



SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ACRE

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP COMPLETO - 20052062

(para contratação de bens permanentes e de consumo, serviços em geral, obras e serviços de engenharia por licitação)

Guia de suporte ao preenchimento do ETP: 17056610

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP COMPLETO - 19867303

Guia de suporte ao preenchimento do ETP: 17056610

ID (PAC):

1. A presente demanda não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela órgão público e, por esta razão, não consta do Plano de Contratação Anual-PCA.

A. Descrição sucinta da necessidade

1. **Concessão onerosa de uso de bem imóvel da União Federal**, por Intermédio da Justiça Federal de Primeira Instância - Seção Judiciária no Estado do Acre, medindo aproximadamente 262m², localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, **cumulada com a prestação de serviço de fornecimento de alimentação**, por meio da exploração comercial de restaurante/lanchonete. **cumulado com a**, em razão do encerramento da vigência do Contrato nº 06/2019 em **09-05-2024 (8144224)**.

2. **Local, horários e prazo de início de execução dos serviços**. O fornecimento das refeições ocorrerá nas dependências do restaurante, na sede da Justiça Federal, Seção Judiciária do Acre, localizada na Alameda Ministrao Miguel Ferrante, s/n, bairro Portal da Amazônia, CEP: 69915-632, em Rio Branco/AC, no **horário de 11 às 14h30min**. O **início da execução** dos serviços está prevista para ocorrer a **partir de 10 de maio de 2024**.

B. Justificativa expressa para a contratação

A contratação é necessária para/porque *(expor a finalidade e os motivos da necessidade da contratação)*

1. A pretendida contratação é necessária para atender a demanda de refeições rápidas, tipo *self service*, primando por opções de alimentos saudáveis e qualidade dos produtos oferecidos, mediante preços compatíveis com o mercado local, destinada, especialmente, aos servidores/magistrados, terceirizados e visitantes da Justiça Federal-SJAC, de forma a evitar desnecessário deslocamento dos usuários para outros locais, no período do almoço, para fazer as refeições.

2. A SJAC dispõe de espaço físico com essa finalidade. Por essa razão, visando o bem estar dos destinatários, exige da Concessionária apenas o ressarcimento da taxa de ocupação e dos gastos com energia e água para que a vencedora do certame, em contrapartida, ofereça uma alimentação mais saudável a preços mais acessíveis do que o mercado local.

A não contratação implicará *(expor as consequências advindas da não contratação)*

3. A falta de oferta dos serviços implicará em dispêndio de tempo e financeiro dos usuários favorecidos com o serviço local, diante da necessidade de deslocamento para fazer as refeições.

C. Alinhamento da demanda com diretrizes e metas institucionais

1. A presente demanda está alinhada com o macrodesafio de melhoria de qualidade de vida no trabalho e promoção da saúde de magistrados e servidores, pautada na valorização de seus agentes públicos.

D. Proposta de solução

Alternativas de solução disponíveis no mercado

1. O levantamento de mercado foi realizado mediante a análise de soluções adotadas em outros órgãos/entidades públicas e na atividade privada para o presente objeto, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.
2. No presente caso, verificou-se que a solução disponível no mercado que melhor atende a Administração é oferecida no sistema *self service*, cobrada pelo quilograma da refeição, mediante a concessão onerosa, no caso de uso de bem imóvel público, e/ou aluguel, no caso de bem particular.
3. Foram coletadas e analisadas informações sobre os serviços disponíveis no mercado, a fim de identificar as opções de fornecedores que potencialmente atenderiam aos critérios relevantes de exigências técnicas e operacionais para a futura contratação, com os seguintes aspectos:
- 3.1. Tipos de concessão em **imóveis públicos**: verificou-se que comumente adota-se a modalidade de concessão onerosa.
- 3.2. Custos adicionais: nas contratações analisadas, em regra, as empresas contratadas arcam com o **pagamento de energia elétrica, água e pequenas manutenções prediais ou de equipamentos** eventualmente concedidos. Além disso, existem medidores individuais para coletar o consumo de energia e água exclusivamente para o espaço concedido, da mesma forma do contrato atualmente em vigor nesta SJAC.
- 3.3. **Valor da concessão**: a obtenção do valor da concessão geralmente é realizada por empresas contratadas para avaliar o aluguel. Porém, no presente caso, não se usou essa metodologia, tendo em vista que será cobrado da Concessionária apenas o **valor da taxa de ocupação**, que na presente data é de **R\$532,00** (quinhentos e trinta e dois reais) com o objetivo de se obter, como contrapartida, a oferta de serviços de restaurante a preços mais razoáveis, abaixo do valor dos estabelecimentos das proximidades, a fim de melhor atender aos destinatários. Assim, a Equipe de Planejamento estimou o valor mensal aproximado a ser ressarcido pela Concessionária à Administração (incluindo a taxa de ocupação e o ressarcimento dos gastos de energia e água) de aproximadamente **R\$ 2.000,00 (dois mil reais) mensais**, com base na atual Concessão de Uso - Contrato n. 06/2019 (8144224).
- 3.4. O **critério de escolha da proposta**: seleção da proposta de menor preço do quilograma-kg da refeição (almoço), com o intuito de fornecer as refeições com o menor valor possível.
- 3.5. Cardápio: foi observado o fornecimento de opções nutritivas, variadas e acessíveis e consideradas diferentes categorias de alimentos de acordo com a peculiaridade da região, garantindo uma alimentação adequada e saudável aos destinatários.
4. A pesquisa de mercado, que segue, não trouxe qualquer inovação, revelando que o modelo de contratação ora sugerido, continua sendo a prática usual de mercado para fornecimento de refeições em órgão/instituições públicas.
5. Conforme análise realizada, os **serviços desta contratação são considerados comuns**, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado. Dessa forma, a melhor opção para a SJAC é a realização de pregão eletrônico, com disputa pelo menor valor do preço do quilograma-kg da refeição.

Solução Nº	Fontes de consulta (órgãos públicos que adotaram a solução e fornecedores locais etc.)	Área do espaço	Descrição das alternativas de solução disponíveis no mercado	Ressarcimento de gastos com energia, água e taxa de ocupação/aluguel e outros	Valor do quilograma-kg da refeição tipo <i>self service</i>
---------------	---	--------------------------	--	---	---

01	Contratação da SJAC/2019	262m²	-Concessão Onerosa de bem imóvel público - Refeição <i>self service</i>	1. Taxa de ocupação: R\$532,00 2. Gastos com energia e água (medidor individual). - Gira em torno de R\$1.500,00 mensal (em 02-2024)	R\$ 53,00
02	Restaurante TJAC	606,14m2	- Concessão Onerosa de bem imóvel público - Refeição <i>self service</i>	1. Taxa de Ocupação: R\$500,00 2. Gastos com energia e água (não cobrados)	R\$64,91
03	Restaurante - Anexo ao supermercado Mercale	Não Informado- N/I	- Aluguel (privado) - Refeição <i>self service</i>	N/I	R\$ 59,00
04	Restaurante - Anexo a Loja Havan	N/I	- Aluguel (privado) - Refeição <i>self service</i>	N/I	R\$60,00
05	Restaurante Pão de Queijo	N/I	- Aluguel (privado) - Refeição <i>self service</i>	N/I	R\$79,90
Preço Médio					R\$65,95

D.2. Estimativa de preços das soluções encontradas

1. Valor médio estimado do quilograma-kg da refeição, conforme pesquisa acima, ficou em torno de **R\$ 65,95** (sessenta e cinco reais e noventa e cinco centavos).
2. O valor informado acima corresponde ao valor estimado do Cardápio Mínimo, o qual será objeto de disputa na licitação.
3. Valor da taxa de ocupação - **R\$532,00** (quinhentos e trinta e dois reais).
4. Valor médio do consumo de energia e água – R\$1.500,00 (mil e quinhentos reais), com base no atual contratação.
5. O valor mensal a ser ressarcido à Contratante corresponde a taxa de ocupação do espaço, somado ao valor do consumo de energia e água, e deverá ser pago mensalmente à Contratante, mediante Guia de Recolhimento da União - GRU, encaminhada pela fiscalização do contrato.
6. O prazo para pagamento da taxa de ocupação e do ressarcimento dos gastos com energia e água à contratante é até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente àquele vencido.
7. A contratação pretendida não acarretará em despesa para a instituição, pois trata-se de concessão de uso do espaço para prestação de serviço e não compromete os recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela SJAC.
8. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços ficam a cargo da Contratada.

D.3. Razões da escolha da melhor solução (justificar técnica e economicamente o que o levou a escolher a solução)

1. Com base na prática do mercado foi definido que a melhor solução será:
- Contratação de serviço de apoio de alimentação, por meio da exploração do serviço comercial de restaurante/lanchonete, cumulada com a concessão onerosa de uso de bem imóvel do SJAC.
2. O espaço físico destinado a instalação do restaurante/lanchonete é edificação com área total de aproximadamente 262m².
3. Localização: Alameda Min. Miguel Ferrante, S/N - Portal da Amazônia, Rio Branco - AC, CEP.: 69914-220.
4. A duração (**vigência**) da Contratação poderá chegar a 5 (cinco) anos, podendo ser prorrogada até 10 anos, nos termos dos arts. 105, 106 e 107, da Lei 14.133/21.

D.4. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

1. Ante a impossibilidade de exploração dos itens por contratadas distintas, solução não é passível de parcelamento.

E. Requisitos da solução escolhida

E.1. Requisitos qualitativos e quantitativos (e análise das contratações anteriores)

1. Trata-se de área de 262m² aproximadamente a ser disponibilizada pelo órgão/SJAC à contratada, que possui pontos de energia elétrica e sistema hidráulico instalado, com medidores individuais.
2. O número de frequentadores do restaurante, na atual contratação, gira em torno de 48 (quarenta e oito) pessoas, incluindo magistrados, servidores, terceirizados, /jurisdicionados/visitantes e pessoal de estabelecimentos próximos ao prédio que totaliza em torno de frequentadores.

E.2. Critérios de sustentabilidade

1. Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente colocado como mais um dos princípios a ser observado nas compras públicas (arts. 5º e art. 11, IV, ambos da Lei n. 14.133, de 2021, c/c art. 7º, XI, da Lei n. 12.305/2010), bem como demais normativos e regulamentos, especialmente a Resolução CNJ 347/2020, que dispõe sobre a Política de Governança das Contratações Públicas no Poder Judiciário, que considera o **Plano de Logística Sustentável-PLS** um instrumento de governança em contratações públicas (art. 5º, I), a Instrução Normativa-IN n. 01/2010, do Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão-MPOG, a Resolução do Conselho Nacional de Justiça-CNJ nº 400/2021, o Manual do Conselho da Justiça Federal-CJF, o Plano de Logística Sustentável-PLS-TRF1/SJAC e, subsidiariamente o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União-AGU, dentre outros, bem como a recomendação de utilização do Catálogo de Materiais e Serviços Sustentáveis do Ministério da Economia - o CATMAT/CATSER - que identifica itens de materiais e/ou serviços sustentáveis que poderão ser contratados.
2. Assim, torna-se necessária a observância das exigências de critérios de desenvolvimento nacional sustentável envolvidas em toda cadeia de produção e fornecimento de refeições, objeto da contratação pretendida.
3. A sustentabilidade no serviço de produção de refeições envolve uma variedade de questões relacionadas a todo o processo produtivo: desde o planejamento do cardápio, seleção dos gêneros alimentícios e fornecedores de alimentos até a reciclagem e adequado gerenciamento de resíduos alimentares gerados pela unidade.
4. Nesse sentido, a CONTRATADA deverá manter uma postura de consciência e responsabilidade ambiental, conforme Lei 12.305/2010 e o Decreto Federal 7.404/2010, bem como a Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA, adotando as seguintes **práticas de sustentabilidade na execução dos serviços**:
5. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da CONTRATADA, bem como identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações;
6. Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas, bem como fornecer os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
7. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
8. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras;
9. Obedecer a Instrução Normativa n. 05/2017 SLTI/MPOG, relativas à Metodologia de Referência dos Serviços de Limpeza e Conservação;

10. Observar as regras do **Programa de Coleta de Resíduos** (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10/2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275/2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT;

11. Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo no restaurante. Todas as lixeiras e/ou locais de guarda e armazenamento de resíduos para descarte (lixo) deverão apresentar tampa com acionamento com pé;

12. Destinar, óleo, papelões e plásticos para reciclagem;

13. Disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico em separado, a serem posicionados em local apropriado, para utilização no descarte, este que é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA;

14. A higienização (que deve ser regular) e a conservação/manutenção dos contêineres serão também de sua responsabilidade;

15. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

16. Todos os materiais e serviços necessários para o bom funcionamento do restaurante, como reforma e/ou acréscimo de equipamentos e utensílios, serviços que visem ao atendimento às normas da Vigilância Sanitária, ficam sob a responsabilidade do CONCESSIONÁRIO do restaurante sob a aprovação e supervisão da SJAC.

17. É obrigatório em todos os locais de uso exclusivo da CONTRATADA:

17.1. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos, e na redução da poluição ambiental, tais como racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes, utilizando produtos de limpeza e conservação constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2, e que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

17.2. Que os produtos não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs); e

17.3. A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para materiais destinados ao contato com alimentos está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósico (RDC nº 88 /2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria n. 27/1996) é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução n. 123/2001).

E.3. Critérios de acessibilidade

Na execução do contrato deverá ser observado, sempre que possível, as exigências legais de acessibilidade ao público interessado, em cumprimento à **Resolução N. 401/2021**, que dispõe sobre o desenvolvimento de diretrizes de acessibilidade e inclusão de pessoas com deficiência nos órgãos do Poder Judiciário e de seus serviços auxiliares, de maneira a coibir qualquer forma de discriminação por motivo de deficiência.

F.2. Contratações correlatas e/ou interdependentes

1. Não há contratações interdependentes.

G. Declaração de viabilidade

1. Esta Comissão de Planejamento da Licitação/Contrato, com base na pesquisa de mercado que revelou que a solução proposta é adotada por um número amplo de fornecedores, o que garante a participação de empresas e consequentemente a concorrência, declara **viável** a contratação de **serviço de fornecimento de alimentação**, por meio da exploração comercial de restaurante/lanchonete, **cumulado** com a **concessão onerosa de uso de bem imóvel** da União Federal, por Intermédio da Justiça Federal de Primeira Instância - Seção Judiciária no Estado do Acre, para atender às necessidades alimentares dos magistrados/servidores/terceirizados e demais jurisdicionados eventualmente presentes, com a oferta de preços mais acessíveis de alimentação, na medida em que a Administração dispõe do espaço físico (medida aproximada de 262m²), localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, destinado ao funcionamento de restaurante.

2. Como contrapartida de oferta de refeições a preços mais acessíveis aos destinatários, a Administração exige apenas o ressarcimento da taxa de ocupação, bem como das despesas com energia e água.

H. Nome e assinatura dos responsáveis pela elaboração e pela revisão, supervisão e controle de qualidade do ETP

Responsável pela elaboração: *(servidor da unidade requisitante)*

Eva Eloni Flôres da Silva, com o apoio de Nagilene Marques Dourado de Almeida e Diogo Rodrigues Gonçalves Caetano, membros da Comissão Especial de Contratação do objeto da presente Demanda, indicados pela Unidade requisitante - Diretor da Secad-SJAC.

Responsável pela revisão, supervisão e controle de qualidade: *(diretor)*

José Alves de Albuquerque
Diretor da Secad-SJAC

Referências normativas consultadas:

1. Lei 14.133, Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
2. Instrução Normativa 65/2021/SEGES;
3. Instrução Normativa 58/2022/SEGES;
4. Instrução Normativa 07/2018 – Ministério do Planejamento e Gestão. (Altera a IN 05/2017)
5. Guia Nacional de Licitações Sustentáveis - Trata da sustentabilidade – ambiental, social e econômico;
6. IN 01/2010. (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências);
7. Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA - dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para

Serviços de Alimentação;

8. Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA - dispõe sobre questões relacionadas à recepção, armazenamento, preparo, exposição e transporte de alimentos.

9. Resolução CFN 702 de 15 de setembro de 2021.

10. Lei nº 8987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei das concessões.

11. Decreto-lei nº 9.760/46, de 05 de Setembro de 1946 Decreto nº 9.507/2018. Imóveis da União;

12. Decreto nº 3.555, de 2000; e

13. Decreto nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001.



Documento assinado eletronicamente por **Nagilene Marques Dourado de Almeida, Diretor(a) de Núcleo**, em 22/03/2024, às 10:44 (horário de Brasília), conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Eva Eloni Flores da Silva, Analista Judiciário**, em 22/03/2024, às 14:23 (horário de Brasília), conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.trf1.jus.br/autenticidade> informando o código verificador **20052062** e o código CRC **7402BD15**.