



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

SEÇÃO JUDICIÁRIA DO RIO DE JANEIRO

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES - SJRJ Nº 0785558

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

01. Identificadores e Objeto

ID da Programação: 658

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento, por meio de entrega parcelada, de alimentos/lanches para cursos, treinamentos e eventos, com vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a partir do primeiro dia útil seguinte ao da assinatura do Termo de Contrato.

02. Descrição da Necessidade da Contratação

O oferecimento de alimentação/lanche é essencial para garantir conforto mínimo aos participantes de eventos institucionais, além de satisfatório aproveitamento das atividades de treinamento realizadas pela Seção de Capacitação/SGP. Se pretende, portanto, ao contratar o serviço especificado, garantir condições mínimas de conforto e bem-estar a fim propiciar ambiente favorável à realização de eventos vinculados às finalidades institucionais do Seção Judiciária do Rio de Janeiro, atendendo, desse modo, ao interesse público, por contribuir para o aperfeiçoamento da prestação jurisdicional.

03. Requisitos da Contratação

Tabela 3.1 - Definição dos Requisitos Técnicos e Justificativa dos Requisitos

Requisitos Técnicos	Justificativa
A contratada deverá preencher todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira, previstos na Lei nº 14133/2021.	Exigência legal
Se a licitante dispuser de fabricação própria: Licença da Vigilância Sanitária atualizada da licitante.	Exigência legal
Se a licitante for empresa organizadora de eventos, cujo ramo de atividade destine-se a serviços de alimentação para eventos, recepções, feiras, serviços de buffet, organizações de feiras, congressos, exposições e similares: a) Declaração, emitida pela contratada, indicando a empresa fornecedora dos produtos. b) Licença da Vigilância Sanitária atualizada da empresa fornecedora dos produtos.	Exigência legal
Apresentação de Atestado(s) ou Declaração(ões), fornecidos por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação de serviços da mesma natureza do objeto desta contratação, nos quais deverão constar também se o fornecedor está ou já tenha cumprido o atendimento de modo satisfatório.	Garantir a qualidade
Os alimentos fornecidos devem ser de boa qualidade, frescos e devidamente embalados, observando as normas pertinentes da legislação sanitária, especialmente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Garantir a qualidade e prevenir riscos à saúde

Tabela 3.2 - Definição dos Requisitos Normativos e Identificação do Normativo

Requisitos Normativos	Identificação do Normativo
Lei nº 14.133/21	Lei de licitações e contratos administrativos.
Decreto Nº 9.507, de 21 de setembro de 2018	Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal.
IN SEGES/MPDG nº 5/2017	Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
IN SLTI/MPOG nº 1/2010	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.
Manual de Sustentabilidade nas Compras e Contratações do CJF 2ª edição	Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental nas compras e contratações.
Manual de Gestão de Riscos do Conselho Nacional de Justiça https://www.cnj.jus.br/w-p-content/uploads/2020/08/Novo-Manual-de_gestao-de-riscos.pdf	Estabelece princípios e critérios para implantação do processo de gerenciamento de riscos na organização.
Resolução - RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004	Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

04. Estimativa das Quantidades para a Contratação		
4.1 Contrato Continuado		
4.1.1 Número de Meses Detalhado:		
Vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a partir do primeiro dia útil seguinte ao da assinatura do Termo de Contrato.		
4.1.2 Quantidades:		
O quantitativo foi baseado nas informações fornecidas pelas áreas responsáveis (ACOS, SGE e SGP), de acordo com estimativa anual de quantidade de eventos e participação de público.		
4.1.2.1 O quantitativo a ser administrado pela Direção do Foro destina-se ao atendimento de eventos da Direção do Foro.		
Subitem		Quantidade ¹
1.1	Cardápio I	Zero

1.2	Cardápio II	200 ²
1.3	Cardápio III	300 ³

(1) Os números de eventos e de pessoas participantes são apenas estimativos e não obrigam a SJRJ a demandá-los, servindo apenas como referência de cálculo de despesas. Os fornecimentos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período, configurando o fornecimento por demanda.

(2) Estimam-se 04 (quatro) posses para novos servidores, com aproximadamente 50 (cinquenta) participantes cada.

(3) Estimam-se 06 (seis) eventos de 01 (um) dia, em média, com 50 (cinquenta) participantes cada.

4.1.2.2 O quantitativo a ser administrado pela Assessoria de Comunicação Social destina-se ao atendimento de edições do programa educativo “Conhecendo a SJRJ”, a Seminários e ao evento da Semana do Servidor e da Servidora.

Subitem		Quantidade ¹
1.1	Cardápio I	Zero
1.2	Cardápio II	900 ²
1.3	Cardápio III	1820 ³

(1) Os números de eventos e de pessoas participantes são apenas estimativos e não obrigam a SJRJ a demandá-los, servindo apenas como referência de cálculo de despesas. Os fornecimentos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período, configurando o fornecimento por demanda.

(2) Estimam-se 04 (quatro) eventos de 01 (um) dia, com 135 (cento e trinta e cinco) participantes cada, assim como 02 (dois) eventos de 01 (um) dia, com aproximadamente 180 pessoas cada.

(3) O cardápio III destina-se à estimativa de 14 (quatorze) eventos, de 01 (um) dia, totalizando, em média, 1820 (mil oitocentos e vinte) pessoas.

4.1.2.3. Quantitativo a ser administrado pela Subsecretaria de Gestão Estratégica, destinando-se a café da manhã e lanche para Tribunal do Júri e eventos promovidos pela Seção de Projetos Socioambientais - SEAMB/SGE - Campanha de Sustentabilidade da SJRJ - ReciclaJus.

Subitem		Quantidade ¹
1.1	Cardápio I	600 ²
1.2	Cardápio II	Zero
1.3	Cardápio III	1160 ³

(1) Os números de eventos e de pessoas participantes são apenas estimativos e não obrigam a SJRJ a demandá-los, servindo apenas como referência de cálculo de despesas. Os fornecimentos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período, configurando o fornecimento por demanda.

(2) Café da manhã do Tribunal do Júri: estimam-se 10 (dez) eventos de 02 (dois) dias, com 30 (trinta) participantes cada, totalizando, em média, 600 (seiscentos) kits de cardápio.

(3) Lanche do Tribunal do Júri: estimam-se 10 eventos de 02 (dois) dias, com 50 (cinquenta) participantes cada, totalizando, em média, 1000 (mil) kits de cardápio.

(3) Estimam-se 8 (oito) eventos de 01 (um) dia, para Campanha de Sustentabilidade da SJRJ - ReciclaJus –, com 20 (vinte) participantes cada, totalizando, em média, 160 (cento e sessenta) kits de cardápio.

4.1.2.4. Quantitativo a ser administrado pela Subsecretaria de Gestão de Pessoas, destinando-se a cursos e eventos da Seção de Capacitação e da Seção de Serviços de Saúde.

Subitem		Quantidade ¹
1.1	Cardápio I	Zero
1.2	Cardápio II	5640 ²
1.3	Cardápio III	600 ³

(1) Os números de eventos e de pessoas participantes são apenas estimativos e não obrigam a SJRJ a demandá-los, servindo apenas como referência de cálculo de despesas. Os fornecimentos serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada ao longo do período, configurando o fornecimento por demanda.

(2) Estimam-se 12 (doze) eventos de 04 (quatro) dias, em média, com 30 (trinta) participantes cada (com 02 lanches por dia) e eventos com durações diversas, em torno de 20 (vinte) participantes cada.

(3) Estimam-se 10 (dez) eventos de 01 (um) dia, com 30 (trinta) participantes cada (com 02 lanches por evento).

05. Levantamento de Mercado e Estimativas de Valor

5.1 Levantamento de Soluções Adotadas por Outros Órgãos Públicos/Instituições (Preferencialmente no Poder Judiciário Federal)

Tabela 5.1 - Soluções de Outros Órgãos, Fonte de Pesquisa e Valor Unitário ou Mensal Contratado

Soluções de outros órgãos	Fonte de pesquisa	Valor unitário ou mensal do contratado
Pregão Eletrônico 075/14	https://www.trf4.jus.br/trf4/licitacoes/licitacoes_arqs/JFPR/editais/pg_075-14_-_coffee_break_para_cursos,_treinamentos_e_eventos.pdf	
Pregão Eletrônico 35/2023	https://www.trt5.jus.br/node/68503	
Pregão Eletrônico nº 30/2021	https://www.trt16.jus.br/site/conteudo/licitacao/view/lic_inteiro_teor_etp.view.php?id=8994	

5.2 Levantamento de Alternativas Existentes no Mercado

Tabela 5.2 - Soluções Disponíveis no Mercado, Fonte de Pesquisa e Valor Unitário ou Mensal Contratado

Para o fim a que se destina a contratação, não foram encontradas outras soluções no mercado que atendam a demanda.

06. Descrição da Solução

Contratação de empresa para prestar os serviços de alimentação através de Contrato de Despesa Continuada. Vantagens:

- a) Atendimento à demanda de forma plena, através da prestação de serviço com mão-de-obra especializada.
- b) Suprimento da ausência de mão de obra especializada nos quadros da SJRJ apta a prestar o serviço.
- c) Fazer pedidos à medida que forem surgindo as necessidades, tendo em vista a imprevisibilidade da demanda.

6.1 Ciclo de Vida: De 1 a 3 anos

6.1.1 Caráter da Despesa deste Objeto: Definitivo

Pagamento Integral dentro do Exercício: Sim

Necessidade de Formação de Lote por Motivos Técnicos: Sim

Necessidade Técnica de Indicação de Marcas/Fabricantes Específicos: Não

Necessidade de Alocação de Mão de Obra em Caso de Serviço: Não

07. Demonstrativos dos Resultados Esperados

Oferecer uma boa alimentação durante ações de capacitação, reuniões e demais eventos é essencial para garantir o conforto dos participantes e bom aproveitamento das atividades. Através da contratação de empresa para prestar os serviços de alimentação melhor aproveitamento de recursos humanos e materiais, com uma logística mais eficiente na organização dos eventos desta seccional, tornando o processo mais ágil e garantindo a qualidade do serviço oferecido, além de maior economicidade.

08. Justificativa para o Parcelamento ou Não da Contratação

Para o fim a que se destina a contratação não é possível o parcelamento, considerando que o atendimento dos eventos na capital por uma mesma empresa garante a manutenção do padrão de qualidade e o ganho em economia de escala.

09. Providências a serem tomadas pela Administração previamente à Celebração do Contrato

9.1 Necessidade de Oitiva das Áreas Envolvidas: Não

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Critérios de Sustentabilidade

A contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e demais envolvidos na prestação dos serviços, devendo ainda estimular as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, pautados nos seguintes pressupostos e exigências:

- a) Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo;
- b) Promover a reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades;
- c) Respeitar as Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos, bem como as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, sobretudo, a Resolução - RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004, que trata de procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico sanitárias do alimento preparado.

12. Impactos Ambientais

Pela característica da prestação do serviço se vislumbra o possível impacto ambiental: geração de lixo devido ao uso de embalagens para entrega dos produtos e de resíduos de alimentos após os coffee breaks. Contudo, não se verifica outros impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental em consonância ao “Guia Nacional de Licitações Sustentáveis” da CGU/AGU.

Além disso, no que diz respeito ao requisitante, deve proceder ao uso responsável dos alimentos adquiridos, utilizar materiais de serviço de mesa reaproveitáveis e dar destino adequado aos resíduos gerados.

13. Contratação Anterior/Processo Administrativo

[0004000-30.2025.4.02.8001](#)

14. Parecer Conclusivo sobre a Viabilidade da Contratação

A contratação de empresa para prestar serviço de alimentação em eventos da SJRJ é viável e necessária para proporcionar um adequado atendimento, em tempo hábil, às demandas dessa natureza nas ações de capacitação, seminários, reuniões e demais eventos que são conduzidos por esta Seccional.

De acordo. Encaminho este formulário para apreciação.



Documento assinado eletronicamente por **ROGERIO DA COSTA PEREIRA**, Assessor em Exercício, em 19/03/2025, às 12:08, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.trf2.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **0785558** e o código CRC **1AD85114**.

0008605-19.2025.4.02.8001

SEI 0785558v16