FORM ESTUDO TECN PRE - ETP - RES PRES Nº 350/2020

ANEXO II - FORMULÁRIO ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES DA CONTRATAÇÃO – ETP

Nome do Processo:	Registro de preços para a contratação de empresa especializada na preparação e fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios tipo *coffee break*, lanches e coquetel, com serviço de apoio, para atendimento em eventos institucionais e atividades de capacitação promovidos por este E. Tribunal Regional Federal.	**NN.º:**	N.º Expediente SEI 0009435-29.2023.4.03.8000

Para a elaboração deste formulário deverá ser consultado o Manual de Planejamento da Contratação da Justiça Federal da 3.ª Região, disponível na página da Internet e da Intranet do TRF da 3.ª Região e Justiça Federal de 1.º Grau em São Paulo e Mato Grosso do Sul.

I - ANÁLISE DE VIABILIDADE

1. ALINHAMENTO AOS PLANOS DO ÓRGÃO

1.1. Contratação integra projeto estratégico?

(X) Não

( ) Sim. Processo SEI n.º _____ *Especificar o n.º do processo SEI onde está documentado o projeto*.

Projeto estratégico: Caso a contratação esteja relacionada a projeto estratégico, preencher com o nome do projeto ou descrição sucinta do mesmo.

1.2. Especificar o alinhamento da contratação aos planos do órgão: Informar se a contratação está alinhada com os planos estratégicos e/ou diretores, com as metas do Plano Plurianual (PPA), quando for o caso:

1.2.1 (X) Plano Anual de Contratações - PAC - Item(ns) nº 62 do PAC SADI 2023.

1.2.2 ( ) Plano de Obras;

1.2.3 ( ) outros. Especificar:

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE COMO UM TODO E DE SEUS REQUISITOS

Considerações:

Para aquisição de partes, peças, suprimentos e congêneres de equipamentos e máquinas existentes: caberá apenas uma solução;

Para aquisição de mesma natureza (nos termos do art. 20, § 5.º, da IN 5/2017): poderão ser elaborados Estudos Preliminares e Gerenciamento de Riscos comuns.;

Nos Estudos Técnicos Preliminares, deve ocorrer a avaliação das alternativas de soluções disponíveis no mercado para atender a necessidade administrativa a fim de identificar a solução mais vantajosa dentre as existentes.

Descrever todos os elementos que devem ser produzidos/contratados/executados para que a contratação produza resultados pretendidos pela Administração.

Tendo por base os processos de trabalho (vide exemplo no Manual On Line de Planejamento da Contratação) e as necessidades que deverão ser supridas com a contratação, definir os requisitos que a solução contratada deverá atender, incluindo os requisitos mínimos de qualidade, de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa.

Os requisitos devem ser indispensáveis ao atendimento da necessidade que originou a contratação, devendo ser elencados os requisitos necessários (de modo a não restringir a competição indevidamente) e suficientes o bastante para definir precisamente o objeto.

Os requisitos da contratação devem ser tais que resultem na escolha de uma solução que atenda a necessidade que a originou.

Tendo em vista a proximidade do término da vigência da Ata de Registros de Preços (ARP) 12.003.10.2022 (8892898), resultante do Pregão Eletrônico nº 017/2022-RP para fornecimento de *coffee break*, a equipe de planejamento da contratação elaborou o presente estudo a fim de viabilizar os procedimentos atinentes à contratação dos serviços que contemplassem o fornecimento de: 1. coffe break; 2. lanches e 3. coquetel (tipo 1 e tipo 2), nos termos solicitados pela área demandante (9609182), em atendimento aos diversos setores do Tribunal Regional Federal da 3ª Região.

Com a retomada das atividades presenciais é importante adequarmos nossos eventos à realidade exigida pelo público-alvo com a disponibilização de toda infraestrutura necessária à segurança, bem-estar, e isso certamente se aplica ao fornecimento de gêneros alimentícios especificamente elaborados de acordo com o tipo de evento, respeitando o tempo de duração e/ou da necessidade de integração, intervalos que demandam o oferecimento de alimentação por meio do serviço de coffee break aos participantes, bem como os lanches que serão oferecidos durante a realização das sessões de julgamento dos órgãos processantes.

Destacam-se, também, eventuais solenidades de posse de magistrados, reuniões com autoridades públicas, entre outros, de tal forma que a contratação pretendida revela-se como a melhor alternativa a proporcionar a melhor experiência aos participantes, que se deslocam para participar do evento de forma antecipada no dia, além de evitar que se ausentem do ambiente dos eventos e oferecer maior comodidade aos homenageados, convidados e autoridades presentes, conforme a necessidade que o evento exigir.

A realização do procedimento licitatório proporcionará condições favoráveis para atendimento dos eventos a serem realizados por diversos setores deste Tribunal, bem como a redução de gastos, uma vez que a contratação pode ser realizada por meio de uma única licitação, como será demonstrado no item 4.

Cabe ressaltar que a contratação de serviços dessa natureza é realizada por demanda e as aquisições e seus insumos são consumidos de forma parcelada, de acordo com cada tipo de evento, sendo assim, não há como realizar a contratação de todos os itens, ou do grupo de itens, de uma só vez.

I - Descrição geral das características da execução dos serviços

A presente contratação contempla o fornecimento de toda a mão de obra, supervisão técnica, equipamentos, produtos, serviços e quaisquer outros recursos necessários para executar, no seu total, todas as atividades relacionadas com os serviços abaixo listados, e/ou indicados neste documento e, posteriormente, detalhados no Termo de Referência e seus anexos;

Os quantitativos informados são meramente estimativas, podendo ocorrer variações. Havendo diferença nos quantitativos, o valor será proporcional ao número de participantes;

A cada evento a ser realizado, o contratante expedirá por e-mail uma Ordem de Fornecimento, com, no mínimo, 72 horas de antecedência ou em prazo maior, se acordado entre as partes considerando a natureza do evento;

Na Ordem de Fornecimento deverá constar o(s) local(is) para entrega, a(s) data(s) do(s) evento(s), o(s) horário(s) de entrega, a quantidade de participantes do evento e a composição do cardápio a ser fornecido, com a indicação se o serviço será 'de mesa', quando os alimentos e bebidas são oferecidos sobre mesas com os convidados se servindo diretament e, ou 'volante', quando os alimentos e bebidas são oferecidos por garçons que se movimentam para servir os convidados, conforme tabela constante do Termo de Referência;

A duração da prestação dos serviços poderá variar de acordo com o tipo de evento e será informada previamente à contratada, sendo de no mínimo 30 (trinta) minutos e no máximo de 3h (três horas);

A contratada deverá se apresentar no local determinado pela contratante para a realização do serviço, com toda a infraestrutura e pessoal necessários, com antecedência mínima de 1:00h (uma hora) antes do horário marcado para a realização do serviço;

A quantidade de atendimento mínima para o fornecimento de coffee break será de 10 pessoas, de lanches será de 2 pessoas e a de coquetel será de 20 pessoas, por pedido;

Para eventos com mais de 29 pessoas, poderá ser solicitado o serviço de garçom, para apoio do evento, na proporção de 1 garçom para cada grupo de 30 pessoas;

Eventualmente, haverá solicitações de atendimento para mais de 1 (um) evento por dia, que poderão acontecer concomitantemente, no mesmo horário e local, e/ou em horários e locais distintos.

II - Dos materiais, equipamentos e utensílios gerais destinados aos eventos

Os equipamentos serão de uso exclusivo às atividades da prestação do serviço;

O material utilizado no serviço deverá ser disponibilizado em quantidade suficiente para reposição sempre que necessário;

Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado e os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos próprios para preservar suas características. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta;

A Contratada deverá manter as áreas de serviço devidamente limpas e em ordem durante o andamento dos serviços;

Para o serviço de coffee break deverão ser fornecidos materiais descartáveis e biodegradáveis juntamente com os alimentos e bebidas (guardanapos, copos acrílicos de 200ml para bebidas, potes individuais de 250 a 300ml, pratos, garfos para bolos e tortas, colheres para café), além de acessórios que se fizerem necessários ao serviços, embalagens para servir salgados ou sanduíches e outros descartáveis a serem utilizados, de acordo com a sugestão da composição do cardápio;

Quando o fornecimento for referente ao serviço de coquetel, a contratada deverá fornecer todo o material e equipamentos de infraestrutura para a realização do evento, tais como mesas, toalhas de tecido, talheres, copos de vidro, guardanapos, pratos, jarras, travessas, bandejas de inox, louças em porcelana, etc., mão de obra de garçons e demais recursos e insumos necessários para a adequada execução dos serviços;

A empresa contratada definirá o quantitativo e a disposição dos balcões e mesas, para melhor atendimento dos participantes em cada tipo de evento, em quantidade suficiente de acordo com o tipo de serviço, podendo ser retangulares ou redondas, de acordo com a melhor adequação à estrutura do local e devem ser mantidas impecavelmente dispostas com toalhas bem passadas e com utensílios (pratos, copos, talheres, jarras, etc.) perfeitamente limpos;

Para o serviço de coquetel, a contratada deverá dispor de, no mínimo, 06 (seis) mesas altas do tipo bistrô, redondas, com diâmetro de 60 cm (sessenta centímetros) de, no mínimo, 01 (um) metro de altura;

As mesas devem ser arrumadas com toalha até o chão e sobretoalha a meia altura do chão;

Os pontos fixos deverão ser devidamente dispostos e arrumados;

Os talheres e demais utensílios (bandejas, baixelas, réchauds', travessas, bules, açucareiros, porta adoçantes, dentre outros) devem ser em inox, modelo liso, sem ornamentos;

Eventuais garrafas térmicas devem ser em inox, com acionamento de bomba;

As jarras para suco/refrigerantes devem ser em vidro fino, incolor e liso;

As jarras e garrafas térmicas devem ter, obrigatoriamente, identificadores informando o seu conteúdo;

Os baldes térmicos devem ser específicos para gelo;

Os copos e taças devem ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos, próprios ao tipo de bebida;

As louças (pratos, xícaras, pires, entre outras) devem ser em porcelana branca, fina e lisa;

As toalhas e sobretoalhas devem ser lisas, sem quaisquer desenhos ou estampas, admitida a logomarca da contratada;

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

Os fornos e/ou fogões e demais utensílios elétricos utilizados devem obedecer às especificações de segurança conforme o ambiente, incluindo os padrões de carga elétrica.

III - Dos Funcionários

Os funcionários deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas;

Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com sapatos, meias sociais, gravatas borboletas e jaqueta pretos e camisas brancas, ou, uniformes/aventais de boa qualidade, preferencialmente escuros, todos de material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si;

As garçonetes deverão apresentar-se uniformizadas com sapatos fechados, meias finas, terninhos ou *tailleurs* pretos e camisas brancas, ou, uniformes/aventais de boa qualidade, preferencialmente escuros, todos de material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si;

Os(As) cozinheiros(as) e ajudantes de cozinha, além de uniformizados(as), deverão trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas, máscaras e aventais para manusear alimentos e utensílios.

IV - Do Manuseio e Preparo dos Alimentos

Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, preservando os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação - fisicos, químicos e biológicos - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;

Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente;

Os alimentos (salgados e doces) deverão ser, **preferencialmente,** de produção da própria contratada, ou seja, não terceirizados.

V - Dos Alimentos e Bebidas

Os alimentos e bebidas deverão ser servidos durante os eventos em quantidade de acordo com o número de participantes, observando a proporção e as especificações correspondentes ao tipo de evento constantes dos anexos composição dos cardápios;

Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas;

Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, geneticamente modificados, aromatizantes químicos e sabores artificiais;

Fica proibida a reutilização de qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

VI - Da Organização das Mesas

Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas bem passadas e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas, etc. perfeitamente limpos;

Na arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas com altura até o chão e sobre toalhas à meia-altura do chão.

As mesas deverão ser retangulares ou redondas, a serem fornecidas pela contratada em quantidade suficiente para a realização do evento.

VII - Dos Cardápios

As composições dos cardápios não são taxativas, podendo ser modificadas pelo gestor, em comum acordo com a contratada, para a adequação do serviço às circunstâncias de cada evento, inclusive quanto à necessidade de montagem e arrumação das mesas (quando for o caso).

A empresa contratada deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição, a apresentação e identificação dos alimentos servidos. Deve-se optar, sempre que possível, pela oferta de produtos locais, sazonais e orgânicos.

Tendo em vista a diversidade de atividades institucionais e, considerando a possibilidade de sessões extraordinárias/solenes, recepção de autoridades nacionais e/ou estrangeiras, capacitações e treinamento de servidores, visitas acadêmicas, entre outros, os serviços serão divididos de acordo com as solicitações das unidades requerentes, com indicação do respectivo cardápio e autorização da Administração, conforme descrito a seguir:

DA COMPOSIÇÃO DO *COFFEE BREAK* (item 1)

Os salgados e doces deverão ser entregues em porções individuais, tamanho coquetel.

Os alimentos e as bebidas devem ser distribuídos de acordo com a seguinte referência por pessoa, por coffee break:

COMPOSIÇÃO DE *COFFEE BREAK* POR PESSOA

80 gramas de Salgados tamanho coquetel (vide composição do cardápio)

80 gramas de Doces (vide composição do cardápio)

01 porção pequena de salada de frutas ou 01 fatia pequena de fruta da estação.

02 tipos de bebidas (suco e refrigerante, 300 ml)

Deverão ser fornecidos materiais descartáveis e biodegradáveis juntamente com os alimentos e bebidas (guardanapos, copos acrílicos de 200ml para bebidas, potes individuais de 250 a 300ml, pratos, garfos para bolos e tortas, colheres para café), além de acessórios que se fizerem necessários ao serviço de *coffee break*, embalagens para servir salgados ou sanduíches e outros descartáveis a serem utilizados, de acordo com a sugestão da composição do cardápio.

No cardápio será obrigatório conter:

opções vegetarianas;

02 sabores de sucos e 02 sabores de refrigerantes com opções *diet* e *light*;

03 tipos de salgados com 03 sabores distintos;

01 opção de salada de frutas, com no mínimo 04 variedades de frutas, cortadas no dia da entrega do coffee break e, se necessário, para fins de conservação imersas em suco de laranja; ou 02 opções de frutas da estação, cortadas no dia, mantidas sobre conservação adequada.

03 tipos de doces com 03 sabores distintos;

A empresa deverá fornecer os itens de acordo com as sugestões da tabela abaixo, podendo apresentar outras opções para aprovação do gestor.

SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO – COFFEE BREAK (Item 1 da contratação)	
SALGADOS	**TIPOS**
Minipãezinhos ou minisanduíches recheados	Pães: Pão sírio, pão francês, pão de forma integral, pão de forma branco, ciabatta, pão light de aveia, pão de leite, pão de batata, etc. Recheios: queijo branco/queijo prato com presunto; queijo, tomate e orégano; pasta de atum; pasta de ricota com ervas, passas ou tomate seco; pasta de frango; peito de peru; etc.
-Bolinha	Queijo
-Kibe	Carne
-Coxinha	Frango, frango com catupiry
-Croquete	Carne, bacalhau
- Empada	Palmito, frango, tomate seco
-Enroladinho	Presunto e queijo, presunto, queijo, salsicha
- Esfiha	Carne, queijo, escarola
- Folhado	Quatro queijos, tomate seco, ervas
- Mini pizza	Muçarela, calabresa, escarola
-Risoles	Palmito, pizza, queijo
-Pastéis	Carne, palmito, queijo
-Pão de queijo	Recheado ou tradicional
-Quiches	Alho poró, legumes, milho
DOCES	**SABORES**
-Bolos	Chocolate, Coco, Cenoura, Laranja, Limão, Formigueiro, Abacaxi, Maçã
- Tortas	Morango, Limão, Chocolate, Holandesa, Banana
- Doces de festa	Beijinho, Brigadeiro, Camafeu, Quindim
- Lua de Mel	Creme, Doce de Leite, Limão, Chocolate, creme de avelã

- Carolinas recheadas	Doce de Leite, Creme, Chocolate, creme de avelã
-Biscoitos	Amanteigados, Cookies
-Mini sonho	Creme, Doce de leite, Creme de avelã
-Folhados	Maçã, Creme, Banana, Chocolate
-Cup Cakes	Baunilha, Chocolate
FRUTAS	
-Salada de frutas	Mamão, Melão, Kiwi, Morango, Manga, entre outras (mínimo 4 frutas; se necessário, imersas em suco de laranja para conservação)
-Fruta da estação	02 opções, conforme época do ano
BEBIDAS	
- Suco de frutas – opções normal, light e diet (Laranja, Uva, Maçã, Pêssego, Maracujá, Manga) - Refrigerantes (primeira linha) – opções normal, *light* e *diet.* **Podendo interpretar a expressão "refrigerantes de primeira linha" aquelas marcas de alto renome, com distribuição nacional, em larga escala, sendo eles:** -Coca-Cola;Coca -Cola Zero; -Fanta Uva; -Fanta Laranja; -Fanta Guaraná; -Guaraná Kuat; -Guaraná Antártica; -Soda Antártica; -Sprite; -Sprite Mint Zero; -Sprite Lemon Fresh; -H2OH; ou -Pepsi Cola.	

DA COMPOSIÇÃO DOS LANCHES (item 2)

A alimentação a ser fornecida a cada evento consistirá em:

a) 1 tipo de bebida, indicada no quadro abaixo;

b) 1 tipo de prato salgado, dentre os indicados no quadro abaixo;

c) 1 tipo de sanduíche frio, dentre os indicados no quadro abaixo;

d) 1 tipo de sobremesa, dentre as indicadas no quadro abaixo;

Lanches (item 2 da contratação) – BEBIDA		
BEBIDA	**UNIDADE**	**Por pessoa** **Quantidade mínima**
- Suco natural ou polpa - Suco de sabores diversos: frutas da época, polpa de laranja, abacaxi, mix de frutas, maracujá, pêssego, acerola, etc. O suco deverá ser preparado sem adoçar. A cada evento a empresa poderá ofertar apenas um sabor de suco, ou sabores variados (observando, no conjunto, o volume total a ser fornecido de acordo com a porção fixada e o n.º de pessoas a serem atendidas)	ml	250
Lanches (item 2) – PRATO SALGADO		
		Por pessoa

PRATO SALGADO	UNIDADE	Quantidade mínima
- Torta salgada, quiche, empadão Recheio: frango, palmito, carne seca, legumes, atum ou carne.	Pedaço/fatia	200g, por pessoa
-Bolo Salgado tipo Sopa Paraguaia		
-Salgadinhos tamanho coquetel -Quibe; -Coxinha: -Enroladinho; -Esfiha; -Empada e outros. A cada evento a empresa deverá ofertar ao menos **3 opções de salgadinho** (observando, no conjunto, o quantitativo total a ser fornecido de acordo com a porção fixada e o n.º de pessoas a serem atendidas)	un.	6 unidades por pessoa

Lanches (item 2) – SANDUÍCHE FRIO		
SANDUÍCHE FRIO	UNIDADE	Por pessoa Quantidade mínima
-Pão: de forma; sírio; de batata; croissant; de leite; e outros tipos -Recheio: 1) requeijão cremoso, 1 fatia de queijo (frescal, prato ou muçarela) e 1 fatia de peito de peru defumado ou presunto cozido; 2) salpicão de frango; e outros.	UN.	01 unidade (sanduíche) por pessoa. Caso o pão utilizado seja de tamanho reduzido, a porção deverá ser de 02 unidades por pessoa.
Lanches (item 2) – SOBREMESA		
SOBREMESA	UNIDADE	Por pessoa Quantidade mínima
-Salada de frutas *ou* Mix de frutas picadas Preparada com mínimo de 03 (três) tipos de frutas. As frutas devem ser frescas, devendo o preparo/corte ser realizado no dia da sessão. Devem estar ideais para serem consumidas no horário em que for servida a alimentação.	porção	01 porção, aprox. 100ml, por pessoa.
-Iogurte com granola	porção	Iogurte: 1 porção, de no mínimo 340ml, para o total de 2 pessoas. Granola: 2 (duas) colheres de sopa por pessoa

DA COMPOSIÇÃO DO COQUETEL – TIPO 1 (item 3)

COQUETEL - TIPO 1 (item 3 da contratação)		
COMPOSIÇÃO	UNIDADE	Por pessoa Quantidade mínima
- Coquetel de Frutas sem Álcool	ml	200
- Água de Coco	ml	100
- 2 (duas) variedades de refrigerantes (Coca ou Guaraná)	ml	300

8 (oito) VARIEDADES DE SALGADOS FRIOS: - Uva Rubi Ou Damascos Recheados com Queijo Roquefort; - Carpaccio de Filé ao Molho de Mostarda e Alcaparras; - Salmão Defumado com Pão Preto; - Tarteletes Recheadas Com Kani; - Canapés com Folha de Rúcula, Tomate Seco e Muçarela de Búfala - Vul Au Vent de 3 Queijos e Peito de Peru Defumado; - Patê com Geleia de Framboesa, servido em Torradas; - Canapés/Massa podre ou Massa Filo com Recheios (cream cheese com geleia de pimenta ou framboesa/frutas vermelhas/damasco/amora/alho poró/gorgonzola/tomate cereja/tomate seco).	Unid.	8
5 (cinco) VARIEDADES DE SALGADOS QUENTES: - Trouxinha de Camarão ou de Hadock; -Pasteizinhos de Palmito; - Caixinha de Massa Folhada com Creme de Aspargos; - Folhados de Ameixa e Bacon; - Tarteletes de Creme de Salmão; - Carolinas Recheadas com Creme de Champignon; - Suflezinhos de Aspargo; - Risoto de Filé ao Funghi.	Unid.	5
DOCES: Bombons Finos	Unid.	4

DA COMPOSIÇÃO DO COQUETEL – TIPO 2 (item 4)

COQUETEL - TIPO 2 (Item 3)		
COMPOSIÇÃO	**UNIDADE**	**Por pessoa**
-5 (cinco) VARIEDADES DE SALGADOS FRIOS	Unid.	**Quantidade mínima**
- Mini Quiche: Frango/Carne; - Mini Empada Aberta: Queijo/Misto; - Folhados: Queijo/Misto; - Salgados Fritos e de Forno: Misto/Frango/Queijo/Carne/Boliviano; - Canapés: Azeitona/Tomate/Atum; - Mini Sanduíche: Salpicão/Presunto e Queijo; - Pão de Queijo; - Frios (queijos e presunto); - Pãezinhos Variados.	Unid.	6
-4 (quatro) VARIEDADES SALGADOS QUENTES - Cachorro Quente; - Escondidinho de Carne Seca; - Cuscuz Recheado; - Torta de frango/palmito; - Hamburguer.	porção	2
1 (uma) VARIEDADE DE DOCES: - Bolos Variados: Mandioca, Cenoura, Milho, Limão e Chocolate; - Doces tradicionais (Brigadeiro, Casadinho, Surpresa de Uva e Olho de Sogra).	- fatia - und	- 2 fatias - 3 und

Do acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais:

Retirar o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à Contratada a aquisição dos materiais necessários a esses serviços, bem como do descarte do lixo;

Separar o lixo orgânico do lixo seco. Assim, a empresa deverá providenciar recipientes e sacos de lixo de

cores diferente para cada tipo de lixo observando a separação: reciclável e não reciclável.

Características específicas dos serviços

A Contratada deverá fornecer os cardápios com produtos de **primeira qualidade** na produção e rígido controle sobre a procedência e data de validade, considerando a utilização de ingredientes nutritivos e saudáveis.

Os cardápios poderão contemplar restrições alimentares, tais como: menu vegano/vegetariano, doença celíaca, intolerância à lactose, alergia a frutos do mar, alergia a ovo, entre outras, sem que isso onere o valor do serviço contratado.

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado e em local apropriado, observando-se boas técnicas de culinária e os mais rigorosos padrões de higiene recomendados, e de acordo com os Regulamentos Técnicos estabelecidos pela Vigilância Sanitária com as respectivas atualizações.

Os alimentos que comporão os cardápios serão preparados nas dependências da contratada, excetuando-se a preparação das saladas de frutas que deverão estar ideais para serem consumidas no horário em que for servida a alimentação.

Os produtos deverão ser transportados e entregues, acondicionados em embalagens térmicas e/ou isotérmicas e higiênicas, com capacidade adequada às quantidades a serem servidas e, transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, de forma que cheguem ao destino em perfeitas condições de consumo, ou seja, com sabor, temperatura e apresentação compatíveis com a qualidade e a característica de cada um, observando-se o previsto na legislação vigente (Vigilância Sanitária), com as respectivas atualizações.

A Contratada deverá diligenciar para que os serviços sejam servidos nos horários estabelecidos, dimensionando o cardápio de forma compatível com o número de participantes do evento, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições necessárias.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

A exigência do profissional se deve ao fato de que serão observados os cuidados necessários de higiene e conservação dos alimentos com aplicação de técnicas corretas de preparo, garantindo a segurança e a qualidade do consumo.

Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação do contratante para o evento correspondente.

Os itens do cardápio deverão ser adequadamente montados por profissional especializado e disponibilizado pela contratada, o qual deverá permanecer devidamente trajado para o desempenho das funções, durante o período necessário de atendimento.

Para o atendimento dos lanches destinados às Sessões Ordinárias e Extraordinárias, a contratada deverá fornecer a quantidade mínima de 1 (um) garçons e mais 1 (um) funcionário de apoio.

Para o atendimento do fornecimento do serviço de coquetel, a contratada deverá fornecer a quantidade de garçons suficientes para a execução dos serviços, cabendo aos profissionais a reposição dos réchauds, retirada dos utensílios, montagem e manutenção das mesas, não excetuando nenhuma outra atividade inerente ao perfeito atendimento dos serviços.

Eventuais alterações e/o substituições dos itens que compõem os cardápios sugeridos deverão ser submetidas à previa autorização do contratante.

Quando for preciso adquirir ou preparar alimentos cujas especificações não estejam definidas no Termo de Referência ou nos demais documentos que regem a contratação, estas serão definidas pelo gestor da ata de registro de preços, juntamente com a contratada, de maneira a garantir o atendimento das necessidades do Tribunal.

2.1 Descrição do ambiente onde o produto será instalado, quando for o caso, ou o serviço prestado:

Para evidenciar a necessidade da compra/contratação do ponto de vista da situação/contexto atual descreva o ambiente no qual o produto será instalado ou serviço prestado, bem como se serão necessárias providências para adequação do ambiente do órgão para utilização do produto/serviço.

Os serviços serão executados nas dependências do Tribunal Regional Federal da 3.ª Região nos locais designados para os eventos, previamente estabelecidos pela contratante, situados na Grande São Paulo, em horário que pode variar das 07h às 20h, geralmente de segunda a sexta-feira e, eventualmente em sábados e domingos, em conformidade com a Ordem de Fornecimento emitida pela contratante.

2.2 Estimativas de preços ou preços referenciais:

Definir e documentar o método para estimativa de preços ou meios de previsão de preços referenciais, devendo seguir as diretrizes da IN n.º 73/2020 – Ministério da economia, ou, no caso de obras e serviços de engenharia, o Decreto n.º 7983/2013.

Incluir no processo administrativo as memórias de cálculo da estimativa de preços ou dos preços referenciais e os documentos que lhe dão suporte.

Com o intuito de que os preços coletados refletissem os praticados no mercado local, na pesquisa foram consideradas apenas contratações realizadas no estado de São Paulo.

A pesquisa de preços foi realizada por meio do encaminhamento de e-mails de solicitações de orçamentos aos potenciais fornecedores (9807418) e pesquisa de contratações de outros órgãos públicos, com análise das Atas de Registro de Preços (9765934) e os documentos que acompanhavam os respectivos editais, com o objetivo de selecionar objetos que mais se aproximavam com os itens demandados nesta contratação.

Também foram coletados preços de contratações similares de outros órgãos públicos, obtidos a partir de pesquisa realizada na ferramenta Banco de Preços, que estão devidamente caracterizados no relatório emitido pela ferramenta (9807430), que em conjunto com o valor obtido em cotação realizada diretamente com fornecedores foram utilizadas para instruir a pesquisa de preços, consolidada no mapa comparativo (9807511).

2.3 O valor estimado possuirá caráter sigiloso? Apresentar motivação nos termos do art. 15, § 1.º, do Decreto n.º 10.024/2019. - Não

2.4 Há contratações correlatas e/ou interdependentes? Se sim, mencionar o processo SEI. Sim, todavia a contratação que resultou na Ata de Registro de Preços 12.003.10.2022 (8892898) vigente até julho /2023, realizada no bojo do processo de contratação SEI 0000568-81.2022.4.03.8000 foi dimensionada unicamente para o fornecimento de *coffee break.*

3. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS

3.1 É possível especificar o serviço usando parâmetros usuais de mercado?

Sim, pois se trata de fornecimento de gêneros alimentícios para *coffee break*, lanches e coquetel, amplamente disponível no mercado.

3.2 É possível medir o desempenho da qualidade usando parâmetros usuais de mercado?

Sim, haja vista que o fornecimento em apreço é encontrado facilmente no mercado.

3.3 O objeto da contratação pode se estender por mais de um ano?

Não, pois se trata de contratação por meio de Registro de Preços, a partir da qual será(ão) assinada(s) Ata(s) de Registro de Preços, cuja(s) vigência(s) se restringe(m) a 1 (um) ano, contado a partir da data de assinatura.

(Analisar a questão de reajustes, prorrogação contratual e possível adoção do instituto de suspensão ou interrupção de prazo na execução)

Declaramos que foram efetuadas pesquisas nos termos da IN n.º 73/2020 e Decreto n.º 7983/2013, observando os requisitos definidos e as diretrizes estabelecidas no Manual de Licitações Sustentáveis da 3ª Região, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade que originou a contratação, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, sendo encontradas as soluções abaixo descritas:

Para a contratação em tela procedeu-se à análise dos tipos de fornecimento de gêneros alimentícios disponíveis no mercado, a modelagem mais comumente utilizada por outros órgãos públicos com características e público alvo semelhantes, a fim de identificar o tipo de serviço que melhor atenda o objetivo desta contratação.

A escolha do tipo de serviço deve considerar a natureza do evento, período de realização, duração, perfil do público participante, elaboração do cardápio e o emprego de serviços acessórios, como a mão de obra de garçons, garçonetes, entre outros.

Utilizamos como referência os possíveis eventos corporativos tais como: reuniões, cursos e solenidades e as principais opções e tipos de serviços que podem ser oferecidos isoladamente ou a partir de uma combinação entre eles, de acordo com as características do órgão contratante, e dentro desse cenário, a pesquisa de mercado realizada identificou as possíveis modelagens de contratação praticadas pelo mercado:

- Coffee break - um serviço de alimentação que consiste em uma pequena pausa entre as atividades. Durante o intervalo de palestras, cursos ou reuniões, é oferecido um pequeno lanche, que pode ser composto por cafés, chás, sanduíches, biscoitos e bolos.

- Coquetel - tipo de serviço mais indicado para eventos corporativos com um toque de formalidade ou requinte. Neste formato de buffet, os garçons circulam entre os participantes oferecendo opções de canapés, salgadinhos, dentre outros petiscos e bebidas, também denominado coquetel volante, por ser um serviço de alimentação oferecido em eventos em que os convidados geralmente estão em pé, o mais recomendado é que as opções do menu incluam pequenas porções e opções que possam ser consumidas com as mãos de forma rápida e prática.

- Brunch - tipo de serviço de origem britânica que une o café da manhã com o almoço em uma única refeição. Entre as opções do menu, estão tanto alimentos típicos de lanches — leite, pães e bolo —, como opções mais encorpadas, como tortas, panquecas e bebidas alcoólicas. Pela variedade de alimentos oferecidos, o brunch é mais indicado para eventos que ocorram na parte da manhã ou tarde.

- Welcome coffee - como o próprio nome já sugere, o welcome coffee é um serviço de alimentação rápida que tem como propósito dar as boas-vindas aos convidados e participantes que chegam a um determinado evento. Nele, são oferecidos café e biscoitos.

- Buffet americano - também conhecido como self-service, no buffet americano é disponibilizada uma grande variedade e quantidade de alimentos em mesas para que os participantes se sirvam de acordo com os seus gostos e preferência. Esse formato é muito indicado para eventos informais e com um caráter mais descontraído. Entre os alimentos mais comuns, estão petiscos e canapés, além de outras opções de doces e salgados que possam ser consumidos de forma prática, sem a necessidade de talheres.

- Buffet à francesa - evento requintado e muito formal onde os convidados permanecem sentados em suas mesas e recebem os pratos já montados oferecidos pela equipe de garçons. O mais indicado é contar com mais de uma opção de prato principal, para atender às necessidades e preferências de todos os presentes. Além disso, o serviço ainda conta com uma entrada e ao menos dois tipos de sobremesa.

- Finger food - serviço cada vez mais popular nos eventos corporativos, o finger food oferece uma grande variedade de comidinhas e petiscos em pequenas porções. A ideia é que todas as opções oferecidas possam ser degustadas de forma prática, no formato de lanche, sem a necessidade de louças. É possível contar com minissanduíches, espetinhos, canapés e miniquiches, entre outros.

Para todas modalidades desses serviços o diferencial está em definir os tipos de cardápios, a quantidade/previsão de participantes por evento, mesmo se tratando de estimativa é necessário estabelecer a proporção mínima de alimentação que será servida por pessoa e, principalmente se há previsão de utilização de serviços de apoio.

Com base nessas informações e analisando contratações semelhantes, as opções de serviço que mais se destacam são a contratação de coffee break, de coquetel e de buffet, podendo ser agrupadas em itens em um mesmo certame ou licitadas de forma autônoma, das quais listamos como exemplo as seguintes soluções:

Solução 1: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet completo.

Esse tipo de serviço apresenta como principal característica o fornecimento de uma grande variedade de alimentos prontos, como lanche box, welcome coffee, coffee break, brunch, coquetéis, refeições leves e similares, incluindo todo o serviço de apoio, como copeiras e garçons e distingue-se pela variedade de cardápios e serviço de apoio utilizado.

Tradicionalmente os formatos de negócios existentes nessa área de buffet corporativo, apresentam custos mais elevados, além da diversidade de pratos a escolher, a quantidade de comida produzida é muito grande exigindo um controle muito preciso da produção, da saída de cada preparação e da organização dos custos, sendo desejável definir com antecedência um cronograma de eventos durante todo o período de vigência da contratação.

Contratações que adotaram esse modelo:

1 - Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo – ALESP - PE nº 02/2020 Valor global da Ata R$ 1.487.568,00. Contrato - Assinado em 17/08/2020 no Processo Digital nº 734/2018, 2º TA com início em 10/08/2022, prazo de vigência 36 (trinta e seis) meses, com término em 09/08/2023.

Solução 2: Registro de preços para o fornecimento de lanches, com dois tipos de cardápio.

1 - Justiça Federal de 1a. Instância/PR - PE nº 68/2022 prestação de serviços de fornecimento de lanches para cursos da EMAGIS e COJEF, além de visitas institucionais, reuniões e eventos da Direção do Foro, promovidos pelo Tribunal Regional Federal da 4ª Região e/ou pela Seção Judiciária do Paraná. Contrato n.º 053/22 - valor máximo anual estimado para a contratação R$ 51.962,00.

Solução 3: Contratação do serviço de coffee break" e kit lanche, com três tipos de cardápio.

1- Tribunal Regional do Trabalho da 17ª Região - PE nº 05/2023 (SRP) - Valor global da Ata R$ 119.789,75

Solução 4: Registro de preços para o fornecimento de coffee break tipo 1 sem infraestrutura e tipo 2, com infraestrutura. Montagem e serviço de buffet com dois tipos de cardápio e com o serviço de apoio.

1 - Tribunal Regional do Trabalho 15ª Região - PE nº 31/2022 (SRP) Valor global da Ata R$ 145.000,00

Solução 5: Contratação de serviço de fornecimento de Buffet para coffee break e coquetel, com o fornecimento de todo o material e serviço de apoio - com quatro tipos de cardápio e serviço de apoio para coquetel.

1- Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região - PE nº 07/2022 (SRP) - Valor global da Ata R$ 537.150,00

Solução 6: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de buffet - fornecimento de alimentação (lanches diversos, bebidas e afins) com cardápio único.

1- Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso do Sul - PE nº 56/2022 (SRP) - Valor global da Ata R$ 25.393,60

Solução 9: Registro de preços para fornecimento de coquetel volante e coffee break - Serviços de coquetel do tipo volante, inclui ilhas de apoio, garçons em traje de gala e todos os materiais necessários (mesas, toalhas, pratarias, réchauds, guardanapos, talheres, etc., nessa contratação em particular consta do cardápio do coquetel volante o item bebidas alcoólicas.

1- Tribunal Superior do Trabalho - PE nº 91/2022 (SRP) Valor global da Ata R$ 1.531.100,00

Solução 7: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de buffet, com fornecimento de coffee break e coquetel - seis opções de cardápio para coffee break; para o coquetel, cardápio único com serviço de apoio.

1- Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso do Sul - PE nº 16/2022 (SRP) - Valor global da Ata R$ 63.300,00

Solução 8: Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios - aquisição de produtos *in natura* e demais ingredientes necessários à composição de lanches, salgados, doce, bolos e bebidas. Neste caso toda a preparação dos alimentos é realizada nas dependências do órgão contratante,

inclusive com a utilização da mão de obra dos serviços de copeiragem do próprio contratante.

1- Tribunal Regional Federal da 2ª Região - PE nº 159/2022 (SRP) - Valor global da Ata R$ 126.996,48

Identificação do Objeto.

Descrição: *Descrição detalhada do objeto para posterior análise frente aos requisitos técnicos e de negócio e frente às alternativas identificadas. Caso o objeto seja integrado por mais de* ***um bem*** *e/ou* ***serviço****, especificar e informar o valor estimado de cada item.*

O Objeto atende os requisitos de sustentabilidade?

( ) Não. **Justificar:**

(X) Sim. Especificar: *Consultar Manual de Licitações Sustentáveis da 3.ª Região.*

Foi realizada a avaliação da real necessidade de compra, conforme propõe o Manual de Licitações Sustentáveis da 3ª Região. Na presente aquisição, observou-se, no seu planejamento, o equilíbrio entre viabilidade, preço, competitividade e impacto ambiental, segundo estabelece o art. 3º da Lei nº 8.666/93.

O Objeto já foi contratado/adquirido por órgão público?

( ) Não

(X) Sim. Especificar: *Identificação da(s) instituição(ões) que tenha(m) contratado o objeto.*

As instituições que contrataram serviços semelhantes ao da presente contratação estão listadas no relatório emitido por meio da ferramenta Banco de Preços (9807430).

Valor pago pela(s) instituição(ões): Os valores pagos pelas instituições estão compilados no relatório emitido por meio da ferramenta Banco de Preços (9807430).

Caso não tenha sido adquirida por entidade pública, informar o valor pesquisado no mercado, a fim de apoiar a análise de viabilidade da contratação, em especial com respeito à relação de custo x benefício da contratação.

Valor pago: Não se aplica

Fornecedor: *Identificação da empresa que fornece o objeto.*

As empresas que fornecem o objeto estão listadas no relatório emitido por meio da ferramenta Banco de Preços (9807430).

Local de pesquisa: *Identificar a forma/local onde foi encontrada a alternativa.*

Ferramenta Banco de Preços.

Vantagens: Serviço necessário para atendimento da demanda das áreas deste Tribunal, de modo a propiciar o fornecimento de alimentos e bebidas para consumo dos participantes no decorrer das atividades institucionais.

Desvantagens: Não há.

Há necessidade de adequação do ambiente para execução contratual?

(X) Não

( ) Sim. Especificar: *Especificar o tipo de necessidade de adequação, tal como: de infraestrutura, espaço físico, mobiliário etc. e detalhá-la, informando inclusive o valor estimado do serviço e/ou aquisição que serão necessários à adequação.*

Observação.: Os campos acima deverão ser replicados de acordo com o número de alternativas identificadas.

4. INDICAÇÃO E JUSTIFICATIVAS DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

4.1. Solução n.º /Nome: **Solução 7 / Contratação de empresa especializada na preparação e fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios tipo *coffee break*, lanches e coquetel, com serviço de apoio.**

4.2. Justificativa da escolha: *Demonstrar que o tipo de solução escolhido, com base no levantamento de mercado, é o que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, bem como práticas de mercado*.

A modelagem que melhor corresponde à atual necessidade do Tribunal contempla a contratação do conjunto de serviços que envolve a preparação e fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios do tipo *coffee break*, lanches e coquetel, com serviço de apoio, divididos em itens com cardápios e quantidades distintos.

Considerando o retorno gradual do trabalho ao regime presencial, no âmbito da Justiça Federal da 3ª Região, a retomada da realização de atividades presenciais e com base no histórico e padrões de fornecimento de coffee break em exercícios anteriores ao período atingido pela pandemia, considerando, ainda, a periodicidade das demandas dos setores responsáveis pela organização de eventos institucionais, dentre os quais a Escola de Magistrados da Justiça Federal, a Comissão de Concursos, a Seção de Capacitação Interna e a Assessoria de Cerimonial e Relações Institucionais foi possível estimar o quantitativo mínimo necessário e definir o serviço de coffee break como o mais adequado, inclusive em eventos cuja duração possa se estender por mais de um dia, como treinamentos, cursos e/ou seminários.

E ante a necessidade de também se oferecer um serviço específico durante a realização das sessões de julgamento e eventos solenes foi necessário adequar o objeto da contratação para acrescentar o fornecimento de lanches e de coquetel, assim, dentre as possibilidades disponíveis no mercado, propõe-se a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta para consumo, com a quantificação do objeto com base no número de pessoas a serem atendidas/servidas, com cardápio diferenciado e com apoio de mão de obra, de acordo com a demanda do setor requisitante.

O Tribunal não dispõe de mão de obra especializada na preparação de alimentos, que requer também a instalação e a estrutura de uma cozinha com equipamentos voltados à produção em escala e, mesmo o contrato vigente dos serviços de copeiragem (SEI0306407-48.2021.4.03.8000 - Contrato N.I. nº 04.005.10.2022) originalmente não foi concebido para atender a presente demanda, ainda que, eventualmente, caso necessário, possa ser utilizado o serviço de garçom/copeira, por essa razão a aquisição de gêneros alimentícios *in natura* e demais ingredientes necessários à preparação de todos os itens não atende o objetivo da Administração, além de ser economicamente inviável.

O principal benefício com esse modelo de contratação refere-se à economicidade com o aproveitamento da ata de registro de preços de forma parcelada, uma vez que permite utilizar o serviço que melhor atende às circunstâncias de cada evento, a partir de contratação única, sendo desnecessário realizar um procedimento

licitatório específico para cada tipo de evento.

4.3. É viável o parcelamento da solução?

( ) Não (X) Sim, para os itens 1 e 2, a fim de ampliar a competitividade, considerando que algumas empresas podem não ter capacidade ou condições de ofertar a integralidade do objeto.

Justificar: *A Área Requisitante da contratação deve avaliar se a solução é divisível ou não, levando em conta o mercado que a fornece e atentando que a solução deve ser parcelada quando a resposta a todas as 4 perguntas a seguir forem positivas*:

a) *É tecnicamente viável dividir a solução? Sim*

b) *É economicamente viável dividir a solução? Sim*

c) *A divisão da solução preserva a economia de escala? Sim*

d) *Há o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade ao dividir a solução? Sim*

4.3.1. Em caso de resposta negativa ao subitem 4.3, a Área Requisitante deverá apresentar as devidas justificativas.

Para os itens 3 e 4 - fornecimento de coquetel tipo 1 e tipo 2 - entendemos que este tipo de evento requer das empresas maior tempo para a preparação e organização de suas equipes e equipamentos a fim de garantir a qualidade e padronização dos serviços. O hipotético fornecimento, por empresas distintas, de serviços referentes a um mesmo tipo de evento causaria riscos de incompatibilidade, fracasso e de prejuízos irreparáveis à imagem do TRF 3ª Região, por essa razão ao ser executado por uma única empresa se torna mais vantajoso economicamente e favorece o acompanhamento por parte da fiscalização ao avaliar a qualidade dos serviços.

4.4. Relação entre a demanda prevista e a quantidade a ser contratada: A estimativa das quantidades deve vir acompanhada de memória de cálculo e/ou estudos técnicos estimativos e dos documentos que lhe dão suporte. Não se deve apenas repetir os dados da licitação passada.

A área demandante apresentou a justificativa para as quantidades a serem contratadas no bojo do DOD 9609182.

A metodologia de cálculo das quantidades dos itens necessários à contratação foi realizada por estimativa baseada no histórico das contratações anteriores, combinada com a previsão de fornecimento de lanches e coquetel, considerando a retomada do trabalho presencial e a programação de atividades e eventos institucionais.

II - PLANO DE SUSTENTAÇÃO

5 – RECURSOS NECESSÁRIOS À CONTINUIDADE DO NEGÓCIO DURANTE E APÓS A EXECUÇÃO DO CONTRATO - Não se aplica.

5.1. Recursos Materiais

Recurso 1: *Definição sucinta do recurso material necessário para suportar a solução durante e após a execução do contrato.*

Quantidade: *Definição da quantidade necessária do recurso relacionado.*

Disponibilidade: *Definição da disponibilidade temporal requerida do recurso (semanas, meses, anos; ou de horas/dia, dias/semana etc.).*

Ação para obtenção do recurso: *Regras e/ou condições de aquisição e reposição do recurso.*

Responsável: *Identificar o responsável pela ação de obtenção do recurso.*

5.2. Recursos Humanos

Recurso 1: *Definição sucinta do recurso humano necessário para suportar a solução durante e após a execução do contrato.*

Quantidade: *Definição da quantidade necessária do recurso relacionado.*

Disponibilidade: *Definição da disponibilidade temporal requerida do recurso (semanas, meses, anos; ou de horas/dia, dias/semana etc.).*

Ação para obtenção do recurso: *Regras e/ou condições de aquisição e reposição do recurso.*

Responsável: *Identificar o responsável pela ação de obtenção do recurso.*

6 – ESTRATÉGIA DE CONTINUIDADE CONTRATUAL (aplicável somente para serviços continuados) - Não se aplica.

Evento 1: *Definição do evento que possa causar interrupção contratual (estabelecer e analisar concomitantemente com o mapa de risco).*

Ação de contingência: *Definição de uma ação alternativa a ser tomada no caso de ocorrência do evento.*

Responsável: *Identificação do responsável pela ação de contingência*

Prazo máximo para resposta:

7 – AÇÕES PARA TRANSIÇÃO E ENCERRAMENTO CONTRATUAL (aplicável somente para serviços continuados) - Não se aplica.

Ação 1: *Descrição da ação relativa ao encerramento ou transição contratual. (O que, como e quando deverá ser feito?)*

Responsável: *Identificação do responsável pela ação.*

Data início: *Definição da data inicial da ação (no caso de serviços, conforme estabelecido pelo gestor).*

Data fim: *Definição da data prevista para a finalização da ação.*

8 – ESTRATÉGIA DE INDEPENDÊNCIA - Não se aplica.

8.1. Transferência de Conhecimento

Item 1: Descrição das informações que deverão ser transmitidas pela contratada.

Forma de Transferência do Conhecimento: *Descrever como as informações deverão ser transmitidas à instituição pela contratada. (Exemplos: transferência de tecnologia, base de dados, manual, treinamento, atendimento remoto etc.)*

8.2. Direitos de Propriedade Intelectual

Cláusulas segundo a Lei n.º 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.

Descrição da cláusula sobre os direitos de propriedade intelectual do contratante e da contratada.

III - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações levantadas ao longo dos Estudos Técnicos Preliminares, declaramos que a contratação (*especificar o objeto*):

(X) É viável ( ) Não é viável

Justificar:

- Há, indubitavelmente, orçamento disponível no exercício corrente para o adimplemento da contratação.
- A análise de mercado foi adequadamente realizada e demonstrou haver capacidade do mercado em atender à necessidade de negócio.
- Os impactos esperados com a contratação da solução foram identificados e as providências para adequar o ambiente do órgão foram planejadas e são consideradas viáveis, inclusive aquelas relativas ao impacto ambiental da solução e à disponibilidade de pessoal qualificado disponível para gerir o contrato.
- O quantitativo a ser contratado está coerente com a demanda prevista, uma vez que foi realizado um estudo minucioso acerca da prestação de serviço a ser realizada.

- A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável.

OBSERVAÇÕES FINAIS:

1. Os campos deste formulário deverão ser replicados sempre que necessário.

2. Para os campos que não forem pertinentes ao objeto da contratação deverá ser registrado **"Não se aplica**".

3. Este documento deve ser assinado pelos servidores da Área Requisitante indicados pelo Gestor para sua elaboração.

4. Este documento deve ser formalmente aprovado pela autoridade competente da Área Requisitante.

DECISÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE DA ÁREA REQUISITANTE:

(X) Aprovo os Estudos Técnicos Preliminares. Dê-se continuidade ao processo de contratação com a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico.

ou

( ) Determino a realização de novos Estudos Técnicos Preliminares ou que sejam ajustados os presentes, conforme o caso.

Documento assinado eletronicamente por **Alex Yorioka**, **Diretor da Divisão de Conservação e Serviços Gerais, em exercício**, em 31/05/2023, às 13:53, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **Jessica Gavazza Bastos**, **Diretor(a) da Subsecretaria de Aquisições e Contratações**, em 02/06/2023, às 19:14, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.trf3.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **9707517** e o código CRC **74C70737**.

0009435-29.2023.4.03.8000 9707517v81