



PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL REGIONAL FEDERAL DA 6ª REGIÃO  
Seção de Formação, Capacitação e Aperfeiçoamento de Servidores

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP (LEI 14.133/2021) 1292864**

### **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS**

#### **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**

O Tribunal Regional Federal da 6ª Região irá realizar o Curso de Gestores / Área Judicial, nos dias 02 e 03 de julho de 2025, de 8h às 18h, nas instalações do CREA/MG, situado na Av. Alvares Cabral, 1600, Santo Agostinho. Contudo, a equipe de copa e garçons terceirizados, prestam serviço exclusivamente dentro das instalações da Justiça Federal da 6ª Região, o que torna impossível o seu deslocamento para atender a necessidade dessa capacitação.

Por outro lado, há a necessidade do fornecimento de coffee breaks (manhã e tarde), nos 02 (dois) dias, visando evitar a interrupção das atividades de capacitação e dispersão entre os participantes. Diante disso, será necessária a contratação de empresa para fornecimento da alimentação e utensílios de copa e cozinha, bem como a preparação do espaço para alimentação.

#### **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**

A presente demanda atende aos objetivos estratégicos do Conselho da Justiça Federal, conforme determinações constantes nas Resoluções 207/2015 e 240/2016, ambas do CNJ, no que tange ao desenvolvimento, integração e valorização de pessoas e está alinhada às metas do Plano Estratégico JF 2021-2026.

### **III - Requisitos da contratação**

- A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais.
- Não será permitido o uso de material descartável para servir alimentação e bebidas.
- 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 e apresentação dos alimentos servidos.
- Fornecimento de 02 coffeebreaks por dia (manhã e tarde), durante 02 dias (02 e 03/07/25), com cardápio variado, incluindo opções com e sem carne, bebidas diversificadas, para 120 pessoas.
- A contratada deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios à execução do serviço **de primeira linha**, proporcional ao número de convidados do evento:
  - Para bebidas: Taças/copos de vidro ou cristal com pé alto, de primeira linha; Jarras e suqueiras de vidro ou cristal, balde de gelo em inox, bandeja de porcelanas, prata, inox e/ou vidros
  - Para comida: réchauds, travessas e bandejas de porcelana, prata, inox e/ou vidro;
  - Para petit gourmet: pratos, copinhos, ramekins, caçarolas em porcelana ou vidro;
  - Para doces: apresentados em forma de acetato com tapetinhos e servidos em bandeja de porcelana, prata, inox e/ou vidro
- A Contratada deverá fornecer todos os gastos com equipe de profissionais que atuarão durante o evento: cozinheiro, copeiro.
- A Contratada deverá providenciar os equipamentos necessários para a preparação dos alimentos no local do evento, não sendo permitido o uso de fogão a gás.

### **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**

Considerando as necessidades do Curso para Gestores - Área Judiciária, será contratado serviço de buffet para fornecimento de alimentação durante os dias 2 e 3 de julho de 2025, com previsão de atendimento a 120 participantes, quantitativo baseado no número confirmado de participantes do curso.

O serviço incluirá dois coffeebreaks diários (manhã e tarde), compostos por cardápio variado que contemple opções com e sem carne, incluindo alternativas vegetarianas e veganas, acompanhadas de bebidas diversificadas como sucos naturais, café, chás e água mineral.

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

A contratação de um buffet justifica-se pela necessidade de assegurar a realização do evento com eficiência, qualidade e atendimento ao interesse público, garantindo uma experiência satisfatória aos participantes. A solução proposta resolve o problema da logística alimentar, oferecendo um serviço completo que abrange desde o preparo até a disposição dos alimentos, evitando sobrecarga operacional e assegurando padrão adequado.

Realizou-se análise de mercado, considerando alternativas como autogestão do serviço ou contratação de fornecedores individuais. No entanto, a opção pelo buffet demonstra vantagens técnicas e econômicas, tais como:

- **Praticidade:** O serviço integrado elimina a necessidade de múltiplas contratações, reduzindo custos indiretos e simplificando a coordenação.
- **Variedade de Opções:** A diversidade de cardápios atende a diferentes preferências e restrições alimentares, assegurando inclusão e satisfação dos participantes.
- **Qualidade:** A estrutura profissional do buffet eleva o padrão do evento, reforçando a imagem da organização perante os participantes.
- **Equipe Especializada:** A presença de profissionais treinados garante atendimento ágil e serviço de alto nível, otimizando o tempo e a fluidez do evento.

Diante disso, a contratação de buffet apresenta-se como a alternativa mais vantajosa, alinhando eficiência, custo-benefício e qualidade, em conformidade com os requisitos legais.

**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**

Estima-se esta contratação por media em R\$ 23.800,00, conforme propostas ids. 1292946 e 1292950, e cálculo demonstrado no Mapa 1292963.

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

1) Conformidade Sanitária

A Contratada obriga-se a cumprir integralmente as disposições da Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, bem como toda a legislação aplicável dos órgãos de vigilância sanitária nas esferas estadual e municipal, garantindo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

2) Restrição a Materiais Descartáveis

Fica expressamente vedado o uso de quaisquer materiais descartáveis para o serviço de alimentação e bebidas, devendo ser utilizados exclusivamente utensílios reutilizáveis de qualidade superior.

3) Padrões de Qualidade Alimentar

A Contratada deverá assegurar:

- Fornecimento de alimentos frescos e em perfeitas condições de consumo

- Variedade adequada para atender a diferentes restrições alimentares
- Apresentação cuidadosa e disposição adequada dos alimentos
- Composição nutricional balanceada

1) Especificações do Serviço

Serão fornecidos 02 (dois) coffeebreaks diários (manhã e tarde) nos dias 02 e 03/07/2025, conforme proposta ID XXXXXXXXXX, contendo:

- Cardápio diversificado com opções carnes e vegetarianas
- Variedade de bebidas (sucos, águas, cafés e chás)
- Capacidade para atendimento a 120 participantes

1) Exigências para Utensílios e Apresentação

Todos os itens deverão ser de primeira linha e proporcionais ao número de convidados:

Para Bebidas:

- Taças/copos de vidro ou cristal com pé alto
- Jarras e suqueiras de vidro ou cristal
- Balde de gelo em aço inox
- Bandejas de porcelana, prata ou inox

Para Alimentos:

- Réchauds, travessas e bandejas em porcelana, prata ou inox
- Pratos, copinhos e ramekins em porcelana ou vidro
- Apresentação de doces em acetato com tapetes sobre bandejas de porcelana, prata ou inox

1) Recursos Humanos e Equipamentos

A Contratada deverá prover:

- Equipe completa (cozinheiros, copeiros e auxiliares)
- Todos os equipamentos necessários para preparação no local
- Vedação expressa ao uso de fogão a gás
- Transporte e montagem de toda a estrutura necessária

1) Disposições Gerais

O serviço deverá ser executado com absoluto padrão de excelência, garantindo:

- Pontualidade no atendimento
- Higiene em todas as etapas
- Postura profissional da equipe
- Estrita observância das normas de segurança alimentar

## VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

A contratação integrada dos serviços de buffet, compreendendo o fornecimento completo de utensílios de copa e cozinha, alimentação e mão de obra especializada (garçons e copeiros), configura-se como a solução mais vantajosa sob os aspectos técnico e econômico.

A vantagem da contratação unificada do objeto apresenta custos significativamente inferiores quando comparada à alternativa de múltiplas aquisições setorializadas. Esta economia é obtida principalmente pela eliminação de sobrecustos relacionados à coordenação entre diferentes fornecedores e à logística de integração dos diversos serviços.

Do ponto de vista operacional, a contratação globalizada assegura maior agilidade na execução dos serviços, evitando a complexidade gerencial inerente ao processo de contratar e articular diversos

fornecedores especializados em cada etapa específica do serviço. Esta eficiência operacional se traduz em ganhos concretos de tempo e qualidade na prestação do serviço.

A manutenção de um padrão qualitativo uniforme constitui outro fator determinante para a opção pela contratação integral. Ao manter sob responsabilidade de um único fornecedor todas as etapas do serviço, garante-se plena conformidade técnica, uniformidade na qualidade e perfeita harmonia no cumprimento das especificações estabelecidas no termo de referência.

Adicionalmente, a contratação unificada proporciona significativa redução de riscos operacionais, minimizando possíveis falhas de interface entre serviços distintos. Situações como incompatibilidade entre utensílios fornecidos e demanda real de alimentos, ou desencontros na prestação dos serviços, são efetivamente mitigadas com esta solução, evitando atrasos ou inadequações que poderiam comprometer o sucesso do evento.

Diante destas considerações, a contratação unificada se consolida como alternativa tecnicamente viável e economicamente mais eficiente, promovendo a otimização de recursos públicos, simplificação dos processos administrativos e garantia de resultados satisfatórios, em estrita conformidade com os princípios constitucionais da administração pública, especialmente os da economicidade e eficiência previstos no art. 37 da Constituição Federal. Esta solução atende plenamente ao interesse público, garantindo qualidade no serviço prestado e racionalidade no uso dos recursos disponíveis.

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

A realização de evento de forma contínua, garantindo a permanência dos participantes no local.

#### **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**

Para garantir a efetividade da contratação e o cumprimento das obrigações contratuais, a Administração deve adotar as seguintes providências antes da formalização do contrato:

##### **1. Planejamento e Regularização do Processo**

Verificação da Conformidade Legal: garantir que a contratação atende às exigências legais e normativas, incluindo a Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021) e normas regulamentadoras aplicáveis.

Verificação da Capacidade Técnica da Contratada: Avaliação da empresa quanto à experiência, qualificação de instrutores e histórico de execução de treinamentos similares.

##### **2. Capacitação dos Servidores para Fiscalização e Gestão Contratual**

Designação formal do Gestor e Fiscais do contrato: nomeação de responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, conforme exigido pela legislação.

Estabelecer definição de procedimentos e instrumentos de fiscalização: Elaboração de checklists, formulários e relatórios padronizados para acompanhamento da execução do contrato.

## **XI - Contratações correlatas e/ou interdependentes**

Há vinculação com a contratação do Curso de Gestores / Área Judicial (0007849-02.2025.4.06.8000).

## **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**

### Diretrizes de Sustentabilidade Ambiental

O material objeto deste processo deverá, sempre que possível, atender aos princípios de sustentabilidade ambiental, priorizando:

- Minimização de impactos ambientais, com redução do consumo de recursos naturais;
- Eficiência no uso de água e energia em todas as etapas de produção e utilização;
- Durabilidade e baixa manutenção, assegurando maior vida útil do bem e redução de custos operacionais;
- Origem legal e sustentável dos insumos utilizados na fabricação do material.

### Gestão de Resíduos e Responsabilidade Socioambiental

Considerando os riscos ambientais e à saúde pública decorrentes da execução do contrato, a Contratada deverá adotar as seguintes medidas:

- Adequado gerenciamento de resíduos, incluindo coleta seletiva, reutilização, reciclagem, tratamento ou destinação final ambientalmente correta;
- Cumprimento integral da legislação ambiental aplicável, garantindo práticas sustentáveis em todas as etapas do serviço;
- Redução de desperdícios, por meio de controle rigoroso no serviço de buffet;
- Eliminação de materiais descartáveis, substituindo-os por alternativas reutilizáveis ou biodegradáveis.

A observância dessas diretrizes visa assegurar que a contratação esteja alinhada com as melhores práticas de sustentabilidade, contribuindo para a preservação do meio ambiente e o interesse público.

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

A análise criteriosa dos aspectos técnicos, operacionais e financeiros comprova que a contratação de serviço de alimentação configura-se como a solução mais adequada e vantajosa para o fornecimento de refeições (coffee breaks) aos participantes do Curso para Gestores - Área Judiciária, em razão dos seguintes fatores:

- 1) Viabilidade Técnica – O serviço especializado de buffet garante qualidade nutricional, diversidade de cardápio e atendimento a restrições alimentares, assegurando conforto e satisfação aos participantes.
- 2) Eficiência Operacional – Terceirizar o serviço elimina a necessidade de estrutura interna para preparo e distribuição de refeições, otimizando recursos humanos e logísticos da administração.
- 3) Racionalidade Financeira – A contratação apresenta melhor custo-benefício quando comparada a alternativas como autogestão ou aquisição avulsa de refeições, considerando economia de escala, redução de desperdício e dispensa de investimentos em infraestrutura.

Dessa forma, a modalidade escolhida atende plenamente às necessidades do evento, alinhando qualidade, praticidade e otimização de recursos públicos, em conformidade com os princípios da administração pública.

Servidor responsável pela elaboração: Sandra Machado da Silva Lopes

Responsável pela revisão: Ana Elisa Mendes de Paula



Documento assinado eletronicamente por **Sandra Machado Silva Lopes, Supervisor(a) de Seção**, em 01/07/2025, às 12:11, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Andrea Maria Nobre Gonçalves, Diretor(a) de Secretaria**, em 01/07/2025, às 12:51, 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](https://sei.trf6.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1292864** e o código CRC **820C1382**.