



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL FEDERAL DA 6ª REGIÃO
Subsecretaria de Desenvolvimento e Aperfeiçoamento de Servidores

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP (LEI 14.133/2021) 0964009

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS E/OU AQUISIÇÃO DE BENS PERMANENTES E DE CONSUMO

Introdução

ETP foi elaborado conforme:

- a ordem dos elementos indicados no § 1º Art. 18 Lei 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos);
- o guia de suporte ao preenchimento de ETP 0366701, com orientações sobre conceitos, elaboração de textos e referências normativas.

Observação: conforme § 2º Art. 18 Lei 14.133/2021, ETP deverá conter ao menos os itens **I, IV, VI, VIII e XIII** e, quando não contemplar os demais, deverão ser incluídas as devidas justificativas.

I - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público

Fornecimento de alimentação durante eventos, reuniões e capacitação destinados a servidores, magistrados e colaboradores no exercício de 2024/2025.

No âmbito do TRF6, considerando o histórico e padrões de fornecimento de coffee break em exercícios anteriores ao período atingido pela pandemia e, ainda, a periodicidade das demandas dos setores responsáveis pela organização de eventos institucionais, como a Escola de Magistrados da Justiça Federal, a Seção de Capacitação e a Assessoria de Cerimonial, a Corregedoria, a Diretoria Geral, a Assessoria de Gestão Estratégica e a Seção de Biblioteca e Memória Institucional 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 e com cardápio diferenciado de acordo com a demanda do setor requisitante.

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração

Está previsto no PAC de 2024 e de 2025.

Plano Estratégico da Justiça Federal da 6ª Região 2023/2026, aprovado pela Portaria Presi N. 125/2023.

Macrodesafio:	Objetivo	Iniciativa
Aperfeiçoamento da gestão administrativa e da governança judiciária.	Estabelecer mecanismos mínimos de gestão operacional	<ul style="list-style-type: none">▪ Aperfeiçoar o processo de gestão e controle patrimonial
Aperfeiçoamento da gestão de pessoas	Promover o desenvolvimento profissional	<ul style="list-style-type: none">▪ Aperfeiçoar e normatizar o processo de capacitação de servidores com foco no resultado institucional e nas demandas transversais▪ Implementar um programa para formação de lideranças que também abranja aspectos técnicos e operacionais de gestão
	Oferecer um ambiente saudável de trabalho	<ul style="list-style-type: none">▪ Implementar ações de qualidade de vida como o programa permanente com foco na saúde da mulher madura, e o programa setembro amarelo

III - Requisitos da contratação

Sustentabilidade

Acondicionamento de produtos preferencialmente em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, visando reduzir os impactos provenientes da emissão de gases poluentes, além de garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento, e que utilize materiais recicláveis, objetivando o retorno de matéria prima ao ciclo de vida da cadeia produtiva,

Aquisição de produtos, preferencialmente, provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores rurais e demais beneficiários.

Indicação de marcas ou modelos

Na presente contratação de pão de queijo, serão admitidas a indicação da(s) seguinte(s) marca(s) de primeira linha como São Geraldo, Forno de Minas, ou similares, de acordo com as justificativas contidas neste Estudo Técnico Preliminar.

Da exigência de amostra

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra de todos os itens constantes do lote 1 e lote 2, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

Da Ordem de Fornecimento

O contratante expedirá por e-mail uma Ordem de Fornecimento, com, no mínimo, **48 horas de antecedência ou em prazo maior**, se acordado entre as partes considerando a natureza do evento.

Os pedidos feitos por email deverá constar o(s) local(is) para entrega, a(s) data(s) do(s) evento(s), o(s) horário(s) de entrega, a quantidade

No caso dos coffee break, o pedido mínimo será de 15 (quinze) kits, independentemente do tipo e para o pão de queijo, 20 (vinte) kg.

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 - físicos, 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.

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.

IV - Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala

Lote 1 - Alimentos prontos para consumo

Lanche Tipo 1	Valor total estimado*
---------------	-----------------------

<p>1 tipo de sanduíche natural (mínimo de 80 g/pessoa) 2 tipos salgados assados tamanho festa (mínimo 100 g/pessoa) 1 tipo doce (mínimo 16 g/pessoa) Mini-cupcake / bolinhos (mínimo 20 g/pessoa) 2 tipos de suco 100 por cento fruta(300 a 400 ml/pessoa) 2 tipos de refrigerantes (300 a 400 ml/pessoa)</p>	<p>500 DIGER 250 SECAM 3200 SEFAS</p> <p>500 ASCER 500 COGER 240 DIREF 280 ESCOLA DE MAGISTRATURA</p> <p>TOTAL: 5.470</p>	<p>R\$ 189.152,60</p>
Lanche Tipo 2		
<p>Salada de frutas fresca (mínimo 100 g/pessoa) logurte (200 ml/pessoa) 2 tipos de sanduíche natural (mínimo de 160 g/pessoa) 1 tipo salgado assado (mínimo 50 g/pessoa) 2 tipos de suco100 por cento fruta (200 ml/pessoa) 1 sachê de chá por pessoa 2 tipos de doce (mínimo 32 g/pessoa) Capuccino em pó (10 a 20 g/pessoa) Mini petit four (mínimo 90 g/pessoa)</p>	<p>300 DIGER 100 SECAM</p> <p>500 ASCER 300 COGER 30 DIREF 280 ESCOLA DE MAGISTRATURA</p> <p>TOTAL: 1.510</p>	<p>R\$ 77.916,00</p>
Lanche Tipo 3		

<p>2 tipos de salgado assados (mínimo 100 g/pessoa)</p> <p>1 tipo de salgado frito (mínimo 100 g/pessoa)</p> <p>2 tipos de doce (mínimo 32 g/pessoa)</p> <p>2 tipos de suco 100 por cento fruta(300 ml/pessoa)</p> <p>2 tipos de refrigerantes (300 ml/pessoa)</p>	<p>Quantidade por setor</p> <p>410 SECAM</p> <p>150 SEFAS</p> <p>500 ASCER</p> <p>500 DIGER</p> <p>150 ESCOLA DE MAGISTRATURA</p> <p>TOTAL: 1.710</p>	<p>R\$ 65.595,60</p>
---	--	----------------------

* O valor total estimado considera o quantitativo de cada item multiplicado pelo valor médio encontrado na pesquisa de análise preços 0871604.

Lote 2 - Alimento congelado

<p>Pão de queijo congelado tamanho tradicional 27g cada</p> <p>Ingredientes: Polvilho, fécula de mandioca, água, ovo integral pasteurizado, óleo de soja, queijo minas curado, queijo parmesão, leite integral e sal. Sem glúten, sem gorduras trans. Tamanho tradicional 27g. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.</p> <p>Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével.</p> <p>Peso da embalagem: 1kg</p>	<p>Quantidade por setor:</p> <p>ASGES 96kg</p> <p>ASCER: 60kg</p> <p>DIGER: 60 kg</p> <p>SEFAS: 50 Kg</p> <p>COGER: 100 kg</p> <p>DIREF: 18 KG</p> <p>ESCOLA DE MAGISTRATURA: 40 KG</p>
--	---

TOTAL:

424 KG

R\$ 20.754,80

* O valor total estimado considera o quantitativo de cada item multiplicado pelo valor médio encontrado na pesquisa de análise preços 0871604.

V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar

1ª Possibilidade: Fornecimento de produtos congelados

Vantagens:

- Estoque de alimentos para atender pequenas reuniões ou eventos;
- Estoque de alimentos para atender eventos ou reuniões urgentes;
- Possibilidade de estocar, minimizando desperdícios e otimizando entrega e custos;
- Menor custo.

Desvantagens:

Entendemos que este modelo de contratação não é viável para o TRF6. Este foi o modelo da última contratação.

Elencamos abaixo os problemas vivenciados ao longo da atual ata de registro de preços:

- Falta de estrutura de equipamentos: a Justiça Federal da 6ª Região não possui freezers e fornos suficientes para armazenamento e preparo dos alimentos congelados;
- Falta de mão obra para preparo dos alimentos;
- Dificuldade em calcular o quantitativo de lanche por pessoa, por falta de pessoa com expertise no assunto.

Conclusão:

Este modelo de contratação atende, em parte, as demandas de contratações de gêneros alimentícios necessários para as atividades do TRF6 durante o ano, como pequenos treinamentos, reuniões e eventos marcados com pouca antecedência. A estrutura de freezer, forno e mão de obra disponível hoje no TRF6 pode atender, nestes casos. Por isso, inserimos o lote 2 com opção de alimento congelado.

Por outro lado, entendemos que este modelo de contratação não é viável para a contratação da maior parte de gêneros alimentícios, como demonstrado na parte

sobre as desvantagens.

2ª Possibilidade: Fornecimento de coffee break

Vantagens:

- Controle de qualidade;
- Não demanda mudança na estrutura física das copas;
- Não demanda aquisição de nenhum item de cozinha;
- Não demanda alteração no atual contrato de prestadores de serviço da copa;
- Permite que o TRF6 receba os alimentos e bebidas prontos para o consumo;
- Não exige conhecimento prévio sobre o cálculo do quantitativo de alimentos consumido por pessoa;
- Evita o desperdício, por falta de estrutura adequada para armazenamento dos produtos;
- Permite a entrega de coffee break, mesmo que o evento não ocorra na sede da Justiça Federal da 6ª Região;
- Facilita o controle logístico de produção.

Desvantagens:

- Risco de se depender exclusivamente de uma empresa;
- Falta de produtos para atender demandas urgentes;
- Custo maior do que a 1ª Possibilidade

Conclusão:

Entendemos que este é o modelo mais adequado para o TRF6, pois não teríamos as desvantagens elencadas nas soluções 1 e 2. Como verificado na pesquisa de análise de preços 0871604 é um modelo adotado por vários órgãos da administração pública.

3ª Possibilidade: Fornecimento de itens *in natura*

Vantagens:

- Controle de qualidade;
- Possibilidade de atender demandas urgentes;
- Custo baixo;

- Fornecimento de alimentos frescos;
- Independência com relação a entrega de fornecedores.

Desvantagens:

- alteração da estrutura física das copas do TRF6 para comportarem novos freezers, fornos e utensílios para preparação de alimentos;
- aquisição de freezers, fornos e utensílios para preparação de alimentos;
- aquisição de gêneros alimentícios in natura e demais ingredientes necessários à preparação de alimentos;
- realização de novo contrato de prestadores de serviço capacitados na preparação de alimentos;
- necessidade de contratação de mão de obra especializada em culinária.

Conclusão:

Entendemos que este modelo de contratação é inviável para o TRF6, pois como demonstramos acima nas desvantagens, seria necessário um alto investimento.

CONCLUSÃO GERAL: Entendemos que as possibilidades 1 e 2 atendem as necessidades da Justiça Federal da 6ª Região, por isso propomos dois lotes de contratação, sendo um de alimentos congelados e o outro de kits de coffee break pagos por pessoa.

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação

Lote 1 - alimentos prontos para consumo

Lanche tipo 1 - R\$ 189.152,60

Lanche tipo 2 - R\$ 77.916,00

Lanche Tipo 3 - R\$ 65.595,60

Total lote 1 R\$ 332.664,20

Lote 2 - alimento congelado

Pão de queijo - R\$ 20.754,80

Total lote 2 - R\$ R\$ 20.754,80

Total lotes 1 e 2 - R\$ 353.419,00

VII - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso

Fornecimento de alimentação durante eventos, reuniões e capacitação destinados a servidores, magistrados e colaboradores no exercício de 2024/2025, por meio de aquisição de kits de coffee break e produtos congelados.

Neste caso, não se aplica manutenção e assistência técnica

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

A contratação pode ser parcela em dois lotes:

lote 1 - alimentos prontos para consumo

lote 2 - alimentos congelados.

O parcelamento fundamenta-se no art. 40, §2º, inciso I e III da Lei nº 14.133/2021.

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis

A contratação de empresa fornecedora de alimentos e bebidas prontos, no lote 1, para o consumo permite economicidade, praticidade e um melhor atendimento das demandas por lanches dos setores envolvidos na contratação. Por outro lado, o previsto para o lote 2 atenderá demandas menores e reuniões sem prévio agendamento.

Esta contratação utilizará os mesmos recursos humanos (contrato de copeiragem) e materiais (estrutura física das copas e utensílios) já disponíveis no TRF6.

X - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual

O TRF6 dispõe de um contrato de copeiragem, bem como os eletrodomésticos já disponíveis que atendem às demandas de organização dos lanches durante os eventos. Logo, não será necessário novas contratações nem de capacitação para a execução deste contrato.

XI - Contratações correlatas e/ou interdependentes

Para a plena execução deste projeto é necessário contrato vigente dos serviços de copeiragem, pois é a equipe deste contrato que organiza os lanches do TRF6. Contudo, o quadro atual de funcionário já atende a demanda desse contrato, não sendo, portanto, preciso aditivar.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável

Acondicionamento de produtos preferencialmente em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, visando reduzir os impactos provenientes da emissão de gases poluentes, além de garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento, e que utilize materiais recicláveis, objetivando o retorno de matéria prima ao ciclo de vida da cadeia produtiva,

Aquisição de produtos, preferencialmente, provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores rurais e demais beneficiários.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

Este serviço é 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.

Considerando a periodicidade das demandas dos setores responsáveis pela organização de eventos institucionais, dentre os quais a Escola de Magistratura; a Seção de Formação Capacitação e Aperfeiçoamento; a Diretoria Geral; a Seção de Biblioteca e Memória Institucional; Corregedoria Regional; e Assessoria de Cerimonial 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.



Documento assinado eletronicamente por **Sara Torres, Analista Judiciário**, em 10/10/2024, às 17:58, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Renata Lucia Pimenta, Chefe de Gabinete da Corregedoria**, em 10/10/2024, às 18:44, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Natalia Paes Carvalho, Assessor(a)-chefe**, em 10/10/2024, às 19:10, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Raimundo do Nascimento Ferreira, Diretor(a) da Secretaria de Administração do Foro**, em 10/10/2024, às 19:40, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Daniele Guimaraes Silva, Diretor(a) de Núcleo**, em 11/10/2024, às 13:15, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Elisa Mendes de Paula, Subsecretário(a)**, em 11/10/2024, às 14:16, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Francine Figueiredo, Secretário(a) Executivo(a)**, em 11/10/2024, às 17:12, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.trf6.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0964009** e o código CRC **A37926B6**.
