiente, devidamente treinada, qualificada e habilitada, observando rigorosamente os prazos já estabelecidos, bem como, no que com ele não conflitar, o estipulado em sua proposta, ficando a empresa sujeita às penalidades estabelecidas no Termo de Referência, no caso de mora ou inadimplemento de suas obrigações;

- c) Os pedidos de fornecimento, com as respectivas notas de empenho, serão emitidos pelas unidades: Coordenadoria de Cerimonial, Presidência e Diretoria-Geral;
- d) Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm vínculo empregatício com o Tribunal Regional do Trabalho da Oitava Região;
- e) Efetuar o pagamento da remuneração dos empregados de acordo com a convenção coletiva da categoria, quando cabível, bem como recolher, no prazo legal, todos os encargos sociais, trabalhistas e fiscais devidos, decorrentes da contratação;
- f) Entregar os produtos, nas quantidades previamente estabelecidas, em cada um dos locais definidos, indicados nos Pedidos de Fornecimento, consolidados e emitidos pelas unidades: Coordenadoria de Cerimonial, Presidência e Diretoria-Geral;
- g) Providenciar as correções, deficiências e falhas registradas pela Fiscalização nos prazos consignados no Termo de Referência;
- h) Manter as condições de habilitação e qualificação exigidos no instrumento convocatório, atualizando os documentos sempre que vencidos os prazos de validade;
- i) Informar o Tribunal de qualquer alteração necessária à consolidação de ajustes contratuais, tais como: mudança de endereço, telefone, endereço eletrônico, dissolução da sociedade, falência e outros;
- j) Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas que incidam sobre os ajustes contratuais;
- k) Pagar pontualmente os fornecedores e as obrigações fiscais relativas ao material fornecido, exonerando o TRT da  $8^{\,\mathrm{a}}$  Região de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento.

# 5.3.4 DA FORMA ELETRÔNICA (e-mail) DE NOTIFICAÇÃO E COMUNICAÇÃO COM A CONTRATADA DURANTE A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- a) Visando estabelecer forma eletrônica (e-mail) para a notificação, comunicação e intimação da empresa dos encargos decorrentes da execução dos serviços, cabe à Contratada declarar o nome, RG, CPF e endereço eletrônico (e-mail) do(a) representante da empresa, responsável pelo acompanhamento da execução do Contrato, pelos quais o TRT da 8ª Região poderá contatar, notificar e intimar a empresa acerca das demandas e notificações surgidas durante a execução contratual;
- b) Caberá à Contratada, ainda, ter ciência que o endereço eletrônico de representação da empresa citado no subitem acima será a ferramenta utilizada por este Egrégio Tribunal para cumprimento das seguintes necessidades contratuais:
- b.1) encaminhamento das demandas relacionadas à execução do contrato, a serem formalizadas pelo Tribunal, contemplando:
- b.1.1) Pedidos de fornecimento e outras comunicações, com indicação da execução dos serviços;
- b.1.2) notificações com informações sobre providências e medidas decorrentes da execução contratual, contemplados os casos de comunicação de eventuais atrasos e inexecuções dos serviços;
- b.1.3) notificações para apresentação de justificativas, em forma de defesa prévia, relacionadas a desconformidades na prestação dos serviços;
- c) os prazos previstos para atendimento das demandas relacionadas à execução do contrato, delimitadas na alínea "b)" e subitens, serão contados a partir do envio de correspondência eletrônica (e-mail) por parte do Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região;
- d) deverá ser repassada, imediatamente, ao TRT da 8ª Região, qualquer alteração relacionada ao representante da empresa e do endereço eletrônico da contratada.

#### 5.3.5 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO TRT8

a) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela empresa, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços de fornecimento que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo Tribunal, não deve ser interrompida;

- b) Proporcionar à empresa todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações que lhe são atribuídas neste Termo;
- c) Efetivar os Pedidos de Fornecimento (PF) sempre que houver necessidade, através das unidades: Diretoria-Geral, Presidência e Coordenadoria de Cerimonial e Eventos, mediante solicitação expressa com quantitativos dos itens;
- d) Os pedidos de fornecimento, com as respectivas notas de empenho, serão emitidos através das unidades: Diretoria-Geral, Presidência e Coordenadoria de Cerimonial e Eventos e encaminhados por meio eletrônico (e-mail), cabendo à contratada indicar endereço eletrônico corporativo apto ao recebimento das mensagens;
- e) Observar a manutenção pela contratada, das condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão;
- f) Efetuar o pagamento referente às quantidades solicitadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento definitivo do material e atestação da respectiva nota fiscal;
- g) Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução da ata, através da FISCALIZAÇÃO;
- h) Prestar à empresa as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que se relacionem com o objeto contratado;
- i) Assegurar-se de que os preços contratados estão compatíveis com aqueles praticados no mercado pelos demais fornecedores dos produtos, de forma a garantir que continuem a ser os mais vantajosos para a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Oitava Região;

#### 5.3.6 PRAZO DE ENTREGA

Os pedidos de fornecimento serão expedidos pela unidades descritas no item 5.3.3, alínea "c", com antecedência mínima de 5 (cinco) dias antes do evento e, em casos excepcionais, quando houver uma quantidade mínima, será adotado antecedência mínima de até 2 (dois) dias antes do evento.

#### 5.3.7 ROTINAS PARA ENTREGA DO MATERIAL

a) O fornecimento será realizado por intermédio da empresa Contratada, mediante Pedido de Fornecimento (PF) elaborado e consolidado através das unidades: Diretoria-Geral, Presidência e Assessoria de Cerimonial e Eventos, observadas as especificações do produtos acima

definidos e a prévia emissão de Nota de Empenho;

- a.1) Serão solicitadas às unidades acima citadas os quantitativos para os eventos e serão avaliadas as questões financeiras, a ocorrer do orçamento previsto da área solicitante.
- a.2) O controle de entrada e saída dos entregadores observará as normas de segurança do TRT8, mormente à relativa ao uso de uniformes e crachás;
- a.3) O recebimento do item objeto deste Termo será efetuado por servidor lotado na área solicitante, de acordo com constante na alínea "a";
- a.4) O fornecedor dos serviços deverá anexar à Nota Fiscal relativa ao faturamento do fornecimento os PEDIDOS DE FORNECIMENTO expedidos no período, devidamente certificados pelo servidor responsável pelo recebimento, que se constitui no documento hábil para liberação do pagamento.

#### 5.3.8. DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

Pelo descumprimento das condições previstas no Termo de Referência, a CONTRATADA fica sujeita à aplicação das penalidades previstas no Edital do Pregão Eletrônico e na ata.

#### 5.3.9 LOCAIS DE ENTREGA

- a) A entrega deve ser feita ao respectivo requisitante conforme descrição abaixo:
- a.1) Na sede do Tribunal Regional do Trabalho da  $8^a$  Região, localizada na Travessa D. Pedro I 746, bairro do Umarizal, nesta cidade de Belém, Estado do Pará.
- a.2) Em casos excepcionais, em locais dentro da Região Metropolitana de Belém, a serem indicados, solicitados, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, pelo TRT8.
- a.3) A empresa contratada deve estar preparada para a possibilidade de fornecer serviços simultaneamente em diferentes locais, conforme solicitação prévia.

#### 6. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

a) Os quantitativos e valores estabelecidos são estimados,

baseados nas demandas existentes de eventos, solenidades e outros previstos para o período de 12 (doze) meses.

#### 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Consideradas as premissas definidas como condições para a execução do contrato, definidas no item "5". Requisitos da Contratação", efetivou-se ampla pesquisa mercadológica, visando, conforme definido na IN/SEGES nº 73/2020, verificar e identificar o produto disponível no mercado que atendam aos requisitos estabelecidos, de tal forma que se possibilite alcançar os resultados pretendidos e atender a necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

#### 8. JUSTIFICATIVAS DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Retomando o tópico 2 - "NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO -", definiu-se que a aquisição propiciará o fornecimento de lanche, coffee breaks, brunch, almoço e jantar, por meio de ata de registro de preços, considerando a natureza da demanda que não é contínua e não há como prever os quantitativos de convidados ou inscritos nos eventos do Tribunal Regional do Trabalho da 8ª Região com antecedência útil para contratação em outro formato.

#### 9. ESTIMATIVAS PRELIMINARES DOS PREÇOS

a) Com fundamento no levantamento de mercado efetivado e contratações similares, item 7, foram definidas as estimativas preliminares de custos, conforme o mapa demonstrativo de preços abaixo:

			Preço UND	Preço UND	Preço UND	Preço UND		
Item/Unidade	Descrição	Quantida de	As mulatas	MB Buffet	MS Eventos	Pommedor	Preço médio	Preço Total
1 - Por pessoa	Lanche	1500	R\$ 48,00	R\$ 45,00	R\$ 42,00	R\$ 89,00	R\$ 56,00	R\$ 84.000,00
2 - Por pessoa	Coffee Break	1500	R\$ 62,00	R\$ 45,00	R\$ 54,00	R\$ 89,00	R\$ 62,50	R\$ 93.750,00
3 - Por pessoa	Brunch 1	2500	R\$ 89,00	R\$ 50,00	R\$ 78,00	R\$ 103,00	R\$ 80,00	R\$ 200.000,00
4 - Por pessoa	Brunch 2	2500	R\$ 101,00	R\$ 55,00	R\$ 82,00	R\$ 109,00	R\$ 86,75	R\$ 216.875,00
5 - KG	Mini- biscoitos; mini- casadinhos; mini monteiro lopes.	500	R\$ 420,00	R\$ 250,00	R\$ 150,00	R\$ 200,00	R\$ 255,00	R\$ 127.500,00
6 - Por pessoa	Almoço	150	R\$ 320,00	R\$ 110,00	R\$ 118,00	R\$ 235,00	R\$ 195,75	R\$ 29.362,50
7 - Por pessoa	Jantar	150	R\$ 320,00	R\$ 110,00	R\$ 118,00	R\$ 235,00	R\$ 195,75	R\$ 29.362,50
			•		•	Estimativa	total de custos	R\$ 780.850,00

c) Os valores unitários e totais definidos na estimativa de custos são os máximos aceitáveis para esta contratação.

#### 10. DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO

a) Este item destaca os componentes essenciais para uma solução completa, visando alcançar resultados efetivos a partir da execução das atividades em análise neste estudo. Considera-se aqui os recursos humanos (pessoas), recursos materiais (bens) e a realização dos objetivos (serviços). Isso se aplica tanto aos elementos associados à empresa contratada quanto aos relacionados ao Tribunal Regional do Trabalho da Oitava Região.

Para tanto, devem ser retomados os itens "3. Necessidade da contratação" e "5. Requisitos da Contratação", em que podem ser destacados os aspectos a seguir delineados.

#### 10.1 RELACIONADOS AO TRIBUNAL:

- a) Pessoas (recursos humanos):
- a.1) Fiscalização da execução contratual, composta por servidores da Coordenadoria de Cerimonial e Eventos, que atuarão como fiscais setoriais nos locais de fornecimento, para verificações e recebimento provisório dos materiais, sob orientação da Diretoria-Geral e da Presidência do Tribunal Regional da Oitava Região;
  - b) Bens (Recursos Materiais):
- b.1) Fornecimento de serviço de Buffet com Lanche, Coffee Breaks, Brunch, almoço e jantar.
- b.2) Disponibilidade dos locais de entrega, conforme tópico5.10 e subitens, para a devida atuação da empresa fornecedora;

#### 10.2 RELACIONADOS À CONTRATADA:

- a) Pessoas (recursos humanos):
- a.1) Profissionais para gerenciamento administrativo do contrato, para controle do fornecimento dos materiais de acordo com as condições e prazos estabelecidos;
  - a.2) Profissionais habilitados para a entrega dos materiais;
- a.2.1) Chefs de Cozinha: Profissionais com formação e experiência em gastronomia, responsáveis pela preparação dos alimentos servidos no coffee break.
- a.2.2) Acompanhamento regular de nutricionista: Responsável por garantir que os alimentos servidos sejam nutritivos e seguros para consumo.
- a.2.3) Garçons: Profissionais treinados para servir os alimentos e bebidas aos participantes do evento de maneira eficiente e cortês.
- a.2.4) Auxiliares de Limpeza: Responsáveis pela limpeza antes, durante e após o evento, garantindo um ambiente limpo e agradável para os participantes.
- a.2.5) Equipe de Logística: Responsáveis pelo transporte, montagem e desmontagem do serviço de coffee break.

Todos os membros da equipe devem ter treinamento adequado e experiência relevante para suas respectivas funções. Além disso, a equipe deve ser capaz de trabalhar bem em conjunto para garantir um serviço de alta qualidade.

- b) Bens (Recursos Materiais):
- $\hbox{b.1)} \ \ \text{Log\'istica necess\'aria ao fiel cumprimento do Contrato de fornecimento.}$ 
  - c) Outros recursos:
- c.1) Sistemas de Tecnologia da Informação e Comunicação TIC, sobretudo serviços de mensagem e agendamento eletrônico, entre a Fiscalização e Contratada, visando propiciar o rastreamento dos pedidos de fornecimento, prevenindo-se o descumprimento dos prazos de entrega;

#### 11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 11.1 Optou-se pelo agrupamento dos itens do objeto, pelas peculiaridades e similaridades a seguir delimitadas. Mencione-se, contudo, que a forma de seleção do fornecedor, ainda que alguns dos itens do objeto sejam agrupados, observará o critério do menor preço por grupo de itens, privilegiando, com isso, a competitividade e a busca da melhor proposta para a Administração.
- a) Considerando que os eventos são programados de maneira escalonada e em datas distintas, estabelecidas previamente para uma melhor organização do órgão, e considerando a possibilidade de fornecimento de quantidades parceladas durante a vigência da Ata, bem como a disponibilidade orçamentária a cada solicitação de fornecimento, conclui-se que a prestação de serviços por meio do sistema de registro de preços se justifica plenamente, nos termos do art. 3°, inciso II, do Decreto n° 11.462/2023, conforme a seguir transcrito:

Decreto n° 11.462/2023

(...)

Art. 3° O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

 $(\ldots)$ 

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

 $(\ldots)$ 

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

b) De acordo com o inciso II do artigo 10 do decreto 8538/2015, por não ser vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, uma vez que não há como realizar a reserva, tendo em vista as questões de cardápio, qualidade dos itens e a possibilidade de não atendimento da demanda, considerando além dos valores meramente expressos e o número de pessoas a serem atendidas nos eventos, logo, NÃO se

recomenda que seja estabelecida cota de 25% para micro e pequenas empresas.

#### 12. RESULTADOS PRETENDIDOS

a) A aquisição permitirá a realização de eventos e recepções no Tribunal Regional do Trabalho da Oitava Região, com serviços de buffet em condições higiênicas. Isso atenderá às necessidades dos magistrados, servidores e do público externo que participa dos eventos e cerimônias, contribuindo para o bem-estar do ambiente de trabalho e a eficácia dos referidos eventos.

#### 13. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

- a) Merece ser explicitado que a solução indicada neste documento, por sua característica, não pressupõe a atuação de empresa contratada em regime de dedicação contínua ao Tribunal.
- b) Acrescente-se, nesse sentido, que o fornecimento dos serviços aqui explicitados, na forma indicada neste ETP, encontra-se consolidado no mercado por empresas do ramo.
- c) Assim, temos que as condições para a execução da entrega, já se encontram delimitadas e consolidadas no TRT8, podendo, entretanto, serem retomadas, conforme explicitadas no item 10 "Descrição da contratação".

#### 14. ANÁLISE DE RISCOS

- a) Identificação e análise de riscos, sobretudo de eventos com maiores possibilidades de impactar na eficiência, eficácia e efetividade na execução de atividades decorrentes da contratação do fornecimento do consumível e da gestão do contrato.
  - b) Logo abaixo incluímos o Plano de Tratamento dos Riscos.
- c) Também anexamos a este ETP a Matriz de Riscos que deu origem ao plano abaixo, conforme modelo aprovado pela portaria PRESI n $^\circ$  269 de 21/03/2017.

IDENTI	FICAÇÃO E TRATA	MENTO DOS	PRINCIPAIS	RISCOS ASS	SOCIADOS À	AQUISIÇÃO
Se	Riscos identificados	Então	Probabili	dade Impacto	Medida do	Controle do risco

(causa)		(consequência)			risco	
Licitação fracassada ou deserta	Indisponibilidade de gêneros alimentícios para fornecimento às unidades	Não atendimento das demandas;      Possibilidade de atraso ou empecilhos à prestação jurisdicional	4	4	16 - Risco muito alto	planejamento da contratação emergencial para adesão à ata de registro de preços que atenda aos requisitos definidos no ETP e no TR.
Atraso na entrega dos materiais	atraso no fornecimento dos gêneros alimentícios	Não atendimento das demandas; 2)     Possibilidade de atraso ou empecilhos à prestação jurisdicional	2	3	6 - Alto risco	Acionamento da contratada no caso de atraso para providenciar a entrega.
Cancelament o do contrato	Indisponibilidade de gêneros alimentícios para fornecimento às unidades	Não atendimento das demandas;     Possibilidade de atraso ou empecilhos à prestação jurisdicional	2	4	8 - alto Risco	planejamento da contratação para adesão à ata de registro de preços que atenda aos requisitos definidos no ETP e no TR.

#### LEGENDA:

ITEM	DESCRIÇÃO
Probabilidade	Probabilidade do evento de risco ocorrer.
	Preencher com: 1 (Baixa); 2 (Média); 3 (Alta); (4) Muito Alta.
Impacto	Impacto causado no resultado pretendido, caso o evento de risco ocorra (se materialize).
	Preencher com: 1 (Baixo); 2 (Médio); 3 (Alto); (4) Muito Alto.
Medida do risco	Resultado da multiplicação entre o impacto e a probabilidade de ocorrência do risco.
	Preencher com:
	resultado de 1 a 3 – baixo risco;
	resultado de 4 a 5 – médio risco;
	resultado de 6 a 9 – alto risco;
	resultado de 10 a 16 – muito alto risco.
Controle do risco	Descrever o tratamento (a ação) usado (a) para mitigar/eliminar/evitar o risco identificado.

Definição das ações para reduzir a probabilidade de ocorrência dos eventos ou suas consequências:

Definição das ações para reduzir a probabilidade de ocorrência dos eventos ou suas consequências:

- a) Apresentação dos documentos que fundamentam a contratação, como o ETP e Termo de Referência, baseados em prévio levantamento de mercado que indicam que o produto definido como escopo do estudo para atender a solução a ser contratada possua disponibilidade para aquisição no mercado nacional;
- b) Definição de requisitos e especificações técnicas mínimas para a definição do produto objeto do Estudo, prevenindo-se com isso, exigências de especificações não parametrizadas no mercado, que inibam a participação de licitantes interessados;
- c) Realização de pesquisa de mercado, com fundamento na IN/SEGES/ME nº 73/2020 para os riscos que persistirem inaceitáveis após o tratamento, definição das ações de contingência para o caso de os eventos correspondentes aos riscos se concretizarem:
- c.1) Monitorar a existência de outros registros de preços de objeto análogo, visando a adesão à ata de registro de preços identificada com produto que atenda aos requisitos definidos.

Definição dos responsáveis pelas ações de tratamento dos riscos e das ações de contingência:

Unidades do Tribunal responsáveis e atuantes no ciclo de contratação, nas fases internas:

- a) DIPRO: planejamento da contratação prevenindo-se a inclusão de requisitos técnicos ou estimativa de custos em desconformidade com a praticada no mercado;
- b) DIPRO: planejamento da contratação para adesão à ata de registro de preços que atenda aos requisitos definidos no ETP e no TR.
- c) COLIC: instrução processual dos documentos e requisitos para adesão de registro de preços.

#### 15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações levantadas ao longo desse Estudo Técnico Preliminar, a Divisão de Gerenciamento de Projetos recomenda a declaração da viabilidade da contratação de empresa para fornecimento dos serviços de Lanches, coffee breaks, brunch, almoço e jantar para os eventos de grande porte ou de especial relevo deste Tribunal.

Belém, 01 de fevereiro de 2024.

#### Diogo Moura

Técnico Judiciário

ASCER - Assessoria de Cerimonial e Eventos

#### 16. APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Considerando que as informações levantadas ao longo do Estudo Técnico Preliminar possibilitam que a Coordenadora de Cerimonial e Eventos recomende a declaração da viabilidade da contratação de empresa para fornecimento dos serviços de Lanches, coffee breaks, brunch, almoço e jantar para os eventos de grande porte deste Tribunal, aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, como representante da unidade administrativa.

Belém, 01 de fevereiro de 2024.

#### Edila Miranda Porto de Oliveira

Coordenadoria de Cerimonial e Eventos COCER - Coordenadoria de Cerimonial e Eventos