



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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP (LEI 14.133/2021) 1825745

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 Administração Pública necessita contratar serviços especializados de alimentação coletiva para atendimento a evento institucional de natureza técnico científica e social, com previsão de público expressivo, envolvendo autoridades, magistrados, servidores e convidados externos. A necessidade decorre da impossibilidade de execução direta do serviço pela Administração, considerando a complexidade logística envolvida, que inclui o preparo, transporte, manipulação segura de alimentos, disponibilização de equipe técnica capacitada, equipamentos adequados e atendimento contínuo durante o período do evento. Sob a perspectiva do interesse público, a contratação visa assegurar condições adequadas de recepção, conforto e bem-estar aos participantes, contribuindo para o êxito do evento, o fortalecimento institucional e a adequada representação da Administração, observando os princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade e segurança alimentar.

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 contratação está alinhada aos objetivos estratégicos da Administração, especialmente no que se refere ao fortalecimento institucional, à promoção de eventos de integração, capacitação e disseminação de conhecimento, bem como à valorização do ambiente organizacional.

A realização de eventos institucionais com infraestrutura adequada, incluindo serviços de alimentação, contribui para o alcance de metas relacionadas à excelência na gestão pública, à promoção de boas práticas administrativas e à melhoria da imagem institucional perante a sociedade e os públicos de interesse.

III - Requisitos da contratação

Requisitos da empresa contratada

A empresa a ser contratada deverá:

- Possuir experiência comprovada na prestação de serviços de alimentação para eventos institucionais de médio e grande porte;
- Atender integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes;
- Disponibilizar infraestrutura própria para preparo, transporte e conservação dos alimentos;
- Fornecer equipe técnica qualificada, composta por profissionais de cozinha, atendimento e coordenação;
- Assegurar padrão de qualidade, apresentação e regularidade no serviço durante todo o evento.

Requisitos dos profissionais

Os profissionais envolvidos deverão:

- Estar devidamente capacitados e registrados, conforme legislação trabalhista;
- Utilizar vestimenta adequada e equipamentos de proteção individual;
- Atuar de forma organizada, cordial e compatível com o ambiente institucional;
- Seguir rigorosamente os protocolos de higiene, manipulação e serviço de alimentos.

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

A estimativa de quantitativos foi realizada com base:

- No número previsto de participantes do evento;
- Na duração do evento;
- No tipo de serviço (coquetel, lanche ou refeição completa).

Exemplo de estimativa:

- Público estimado: aproximadamente 730 participantes;
- Serviço de alimentação:
 - Itens salgados variados: média de 8 a 10 unidades por pessoa;
 - Itens doces: média de 2 unidades por pessoa;
 - Bebidas não alcoólicas: consumo médio estimado conforme duração do evento.

A estimativa considera a interdependência com outras contratações do evento (espaço, apoio logístico e organização), possibilitando economia de escala ao concentrar serviços em um único fornecedor especializado.

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

O levantamento de mercado indicou que a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada em serviços de buffet para eventos, modalidade amplamente utilizada pela Administração Pública e pelo setor privado.

As alternativas analisadas incluíram:

- Execução direta pela Administração (inviável);
- Contratação fracionada de insumos e mão de obra (antieconômica e de maior risco);
- Contratação integrada do serviço (opção mais eficiente).

A escolha pela contratação integrada se justifica técnica e economicamente, pois reduz riscos operacionais, assegura padronização da qualidade, facilita a gestão contratual e otimiza os recursos públicos.

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

A estimativa do valor da contratação foi elaborada a partir de pesquisa de preços de mercado para serviços equivalentes, considerando:

- Quantidade de participantes;
- Tipo e complexidade do cardápio;
- Número de profissionais envolvidos;
- Duração do evento;
- Materiais, equipamentos e logística necessários.

Estimativa do valor da contratação: R\$144,24 por pessoa e R\$105.295,20 no total.

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

A solução contempla a prestação completa de serviço de alimentação para evento institucional, incluindo:

- Planejamento e execução do cardápio;
- Preparação e finalização dos alimentos;
- Disponibilização de pratos salgados e frios, tais como:
 - Preparações à base de carnes, aves ou peixes;
 - Opções vegetarianas;
 - Massas, grãos, legumes e acompanhamentos;
 - Saladas elaboradas com hortaliças frescas;
- Itens de confeitaria e sobremesas individuais;
- Bebidas não alcoólicas variadas;
- Serviço de apoio com utensílios, louças, talheres, copos e equipamentos térmicos;
- Equipe operacional durante todo o evento.

Não se aplica manutenção ou assistência técnica contínua, por se tratar de serviço pontual.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

O objeto poderá ser parcelado conforme descritos nos lotes 1, 2 e 3 para fins de facilitar a execução do serviço, além de evitar a concentração da contratação em apenas uma empresa.

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

Com a contratação, espera-se:

- Uso mais eficiente dos recursos financeiros;
- Redução de custos indiretos e riscos operacionais;
- Melhor aproveitamento dos recursos humanos da Administração;
- Garantia de padrão de qualidade e segurança alimentar;
- Satisfação dos participantes e sucesso do evento institucional.

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

Deverão ser adotadas as seguintes providências:

- Designação formal de gestor e fiscal do contrato;
- Capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização;
- Definição clara das obrigações contratuais;
- Planejamento logístico em conjunto com a empresa contratada.

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

Os possíveis impactos ambientais incluem geração de resíduos sólidos e consumo de recursos naturais.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observados:

- Uso racional de materiais descartáveis;
- Preferência por utensílios reutilizáveis;
- Separação e destinação adequada de resíduos;
- Redução do desperdício de alimentos;
- Adoção de práticas sustentáveis na execução do serviço.

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

Diante do exposto, conclui-se que a contratação do serviço de alimentação coletiva para evento institucional é **adequada, necessária e compatível** com o interesse público, atendendo aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento, mostrando-se plenamente apta a suprir a necessidade identificada pela Administração.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Elisa Mendes de Paula, Diretor(a) de Subsecretaria**, em 26/06/2026, às 13:47, 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 **1825745** e o código CRC **E69D3D2A**.