



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL FEDERAL DA 6ª REGIÃO
Gabinete Executivo/Apoio à Corregedoria

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP (LEI 14.133/2021) 1375649

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

A contratação visa garantir o fornecimento de coffee break para acolhimento dos participantes do evento institucional "BOAS PRÁTICAS NO TRF6 - EXCELÊNCIA E INOVAÇÃO NAS UNIDADES DO 1ª GRAU", que será realizado no município de Diamantina, quando reunirá magistrados, servidores e gestores da Justiça Federal da 6ª Região. O serviço é considerado essencial ao bom andamento da programação e à promoção de ambiente adequado à troca de experiências, ao estímulo de boas práticas e à valorização institucional.

A necessidade do fornecimento de coffee breaks, nos 02 (dois) dias, visa 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 nos dias 3 e 4/9/2025, com cardápio variado, incluindo opções com e sem carne, bebidas diversificadas, para 30 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 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;
- A Contratada deverá fornecer todos os gastos com equipe de profissionais que atuarão durante o 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

Considerando as necessidades do evento "BOAS PRÁTICAS NO TRF6 - EXCELENCIA E INOVAÇÃO NAS UNIDADES DO 1ª GRAU", que será realizado no município de Diamantina, será contratado serviço de buffet para fornecimento de alimentação durante os dias 3 e 4 de setembro de 2025, com previsão de atendimento a 30 participantes, quantitativo baseado no número confirmado de participantes do curso.

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

O coffee break a ser servido no dia 3/9, inclui um cardápio mais reforçado, uma vez que os participantes estarão chegando de viagem (aproximadamente 5 horas de viagem) e seguirão direto para o evento. No segundo dia (4/9), o cardápio será mais simples. Por isso, há diferença de valor entre os dois.

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\$ 5.100,00, conforme propostas ids. 1375926, 1377213, 1377376 e 1377382, e cálculo demonstrado no Mapa 1377439.

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 nos dias 03 e 04/09/2025, contendo:

- Cardápio diversificado com opções carnes e vegetarianas
- Variedade de bebidas (sucos, águas, cafés e chás)
- Capacidade para atendimento a 30 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
- Jarras de vidro ou cristal
- 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:

- Garçon
- Todos os equipamentos necessários para preparação no local
- 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 — incluindo o fornecimento completo de utensílios de copa e cozinha, alimentação e equipe especializada (garçons e copeiros) — apresenta-se como a solução mais vantajosa tanto sob o aspecto técnico quanto econômico.

Optar pela contratação unificada do objeto resulta em custos significativamente menores quando comparada à alternativa de aquisições fragmentadas. Essa economia decorre, sobretudo, da eliminação de sobrecustos relacionados à coordenação entre múltiplos fornecedores e à logística de integração dos diversos serviços envolvidos.

Sob o ponto de vista operacional, a contratação global oferece maior agilidade na execução, ao evitar a complexidade gerencial inerente à articulação de diferentes prestadores especializados em etapas distintas do serviço. Essa eficiência operacional proporciona ganhos reais em termos de tempo e qualidade na entrega.

Outro aspecto relevante é a padronização da qualidade, garantida pela centralização da execução em um único fornecedor. Isso assegura maior conformidade técnica, uniformidade na prestação dos serviços e aderência integral às especificações previstas no termo de referência.

Além disso, a contratação unificada reduz consideravelmente os riscos operacionais, minimizando falhas de interface entre diferentes etapas do serviço. Problemas como incompatibilidade entre os utensílios fornecidos e a demanda de alimentos, ou falhas de sincronização na execução, são evitados, assegurando o bom andamento do evento.

Dessa forma, a contratação integral configura-se como uma alternativa tecnicamente consistente e economicamente eficiente, promovendo o uso racional dos recursos públicos, simplificando os trâmites administrativos e assegurando resultados de qualidade. Trata-se de solução plenamente alinhada aos princípios da administração pública, especialmente os da economicidade e eficiência, conforme o art. 37 da Constituição Federal, atendendo de forma plena ao interesse público.

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

A contratação do serviço garante a logística do evento e a experiência dos participantes, gerando impacto positivo na imagem institucional do TRF6 e na efetividade da ação. Tal contratação proporciona o cumprimento da programação, especialmente nos intervalos previstos para interação e integração dos participantes.

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

Não há

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 o Evento evento "BOAS PRÁTICAS NO TRF6 - EXCELÊNCIA E INOVAÇÃO NAS UNIDADES DO 1ª GRAU", 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.

Dada a relevância institucional do evento e sua aderência aos objetivos estratégicos da Justiça Federal da 6ª Região, a contratação do serviço de coffee break mostra-se **necessária, oportuna e viável**, devendo ser conduzida com a celeridade que o caso requer.

Servidor responsável pela elaboração: Renata Lúcia Pimenta



Documento assinado eletronicamente por **Renata Lucia Pimenta, Chefe de Gabinete da Corregedoria**, em 19/08/2025, às 18:33, 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 **1375649** e o código CRC **39A2822E**.