



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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP (LEI 14.133/2021) 1731928

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 2026/2027.

No âmbito do TRF6, considerando o histórico e padrões de fornecimento de coffee break em exercícios anteriores e a periodicidade das demandas dos setores responsáveis pela organização de eventos 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. 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 PCa de 2026 e terá divisão orçamentária com a Seção Judiciária de Minas Gerais em Belo Horizonte/MG.

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

1)

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.

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 da descrição dos kits de lanche, 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.

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

Descrito no item VI.

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.

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 proposta pretendida atende as necessidades da Justiça Federal da 6ª Região, por isso propomos a licitação de empresa para fornecer coffee break.

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

Código do Material: 3697

Grupo 1

Lanche Tipo 1 (DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS NO ANEXO I)	Quantidade de lanches tipo 1	Valor unitário do lanche	Valor total estimado*
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) soa)	2200	R\$ 25,76	R\$ 56.672,00
Lanche Tipo 2 (DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS NO ANEXO II)	Quantidade de lanches tipo 2	Valor unitário do lanche	Valor total estimado*

Salada de frutas fresca (mínimo 100 g/pessoa) iogurte (200ml/pessoa) 2 tipos de sanduíche natural (mínimo de 160 g/pessoa) 1 tipo salgado assado (mínimo 50 g/pessoa) 2 tipos de suco (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)	500	R\$ 34,97	R\$ 17.485,00
Lanche Tipo 3 (DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS NO ANEXO III)	Quantidade de lanches tipo 3	Valor unitário do lanche	Valor total estimado*
2 tipos de salgado assado (total de até 150 g/pessoa) 100 g de salada de frutas (mínimo 4 frutas) 1 tipo de mini cupcake ou bolinho assado (20 g/pessoa) 2 tipos de suco 100% fruta (300 a 400 ml/pessoa) Água mineral (1000ml por pessoa) café pronto para consumo (100 ml por pessoa)	200	R\$ 36,48	R\$ 7.296,00

Lanche Tipo 1: R\$ 25,76 (unidade) - Total: R\$ 56.672,00

Lanche Tipo 2: R\$ 34,97 (unidade) - Total: R\$ 17.485,00

Lanche Tipo 3: R\$ 36,48 (unidade) - Total: 7.296,00

TOTAL DO GRUPO 1: R\$ 81.453,00

Grupo 2:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR MÉDIO	TOTAL
1	Café da manhã: 1 tipo de sanduíche natural (mínimo de 80g/pessoa) 1 tipo de salgado assado, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa) Bolo caseiro com cobertura (mínimo 20g por fatia) 2 tipos de suco 100 por cento fruta (300 a 400ml/pessoa)	kit por pessoa	2120	34,52	73.182,40	

2	Café da tarde: 2 tipos de salgados assados (mínimo 100g/pessoa) Bolo caseiro com cobertura (mínimo 20g por fatia) 2 tipos de doces (mínimo 32g/pessoa) 2 tipos de suco 100 por cento fruta (300ml/pessoa) 1 tipo de refrigerante (300ml/pessoa)	kit por pessoa	3080	36,86	113.528,80
3	Kit mais elaborado: Salada de frutas fresca (mínimo 100g/pessoa) 1 tipo de sanduíche natural (mínimo de 80g/pessoa) 1 tipo de salgado folhado com recheio agridoce, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa) 1 tipo de salgado assado, tamanho festa (mínimo 100g/pessoa) 2 tipos de suco (200ml/pessoa) 2 tipos de doce (mínimo 32g/pessoa) Mini petit four (mínimo 90g/pessoa)	kit por pessoa	1585	47,69	75.588,65

Item 1 - R\$ 73.182,40

Item 2 - R\$ 113.528,80

Item 3 - R\$ 75.588,65

TOTAL GRUPO 2: R\$ 262.299,85

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 2026, por meio de aquisição de kits de coffee break.

Neste caso, não se aplica manutenção e assistência técnica

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

O parcelamento mostra-se viável entre o Grupo 1 e Grupo 2 de modo a permitir economia em escala e o gerenciamento das ARP.

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 para o consumo permite economicidade, praticidade e um melhor atendimento das demandas por lanches dos setores envolvidos na contratação.

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

A ata de registro de preço poderá ser prorrogada, com renovação do quantitativo originalmente registrado.

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

De acordo com o Manual de Sustentabilidade nas Compras e Contratos do Conselho da Justiça Federal (CJF), não são aplicáveis à presente contratação critérios de sustentabilidade decorrentes de lei ou legislação especial.

1. Alimentos e cardápio

- Priorizar **alimentos in natura ou minimamente processados**, reduzindo ultraprocessados.
- Incentivar o uso de **frutas da estação**, preferencialmente de produção local ou regional.
- Reduzir a oferta de alimentos fritos e com alto teor de gordura saturada.
- Prever **cardápios equilibrados**, com frutas, preparações assadas e bebidas naturais.

2. Embalagens

- Utilização prioritária de **embalagens recicláveis, biodegradáveis, retornáveis ou compostáveis**.
- Vedação ao uso de:
 - copos plásticos descartáveis não recicláveis;
 - embalagens de isopor (EPS), salvo comprovada inviabilidade técnica.
- Preferência por **embalagens retornáveis ou reutilizáveis**, quando possível.

3. Gestão de resíduos

- A contratada deverá:
 - minimizar a geração de resíduos sólidos;
 - realizar a **separação adequada de resíduos recicláveis e orgânicos**, quando aplicável;
 - recolher integralmente os resíduos gerados pela prestação do serviço.
- Estímulo ao **aproveitamento integral dos alimentos**, reduzindo desperdício.

4. Condições de trabalho

- Comprovação de que a empresa:
 - cumpre a legislação trabalhista e previdenciária;
 - não utiliza trabalho infantil ou análogo ao escravo.
- Garantia de condições adequadas de higiene, saúde e segurança aos trabalhadores envolvidos.

5. Desenvolvimento local

- Sempre que possível, incentivo à:
 - contratação de pequenos produtores, cooperativas ou fornecedores locais;
 - aquisição de insumos da agricultura familiar ou de economia solidária.

6. Eficiência do gasto público

- Cardápio planejado para:
 - evitar excessos de quantidade;
 - reduzir desperdício de alimentos.
- Definição clara de gramaturas e porções, compatíveis com o público atendido.
- Avaliação do **custo global da contratação**, e não apenas do menor preço unitário

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 de eventos e capacitação do TRF6 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 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 **Ana Elisa Mendes de Paula, Diretor(a) de Subsecretaria**, em 27/04/2026, às 17:00, 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 **1731928** e o código CRC **0DBFA073**.

Av. Álvares Cabral, 1805 - Bairro Santo Agostinho - CEP 30170-001 - Belo Horizonte - MG - www.trf6.jus.br
0000116-48.2026.4.06.8000

1731928v2