

	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR	Código:
		FOR-DILOG-002-xx (V.00)

ORIGEM:

Solicitação de Aquisição via ARP (evento 1290588)

1. OBJETO

Contratação de empresa prestadora de serviços para fornecimento de *coffee break*, visando a atender as necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre na Comarca de Rio Branco.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelas unidades jurisdicionais da comarca de Rio Branco, em especial aquelas relacionadas à eventos realizados pelo Tribunal de Justiça do Estado do Acre, tais como: solenidades, reuniões técnicas, palestras e cursos de capacitação, com o oferecimento de alimentação adequada a cada contexto, reforçando a integração entre os grupos, durante todo o período no qual estejam sendo realizadas as atividades jurisdicionais, objetivando assim o atendimento as demandas sociais, pelo período de 12 (doze) meses.

2.2. Escolha da Modalidade: Tendo em vista que os bens a serem adquiridos enquadram-se como bens comuns, a Administração deve utilizar o pregão, na forma eletrônica, como modalidade preferencial, conforme preceitua a Lei nº 10.520/2002, o Decreto 3.555/2000, Decreto 5.450/2005 e 7.892/2012.

2.3. Registro de Preço: Optou-se pelo registro de preço em virtude das demandas constantes dos bens. Ressalta-se, ainda, que pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

2.4. Agrupamento de Itens: O objeto deste Termo será licitado por agrupamento de itens, com a finalidade de adquirir/contratar materiais de um mesmo fabricante, a fim de evitar problemas de compatibilidade, conforme entendimento do TCU:

Outro argumento utilizado foi evitar a ampliação do número de fornecedores, com vistas a preservar o máximo possível a rotina das unidades, que são afetadas por eventuais descompassos no fornecimento dos produtos por diferentes fornecedores. Nessa linha, acrescento que, de fato, lidar com um único fornecedor diminui o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação: fornecimento, vida útil do móvel e garantias dos produtos. O aumento da eficiência administrativa do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos de fornecimento. Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública.

Cabe observar, ainda, que segundo jurisprudência do TCU, "inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si" (acórdão 5.260/2011-1ª Câmara). Aplica-se tal assertiva ao procedimento ora inquinado. **(Acórdão TCU nº 861/2012 – Plenário)**

3. DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Nome	Função	Lotação
ANGELO DOUGLAS DE SOUZA LIMA	Técnico Judiciário	Secretaria de Relações Públicas e Cerimonial
LINA GRASIELA DO NASCIMENTO	Técnica Judiciária	Secretaria de Relações Públicas e Cerimonial

4. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS OU A AQUISIÇÃO A SEREM CONTRATADOS, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA:

Lei n. 8.666/93, Lei 10.520/2002, Decretos nºs 10.024/2019, 7.892/2013, 9.488/2018, Decreto Estadual nº 4.767/2019 e a IN SLTI/MPOG nº 40/2020.

5. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Atualmente não há cobertura contratual, sendo necessário um contrato vigente para atendimento às demandas.

6. ALINHAMENTO AO PLANO INSTITUCIONAL

Atendimento às necessidades dos servidores, colaboradores e usuários da Justiça indo ao encontro das necessidades do negócio, não apresentando conflito com o Planejamento Estratégico Institucional, PETIC, PLS e Resoluções ou com objetivos organizacionais relacionados à gestão das aquisições e contratações.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Requisitos de Habilitação

Tendo em vista que a natureza do objeto não exige maior especialidade do fornecedor, o Tribunal de Contas da União **entende que os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis**, conforme decisões abaixo:

No presente caso, a modalidade de licitação e o pregão, e, de acordo com o Decreto no 3.555/2000, art. 13, as exigências de habilitação devem seguir o disposto na Lei no 8.666/1993, ou seja, os requisitos devem obedecer, exclusivamente, ao disposto no art. 27 e seguintes da Lei de Licitações. De acordo com Marçal Justen Filho [Pregão: (Comentários a legislação do pregão comum e eletrônico). 3a Edição ver. e atual. De acordo com a Lei Federal no 10.520/2002 - São Paulo: Dialética, 2004. Págs. 35, 74 e 91-95.], o pregão, por tratar-se de aquisições de bens e serviços comuns, pressupõe uma necessária simplificação decorrente da ausência de especificidade do objeto licitado, devendo, como regra, ser desnecessária a qualificação técnica para aquisição desses bens e serviços. Neste sentido, o autor lembra que "restringir o cabimento do pregão ao fornecimento de bens e serviços comuns significa, em ultima análise, reconhecer a desnecessidade de requisitos de habilitação mais severos. Ou seja, não foi casual a reserva do pregão apenas para bens e serviços comuns. Como esses bens estão disponíveis no mercado, segundo tendências padronizadas, presume-se não apenas a desnecessidade de maior investigação acerca do objeto. Também se pode presumir que objetos comuns não demandam maior especialidade do fornecedor. Logo, os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis." (Acórdão TCU nº 1729/2008 - Plenário). É inconstitucional e ilegal o estabelecimento de exigências que restrinjam o caráter competitivo dos certames. (Acórdão TCU nº

539/2007 - Plenário). As exigências Editalícias devem limitar-se ao mínimo necessário para o cumprimento do objeto licitado, de modo a evitar a restrição ao caráter competitivo do certame. (Acórdão TCU nº 110/2007 - Plenário).

7.2 Requisitos Obrigacionais

7.2.1. Atender às solicitações nos prazos estipulados.

7.2.2. Aceitar o controle de qualidade realizado.

7.2.3. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo TJAC e Diretores de Secretaria do interior.

7.2.4. Entregar o material durante no horário solicitado, previamente acordados com o fiscal do contrato.

7.2.5. Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.

7.2.6. Substituir, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso não se apresentem corretamente.

7.2.7. Providenciar para que seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante.

7.2.8. Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

7.2.9. Não subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação definida neste Termo de Referência, sem prévia anuência do Contratante. Caso ocorra a subcontratação, mesmo que autorizada pelo Contratante, este não se responsabilizará por qualquer obrigação ou encargo do subcontratado.

7.2.10. Fornecer os materiais descritos nos respectivos grupos, com rapidez e eficiência.

7.2.11. Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO/ESTIMATIVA DE PREÇOS

Será realizada pesquisa de preços junto ao sistema de Banco de Preços, ferramenta reconhecida pela transparência e confiabilidade de seus dados, bem como pesquisa de preços praticado no mercado local, conforme Mapa de Preços a ser acrescentado pela GECON.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Consiste na contratação de empresa prestadora de serviços para fornecimento de *coffee break*, visando a **atender as necessidades do Poder Judiciário do Estado do Acre na Comarca de Rio Branco.**

10. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está descrito conforme demonstrado na Tabela abaixo:

GRUPO 01 – FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE INSTITUCIONAL	QDTE A SER COTADA	QTDE PARA ADESAO
01	<p>Fornecimento de Coffee Break Matutino para Evento de 10 Pessoas – Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); 	Evento	20	20	50

	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. 				
02	<p>Fornecimento de Coffee Break Matutino para Evento de 20 Pessoas – Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, 	Evento	20	20	50

	manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc.				
03	<p>Fornecimento de Coffee Break Matutino para Evento de 30 Pessoas – Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. 	Evento	20	20	50

04	<p>Fornecimento de Coffee Break Matutino para Evento de 50 Pessoas – Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café sem açúcar (servir açúcar e adoçante separadamente); • Leite, leite achocolatado quente; • Água mineral, água de côco; • Suco de frutas - sabores variados (mínimo de três) - sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, mamão c/ laranja, etc.; • Salada de frutas (creme de leite e leite condensado separadamente); • Granola, aveia em flocos; • Iogurte - sugestões: morango, aveia, mel, etc.; • Biscoito salgado (integral/outras), doce (maisena, leite/outras), torradas; • Pães - francês, de forma (normal e integral) de queijo, brioches; • Pão de milho no leite da castanha; • Tapioca; • Bolos de mandioca, mesclado de chocolate, laranja, milho, etc.; • Sanduíches – sugestões: misto quente, natural, de metro; • Frios - presunto, peito de peru, queijos (mussarela, prato e outros); • Manteiga, margarina, requeijão cremoso, geléia (morango, goiaba, etc.); • Banana (comprida) frita (com açúcar e canela); • Frutas frescas variadas e fatiadas quando for o caso (mínimo de três) - sugestões: melão, uvas, mamão, pêra, maçã, manga, abacaxi, banana prata, melancia, etc. 	Evento	20	20	50
05	<p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para Evento de 10 Pessoas</p>	Evento	20	20	50

	<ul style="list-style-type: none"> • Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; • Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); • Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; • Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); • Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); • Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. 				
06	<p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para Evento de 20 Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; • Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); • Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; • Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); • Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); • Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. 	Evento	20	20	50
07	<p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para Evento de 30 Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; 	Evento	20	20	50

	<ul style="list-style-type: none"> • Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); • Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; • Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); • Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); • Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. 				
08	<p>Fornecimento de Coffee Break Vespertino para Evento de 50 Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água mineral, água de côco, refrigerantes - cola-cola e guaraná (normal e diet.) Sucos naturais (mínimo três sabores). Sugestões: laranja, acerola, graviola, abacaxi, cupuaçu, maracujá, suco verde, abacaxi com hortelã etc; • Pães – queijo, brioches, croissant (doce e salgado); • Sanduíches – naturais delicados, pão de metro; • Salgadinho assados variados a escolher (mínimo de três qualidades); • Mini-quiches e empadas sabores variados a escolher (mínimo três tipos); • Bolo comum, banana (comprida) frita com açúcar e canela. 	Evento	20	20	50

4.1. Caso o evento a ser realizado seja para uma quantidade de pessoas superior ao previsto, será possibilitado a utilização de mais de um item do grupo, por exemplo: evento para 80 pessoas – poderá ser utilizada 01 (uma) unidade de serviço do item 07 (evento para 30 pessoas) e 01 (uma) unidade de serviço do item 08 (evento para 50 pessoas).

10.1 Da metodologia aplicada às quantidades estimadas

A metodologia aplicada para calcular o quantitativo proposto foi a realização da média aritmética simples dos consumos das contratações de anos anteriores.

11. ESTIMATIVA DE PREÇOS

As pesquisas de preços em diversos fornecedores foram necessárias para cálculo da média dos preços, que será utilizada como preço referencial. Será realizada pesquisa de preços junto ao sistema de Banco de Preços, ferramenta reconhecida pela transparência e confiabilidade de seus dados, bem como pesquisa de preços praticado no mercado local, conforme Mapa de Preços a ser acrescentado pela GECON.

11.1 Mapa de preços

Conforme acostado neste procedimento evento 1105083.

11.2 Valor estimado da contratação

R\$ 274.475,00 (duzentos e setenta e quatro mil quatrocentos e setenta e cinco reais).

11.3 Metodologia aplicada à pesquisa de preços

De acordo com a Instrução Normativa nº 40/2020, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, a pesquisa de preços:

Art. 2º A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I - Painel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>;

II - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços;

III - pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso;

IV - pesquisa com os fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias.

§1º Os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não, devendo ser priorizados os previstos nos incisos I e II e demonstrado no processo administrativo a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§2º Serão utilizados, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

Os preços pesquisados foram obtidos através de coletas no mercado local, eventos

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

Formação de registro de preços visando à contratação de empresa para eventual aquisição de arranjos, buquês e coroas de flores naturais para serem utilizados em homenagens póstumas e na decoração de eventos promovidos pelo Tribunal de Justiça do Estado do Acre, pelo período de 12 (doze) meses. Entregar o objeto, pelo fornecedor registrado, no prazo e local indicados pela Administração, a contar do recebimento da Requisição, que será assinada pelo fiscal designado.

13. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

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

14. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não serão necessárias quaisquer adequações, quer seja logística, infraestrutura, pessoal, procedimental ou regimental.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros dos contratos anteriores, e considerando que o fornecimento do serviço é essencial ao apoio à continuidade da prestação dos serviços do Poder Judiciário do Estado do Acre, a equipe de planejamento considera viável a realização de nova contratação.



Documento assinado eletronicamente por **Angelo Douglas de Souza Lima, Assessor(a)**, em 20/09/2022, às 11:56, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjac.jus.br/verifica> informando o código verificador **1290629** e o código CRC **9800A24F**.