

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

ORIGEM: Solicitação DRVJU, evento 1404508.

1. OBJETO

Contratação **de empresa para fornecimento de refeições prontas tipo marmitex e kit lanche**, para atender a demanda do Poder Judiciário do Estado do Acre nas Comarcas de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Tarauacá e Feijó.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

A contratação visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelas unidades jurisdicionais das comarcas do interior, em especial aquelas relacionadas ao Tribunal do Júri, fornecendo alimentação adequada às pessoas participantes das sessões do Júri, em horário e local apropriados, durante todo o período no qual estejam sendo realizadas as atividades jurisdicionais objetivando o atendimento as demandas sociais, bem como solenidades, palestras e cursos pelo período de 12 meses.

Nesse sentido, é imprescindível a autorização do pleito para garantir o bom desenvolvimento de todas as atividades executadas por este Tribunal de Justiça do Estado do Acre.

3. DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Nome	Função	Lotação
Solange Maria Chalub Bandeira Teixeira	Diretora Regional	DRVJU
Daniela Rodrigues Nobre	Supervisora Regional	DRVJU

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 n°s 10.024/2019, 7.892/2013, 9.488/2018, Decreto Estadual n° 4.767/2019 e a IN SLTI/MPOG n° 05 e [Instrução Normativa N° 40, DE 22 DE maio DE 2020](#) . Podendo ainda ser regida pela Lei n° 14.133/21, de 1° de abril de 2021 e suas alterações.

5. ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO

A fim de se evitar a interrupção no fornecimento **de refeições prontas tipo marmitex e kit lanche**, para atender as necessidades do Poder Judiciário nas Comarcas do interior, especificamente nas Comarcas de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Tarauacá e Feijó, faz-se necessária a formalização de novo instrumento contratual, mediante procedimento licitatório.

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 última 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 por laboratório oficial.

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 o expediente das Comarcas do interior ou em horários alternativos, previamente acordados com os Diretores de Secretaria.

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 se apresentem impróprios para consumo.

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. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está distribuído por Comarca conforme demonstrado nas Tabelas abaixo:

GRUPO 01 - COMARCA DE CRUZEIRO DO SUL			
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	900
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	2.500

GRUPO 02 - COMARCA DE MÂNCIO LIMA

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	300
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	400

GRUPO 03 - COMARCA DE RODRIGUES ALVES

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	200
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	500

GRUPO 04 - COMARCA DE TARAUCÁ

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	1.200
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	1.200

GRUPO 05 - COMARCA DE FEIJÓ			
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	Kit Lanche. Composição: 01 (um) salgado assado de forno (grande) ou 01 (um) sanduíche natural ou outro tipo de sanduíche (a escolher); 01 (um) doce (grande) ou fatia de bolo ou torta (a escolher); 01 (um) refrigerante em lata de 350ml (normal ou diet).	Unid	800
2	Refeição pronta acondicionada em embalagem tipo marmitex: A composição das refeições diárias deverá ser variada, contendo o mínimo de 650mg (seiscentos e cinquenta gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carnes variadas (bovina, ave, peixe) de primeira qualidade (filé ou alcatra para carne bovina), massas, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, formato retangular com aproximadamente 21cm (vinte e um centímetro) de profundidade, contendo 03 (três) divisões internas e com tampa.	Unid	800

8.1 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.

9. ESTIMATIVA DE PREÇOS

As pesquisas de preços em diversos fornecedores foram necessárias para cálculo da média dos preços, que será utilizada como preço referencial.

9.1 Mapa de preços

Mapa de preços constante dos eventos 1421909 e 1421903.

9.2 Valor estimado da contratação

O valor estimado do objeto demonstrado nos autos, é de acordo com a pesquisa de mercado no Mapa de Preços constante nos eventos 1421909 e 1421903.

9.3 Metodologia aplicada à pesquisa de preços

De acordo com a Instrução Normativa nº 5, de 27 de junho de 2014, alterada pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017, as quais dispõem 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 1412952, 1416055, 1418323, 1419791 e 1421901 .

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Atender as demandas com os serviços de fornecimento de **refeições prontas tipo marmitex e kit lanche**, para atender as necessidades do Poder Judiciário nas Comarcas do interior, especificamente nas Comarcas de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Tarauacá e Feijó.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Tendo em vista que a pretensa contratação trata de atendimento a Comarcas pequenas, e estas já foram atendidas em outras oportunidades por uma única empresa, a opção pelo parcelamento do objeto não se faz necessária, nem pode ser justificada.

12. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

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

13. 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 de **refeições prontas tipo marmitex e kit lanche** é essencial ao apoio à continuidade da prestação dos serviços do Poder Judiciário do Estado do Acre, a equipe de planejamento aprova o presente E.T.P.



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Rodrigues Nobre, Supervisor(a) de Regional**, em 21/03/2023, às 12:23, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Solange Maria Chalub Bandeira Teixeira, Diretora**, em 22/03/2023, às 07:37, 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 **1423491** e o código CRC **871B61B9**.