Fórum da Comarca de Rondonópolis-MT
Gestão de Infraestrutura
Telefone: (66)3410-6171/6169
E-mail: ron.infraestrutura@tjmt.jus.br

Estudos Preliminares

Estudo de viabilidade para Registro de preços para fornecimento de serviços de *buffet para eventos protocolares de caráter institucional com o respectivo fornecimento de material e serviço de apoio, visando atender o* ***Diretoria e o Tribunal Júri da Comarca de Rondonópolis***

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

SUMÁRIO

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO.....3.

2. ORIEGEM DA DEMANDA.....3.

3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.....3.

4. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO.....4.

5. REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO.....4.

6. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM.....5.

7. QUANTIDADES E ESTIMATIVAS PARA CONTRATAÇÃO.....5.

8. GARANTIA DO PRODUTO E CRITÉRIO DE PREPARAÇÃO.....9.

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO .....10.

10. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR.....11.

11. FISCALIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO.....11.

12. VIGÊNCIA DA AQUISIÇÃO.....11.

13. BENEFÍCIOS ESPERADOS.....11.

14. PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS PÚBLICOS E PRIVADOS.....12.

15. CONSIDERAÇÕES FINAIS DO ESTUDO.....13.

16. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA AQUISIÇÃO.....13.

17. ELABORADO POR.....13.

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar busca analisar os diversos fatores que envolvem os Serviços de buffet para eventos protocolares de caráter institucional com o respectivo fornecimento de material e serviço de apoio, visando entender e encontrar alternativas viáveis para atender a **Diretoria e o Tribunal Júri do Fórum da Comarca de Rondonópolis**

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

1.1. Identificar e propor soluções para elaboração de Termo de Referência para processo de licitação com intenção de Registro de preços para fornecimento de serviços de buffet para eventos protocolares de caráter institucional com o respectivo fornecimento de material e serviço de apoio, visando atender a **Diretoria e o Tribunal Júri do Fórum da Comarca de Rondonópolis.**

2. ORIGEM DA DEMANDA

2.1. A demanda surgiu em face das seções dos Júris Populares marcadas mensalmente, bem como atender aos eventos protocolares de caráter institucional, organizados pela Diretoria do Fórum da Comarca de Rondonópolis.

3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

3.1. A pretendida aquisição é necessária ao considerar a pauta semanal de Júris e os eventos esporádicos da Diretoria. As seções de julgamentos envolvem em média 30 (trinta) pessoas, cada seção pode ter duração aproximada de 6 horas como também pode se estender por dias, irá depender da complexidade do crime, nesse contexto é imprescindível que o Poder Judiciário tenha meios de alimentar as pessoas envolvidas no julgamento (Juiz, Promotor de Justiça, Defensor Público, Advogado, Oficial de Justiça, réu, testemunha, Policial Militar e Penal, dentre outros atores).

3.2. Para garantir as realizações de todos os eventos, atualmente está em vigência o Contrato 148/2017 – Cia 0151720-41.2017.8.11, com vigência até 12/12/2022, em que pese a Cláusula Segunda prever a renovação da avença nos termos do artigo 57, Inciso II da Lei 8.666/93, a Contratada manifestou que não há interesse na renovação do Contrato em comento. Assim foi elaborado Termo de Referência 01/2022.

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

4. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO.

4.1. A contratação encontra-se respaldada no Planejamento Estratégico Participativo 2021 a 2026 do Tribunal de Justiça, em especial no objetivo **"7.1. – Objetivo Estratégico: Garantir a celeridade do atendimento, assegurando a confiabilidade e satisfação dos serviços prestados."** - Descrição do Objetivo: Assegurar a satisfação e a conformidade da prestação de serviços da justiça, segundo os princípios institucionais e por meio dos seus atributos de valor: respeito ao cidadão, acessibilidade, imparcialidade, integridade, efetividade, transparência e sustentabilidade.

5. REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO.

5.1. A contratação pretendida de prestação de serviço de buffet, tem como premissa principal a realização das seções de julgamento de forma que os envolvidos permaneçam no local, visando assegurar o sigilo das votações, ou seja o dever de silencia como regra de incomunicabilidade entre os jurados, de modo a impedir que qualquer jurado possa influir no ânimo e no espírito dos demais, para fins de formação do convencimento acerca das questões de foro e de direito em julgamento.

5.2. A pretendida contratação se trata de fornecimento de serviço de Buffet, (almoço/jantar, lanche e *coffee break*) para eventos protocolares de caráter institucional com o respectivo fornecimento de material e serviço de apoio, visando atender a ***Diretoria e o Tribunal do Júri do Fórum da Comarca de Rondonópolis,*** considerados com serviços comuns, podendo ser licitado na modalidade Pregão Eletrônico, e, com o intuito de garantir o fornecimento dos materiais e serviços pelo Sistema de Registro de Preços.

5.3. A escolha do Sistema de Registro de Preços é sugerida pelo fato de não ser possível prever a quantidade exata de cada item, pois cada seção de julgamento tem suas peculiaridades, tais como: quantidades de testemunhas, réus e defensores, assim como a quantidade de policiais para fazer a segurança é de acordo com a periculosidade do réu e a repercussão do crime.

5.4. Os preços registrados não obrigam à contratação, podendo a CONTRATANTE promover a aquisição de acordo com suas necessidades, obedecida à legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro à preferência, em igualdade de condições.

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

5.5. A proposta de preço deverá conter obrigatoriamente a descrição do serviço de fornecimento de café da manhã, lanches, almoço/jantar e *coffee break*, com todas as especificações mínimas exigidas.

5.6. A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas, com o acompanhamento permanente de **nutricionista** diplomado por instituição de ensino reconhecida, sendo ainda, que deverá ter o veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados e higienizados.

5.7. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO.**

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

6.1. O quantitativo apresentado foi estabelecido a partir do histórico de requisições de lanches, almoço/jantar e coffee break, levando em consideração o acompanhamento da ata de registro de preço do ano de 2022.

7. QUANTIDADES E ESTIMATIVAS PARA CONTRATAÇÃO

7.1. A quantidade estimada, o valor unitário e o valor total estimado, que são apresentados na planilha abaixo, conforme pesquisa de preços públicos e privados. A nova pesquisa foi realizada no mês de maio de 2022, Assim, segue a estimativa para comparação da evolução dos preços. Sendo que **os <u>novos preços pesquisados se encontram no item 14 desse estudo</u>** na planilha de formação de preços públicos e privado:

Refeição	Comensais/ano	Média de preço	Total
Lanche	525	R$ 28,13	177.187,50
Almoço	525	R$ 55,35	348.705,00
Jantar	525	R$ 55,35	348.705,00
Coffee Break	720	R$ 45,12	32.488,20
	2.295		**907.085,70**

7.2. Considerando que as seções de julgamento são quase diárias, há que se preocupar com a diversidade de refeição ofertada para que os envolvidos não fiquem saturados da comida, assim foi elaborado um cardápio apenas exemplificativo, conforme segue:

7.3. Lanche - Tribunal do Júri – Fórum da Comarca de Rondonópolis

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

Item	Descrição	Total de Pessoas
01	01 (*uma*) variedade de refrigerante normal	525
02	02 (*duas*) variedades de sucos naturais	
03	01 (*uma*) variedade de refrigerante dietético	
04	02 (*duas*) variedades de salgados assados	
05	02 (*duas*) variedades de salgados fritos	
06	02 (*duas*) variedades de sanduíches;	
07	01 (*uma*) variedade de bolo	
08	Fruta com no mínimo 02 frutas diferentes de porte adequado ao consumo no local ou Salada de frutas com no mínimo 4 frutas diferentes, p. ex. mamão, maçã, banana, laranja.	

7.3.1. **Salgados quentes assados** (rol exemplificativo e não taxativo): *croissant*, pão de queijo, esfiha, quibe assado, bolo de queijo, empadinha de frango, pão italiano (presunto e mussarela), baianinha, pasteizinhos de forno com recheio de frango com catupiry ou carne.

7.3.2. **Salgados quentes fritos**: (rol exemplificativo e não taxativo): peito de frango empanado, pasteizinhos, coxinhas de frango com catupiry, risólis e outros, previamente, aprovados pelo(a) fiscal mediante consulta participantes dos eventos. Devendo ser servidos quentes, constando de pelo menos 05 (cinco) tipos de salgados por sessão.

7.3.3. **Salgados frios:** (rol exemplificativo e não taxativo): baguete, sanduíche natural com pão integral, sanduíche natural com presunto, mussarela, alface e tomate, lanche frio de frango com catupiry, pão sírio.

7.3.4. **Bebidas:** (rol exemplificativo e não taxativo): 04 refrigerantes de dois litros diversos sabores, sendo 01 refrigerante diet, 03 sucos de 1 litro de sabores variados, exemplo: uva, pêssego, caju, goiaba ou maracujá.

7.4 Almoço e/ou Jantar - Tribunal do Júri – Fórum da Comarca de Rondonópolis

Item	Descrição	Total de Pessoas
01	Arroz	1.050

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

02	Feijão	Almoço/jantar
03	Carne branca (aves peixes)	
04	Carne vermelha (bovina, suína)	
05	Massas	
06	Saladas Cozidas	
07	Saladas Cruas	
08	Acompanhamentos (*farofas, cremes, etc*)	
09	Mousses	
10	Sucos Naturais	
11	Refrigerantes	

7.4.1. **O almoço e o jantar** deverão, obrigatoriamente, conter 01 tipo de arroz, 01 tipo de feijão, 03 tipos de carne (peixe, frango, bovina ou suína), 03 tipos de saladas, 03 refrigerantes variados de dois litros sabores diversos, sendo 01 diet e 02 sucos naturais ou em caixas de 01 litro e 02 tipos de sobremesa.

7.4.2. Em caso de ausência de algum produto poderá haver a sua substituição, desde que aprovada pela fiscalização.

7.4.3. As refeições do Tribunal do Júri deverão ser entregues em horário previamente combinado com o fiscal do contrato, observando que a entrega deverá ocorrer com antecedência de 30 minutos.

7.5 - Diretoria do Fórum para atender reuniões e eventos institucionais – Fórum da Comarca de Rondonópolis.

Descrição	Total de Pessoas
COFFEE BREAK para atender a Diretoria Foro nas reuniões, cursos/palestras/treinamentos e campanhas institucionais.	720

7.5.1. **Salgados quentes** (rol exemplificativo e não taxativo): Bolo de queijo, pão de queijo, pastel com diversos recheios, salgados feitos com massa folhada e diversos recheios, espetinho de frango, peito de peru com ameixa, crepes variados, mini kafta, esfira, quibe (cru, frito ou assado), tulipa de frango, mini quiches, almofadinha de

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

presunto e queijo, dedal de calabresa e tomate seco, bolinha de queijo, empada com recheios variados, risoles variados, croquete de frango, croquete suíço, croquete de milho e aletria, pão italiano/presunto e muçarela, peito de frango empanado, baianinha, pastel de forno com recheio de frango com catupiry, saltenha de frango, brioches com recheios variados, pão de batata com recheio de catupiry, porções de carne bovina de primeira com bacon, porções de filé de pintado com molho tártaro, porções de carne suína (lombo) e outros, chocolate em pó, leite sem lactose, presunto, queijo (muçarela e/ou minas), mel, granola, iogurte (natural e/ou saborizado), manteiga, coalhada.

7.5.2. **Salgados e sanduíches frios** (rol exemplificativo e não taxativo): Patê com torrada, barquete variados, mini pão francês com presunto, queijo muçarela, tomate e alface, lanche frio de frango com catupiry, sanduíche americano, sanduíche prensado, bauru, misto quente, pãozinho de ervas com marinada de carne de sol, pãozinho de batata ou milho ou centeio ou leite recheado, sanduíches light, sanduíche com recheio de presunto magro, peito de frango defumado, salames, presunto de peru e queijos diversos.

7.5.3. **Tortas quentes, frias e saladas** (rol exemplificativo e não taxativo): Torta folhada, empadões, torta americana, torta com recheio variado, quibe cru ou assado, coalhada seca, lagarto marinado, mousses salgadas, cuscuz paulista; salada portuguesa diversa, salada agridoce, salada mosaico, salada tropical, salada verão, salada caprese especial, outros.

7.5.4. **Bolos, doces, queijos e frutas** (rol exemplificativo e não taxativo): Bolos de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo de arroz, bolo de milho verde, fatias de maçã e canela, torta húngara, torta de limão, pavê, pudim, surpresa de banana, mousse: de chocolate, maracujá, uva, tangerina, limão, abacaxi; gelado de abacaxi; Romeu e Julieta (queijo branco com goiabada); salada de frutas; doces em compota diversos; sorvete diet e normal; castanhas; queijo frescal light e normal.

7.5.5. **Sucos naturais** (rol exemplificativo e não taxativo): Suco natural variados, exemplo: laranja, abacaxi com hortelã, acerola, goiaba, melancia, manga, caju, carambola, água de coco com uva verde. Os sucos poderão ser em embalagem tetra Pack de boa qualidade.

7.5.6. **Refrigerantes** (rol exemplificativo e não taxativo): diet, light e comum.

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

7.5.7. **Serviço de apoio**: material completo a serem utilizados na apresentação dos produtos quando de sua utilização, tais como: toalhas, mesas, pratos, talheres, travessas (vidro ou inox), guardanapo de papel e outros.

7.5.8. Deverão ser entregues no local indicado, sendo que a qualidade dos produtos será constantemente avaliada/analisada pelo Fiscal do Contrato.

8. GARANTIA DO PRODUTO E CRITÉRIO DE PREPARAÇÃO

8.1. Parâmetros obrigatórios para as preparações das refeições constantes deste Termo de Referência:

8.1.1. Manter o padrão de qualidade e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do Contrato, bem como todas as condições de higiene e validade dos alimentos, exigidas na licitação.

8.2. Critério de Preparo:

8.2.1 **Gelo:** A ser adicionado às bebidas. Deverá ser preparado com a utilização de água própria para consumo (*filtrada ou mineral*).

8.2.2 **Temperos:** Valorizar as ervas aromáticas e as especiarias naturais, quando for o caso, para o preparo e/ ou finalização dos salgados.

8.2.3 **Salgados:** Assados, fritos e preparações naturais - Ex: sanduíches naturais.

8.2.4 **Sucos:** Deverão ser preparados com a utilização de água própria para consumo (*filtrada ou mineral*) e deverão ser sempre naturais, dando-se sempre preferência às frutas da estação.

8.2.5 É proibido utilizar condimentos industrializados e/ou que possuam glutamato monosódico ou outro produto industrializado que realce o sabor dos alimentos.

8.2.6 É permitido o uso de conservas artesanais.

8.2.7 É proibido utilizar gorduras hidrogenadas na preparação dos alimentos a serem servidos, sejam salgados ou doces.

8.2.8 É proibido o reaproveitamento de salgados preparados e não servidos.

8.2.9 Usar com muita moderação: açúcar refinado (*branco*), óleo, manteiga e sal.

8.2.10 O peso dos salgados servidos, deverá estar entre 25 e 30 gramas, cuja composição deverá obedecer à seguinte proporção: 30% de massa e 70% de recheio.

8.2.11 O recheio dos salgados deverá ser composto de carnes brancas sem gordura, pele e osso, carnes vermelhas sem gordura e osso e em relação aos queijos, dar preferência aos queijos brancos aos amarelos.

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

8.2.12 No refogado do recheio, quando for o caso, deverá predominar a utilização das verduras naturais às em conserva (*industrializadas*). É permitido o uso de conservas artesanais.

8.2.13 Todos os alimentos e bebidas servidos pela Contratada deverão ser identificados com placas/etiquetas de identificação da preparação.

8.2.14 A Contratada deverá observar rigorosamente os critérios de preparo dos alimentos, visando a garantia do produto, sob pena de substituição imediata, o não cumprimento estará sujeito às sanções previstas no Termo de Referência.

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO

9.1. Foi realizada nova pesquisa de preços com base em levantamento de mercado de fornecedores, bem como os praticados pela Administração Pública.

9.1.1. Os preços detalhados estão na Planilha de Formação de Preços Públicos e Privados **contidos no item 14** desse estudo.

9.2. Verifica-se das pesquisas de preço que há uma disparidade entre os preços ofertados, assim procuramos nos ater nos preços da região para que a cesta de preço refletisse o valor de mercado praticado atualmente.

9.3. Foram distribuídos pedidos de orçamento para empresas do ramo na Cidade de Rondonópolis e Cuiabá-MT, onde três (03) empresas demonstraram interesse pelos serviços de Buffet, apresentando orçamentos com preços regulares, sendo aproveitado os orçamentos das empresas:

9.4. BENTO BUFFET – AUGE ALIMENTAÇÃO CORPORATIVA – RESTAURANTE DO LUCIANO EIRELI.

9.5. Para os preços públicos se buscou preços mais atuais, sendo eles:

a) Tribunal de Justiça de Alagoas - ARP n. 12/2022- e Dispensa de Licitação n. 82/2021-Pref. Munic. de Nova Mutum/MT e Contrato 005/2022-Poder Judiciário da União.

9.6. Ainda, no levantamento de mercado foi considerado o processo licitatório recente de 06/05/2022 que envolve fornecimento de alimentação, cujo objeto era prestação de serviços de buffet para eventos protocolares do Fórum de Rondonópolis-MT.

10. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

10.1. O serviço de fornecimento de serviço de buffet segue as especificações já utilizadas em contratações frequentes.

10.2- Vigência do Registro de Preços: a ata de registro de preços terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data da respectiva assinatura.

10.3. Foi realizada pesquisa de preços com base em levantamento de mercado, bem como os praticados pela Administração Pública, utilizando-se de ferramenta de busca denominada Painel de Preços, Radar do Tribunal de Contas da União, sites de Órgãos Oficiais e preços privados, observando-se o período de 01 (um) ano quando necessário.

11. FISCALIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO.

11.1. A execução dos serviços serão objetos de avaliação do representante legal da Gestão de Infraestrutura da Comarca de Rondonópolis-MT, com o escopo de averiguar sua conformidade quantitativa e qualitativa, contida no Termo de Referência.

12. VIGÊNCIA DA AQUISIÇÃO.

12.1. Sugere-se pelas características dessa contratação o Registro de preços, dessa forma, o prazo da Ata de Registro de Preços deverá vigorar por 12 (doze) meses.

13. BENEFÍCIOS ESPERADOS.

13.1. A oferta de almoço/jantar, lanche *coffee break* tem como objetivo assegurar a realização das seções de julgamento dentro dos parâmetros estabelecidos em lei, sendo um deles a incomunicabilidade, assim como garantir a realização dos eventos protocolares realizados pela Diretoria do Foro.

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

14. PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS PÚBLICOS E PRIVADOS

Item	Descrição	Quantidade Estimada	Preço I	Preço II	Preço III	Preço IV	Valor Unitário Estimado	Valor Total estimado por item
1	Lanche	6.300	Empresa Bento Buffet **R$ 21,00**	Empresa Restaurante do Luciano **R$ 22,00**	Empresa Auge Alimentação Corporativa **R$ 33,50**	TJAL - ARP 12/2022 – ITEM 6 - **R$ 36,00**	**R$ 28,13**	R$ 177.187,50
2	Almoço	6.300	Empresa Bento Buffet **R$ 32,00**	Empresa Restaurante do Luciano **R$ 34,00**	Empresa Auge Alimentação Corporativa **R$ 73,50**	DISP. LICITAÇÃO 82/2021 – ITEM 6 - **R$ 81,90**	**R$ 55,35**	R$ 348.705,00
3	Jantar	6.300	Empresa Bento Buffet **R$ 32,00**	Empresa Restaurante do Luciano **R$ 34,00**	Empresa Auge Alimentação Corporativa **R$ 73,50**	DISP. LICITAÇÃO 82/2021 – ITEM 6 - **R$ 81,90**	**R$ 55,35**	R$ 348.705,00
4	Coffee Break	720	Empresa Bento Buffet **R$ 42,00**	Empresa Restaurante do Luciano **R$ 38,00**	Empresa Auge Alimentação Corporativa **R$ 65,69**	CONTRATO – 005/2022 ITEM 6 - **R$ 34,80**	**R$ 45,12**	R$ 32.488,20
								R$ 907.085,70
TOTAL: R$ 907.085,70 (Novecentos e sete mil, oitenta e cinco reais e setenta centavos)								

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para Validar Formulario Assedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

15. CONSIDERAÇÕES FINAIS DO ESTUDO.

15.1. O estudo realizado para assegurar os serviços de Buffet, imprescindíveis à continuidade das atividades fins do Poder Judiciário.

15.2. Uma das conclusões que se tira é a necessidade de monitorar o mercador com mais regularidade devido a grande instabilidade econômica atual e surgindo novas alterações deverá se buscar novos estudos para adequações dos contratos públicos.

16. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA AQUISIÇÃO:

Nome	E-mail	Ramal	Unidade
Thaís Muti de Oliveira	thais.muti@tjmt.jus.br	6164	Gestora Geral
Josumira Geny M. Beck	josumira.becks@tjmt.jus.br	6171	Gestão Infraestrutura
Idenir Ferreira de Queiroz	idenir.queiroz@tjmt.jus.br	6169	Gestão Infraestrutura

17. ELABORADO POR: Idenir Ferreira de Queiroz – Gestor de Infraestrutura e Josumira Geny M. Beck- Gestora de Infraestrutura, com auxilio do Sr. Fabio Cezar de Mattos – Gestor Administrativo 2 da Comarca de Cuiabá.

Rondonópolis-MT, 22 de agosto de 2022.

Thaís Muti de Oliveira
Gestora Geral

Josumira Geny M. Beck.
Gestora de Infraestrutura

Idenir Ferreira de Queiroz.
Gestor de Infraestrutura

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7

Documento assinado digitalmente por: THAIS MUTI DE OLIVEIRA,JOSUMIRA GENY MAMEDE BECK
Para ValidarFormularioAssedio a(s) assinatura(s) ou baixar o original acesse https://cia.tjmt.jus.br/publico/ValidarDocumento e utilize o código E33810A7