



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO PARA

Rua João Diogo 288 - Bairro Campina - CEP 66015-902 - Belém - PA

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

(CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS)

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 9º, inciso I da IN 58/2022).

1.1. Descrição da demanda

Necessidade de fornecer alimentos preparados e bebidas, **por demanda**, para atendimento aos(às) Senhores(as) Membros(as) da Corte e ao Procurador Regional Eleitoral (oito pessoas) que permanecerão neste Edifício-Sede em decorrência dos julgamentos dos processos referentes às eleições de 2026.

1.2. Motivo/Justificativa da Contratação

As bebidas e os alimentos descritos no item único deverão atender aos Membros da Corte, nos dias de Sessões Plenárias realizadas no período eleitoral, a partir do mês de agosto até a diplomação dos eleitos, em 19 de dezembro de 2026, nos termos da Resolução TRE/PA nº 5.368/2016, que dispõe sobre a contratação, em caráter excepcional, de serviços/fornecimento de alimentação no âmbito do TRE-PA.

Frisa-se que o serviço de alimentação visa atender a uma necessidade específica e excepcional. Durante os períodos eleitorais, que ocorrem tipicamente entre agosto e dezembro, as sessões plenárias da Corte Eleitoral podem se estender até o período noturno. Assim, para garantir o bem-estar e a continuidade dos trabalhos por parte dos membros da Corte nessas ocasiões, torna-se necessário o fornecimento de alimentação.

Esta medida está em conformidade com a Resolução TRE/PA nº 5.368/2016, que, embora proíba o fornecimento de serviços de alimentação para recepções e solenidades em geral, permite a contratação em caráter excepcional, como no caso em questão.

Portanto, a contratação de uma empresa especializada é estratégica para o TRE-PA, especialmente para a regular continuidade dos julgamentos pelo plenário da corte, responsável pelos julgamentos de ações ligados diretamente às eleições e que se avolumam no período eleitoral e se estendem até 19/12, com o julgamento das prestações de contas.

1.3. Objetivo

Garantir que durante as sessões plenárias prolongadas, comuns em período eleitoral, seja fornecida a alimentação aos Senhores Membros da Corte.

1.4. Análise da contratação anterior ou série histórica, se houver

Para embasar esta contratação, foram considerados caso idêntico, como a contratação anterior feita em 2024 (0000689-67.2024.6.14.8000), e caso semelhante, como a de eventos (0003887-78.2025.6.14.8000).

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso II da IN 58/2022).

2.1. Natureza do objeto

2.1.1 O objeto desta contratação é considerado comum, conforme definido no art. 6º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021, uma vez que possui padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, de acordo com as especificações usuais do mercado. Isso significa que os serviços a serem prestados seguem critérios e parâmetros amplamente reconhecidos e utilizados no setor, garantindo a conformidade e a adequação às expectativas de qualidade estabelecidas pelo TRE-PA. A padronização e a clara definição dos requisitos de desempenho e qualidade garantem que os serviços contratados estejam em conformidade com as melhores práticas do mercado, assegurando a eficiência e a eficácia no fornecimento de alimentos aos membros do TRE-PA, sendo vedada a inclusão de itens de luxo ou incompatíveis com a finalidade institucional.

2.1.2 Trata-se de *demanda não continuada*, visto ser somente para o período eleitoral, mas *imprescindível* para a consecução das atividades deste Regional, sendo diretamente ligadas aos pleitos.

2.1.3 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos da Resolução TSE Nº 23.702/2022, do Decreto n.º 9.507/2018 e da IN SEGES nº 5/2017, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

2.1.4 Observa-se que o objeto a ser contratado não está cadastrado no catálogo eletrônico de padronização, disponível no Portal Nacional de Compras Públicas.

2.2. Necessidade continuada ou não do serviço

SIM NÃO

2.2.1. Vigência plurianual

SIM, conforme justificativa abaixo. NÃO

2.3. Regime de Execução

2.3.1. O regime de execução do contrato será de empreitada por preço unitário, considerando a presente contratação ser sob demanda, ante a imprevisibilidade da quantidade total a ser contratada.

2.4 Adoção da sistemática do registro de preços

Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP? Caso positivo, justificar.

Sim Não

2.4.1. Não se aplica, visto não se enquadrar em uma das hipóteses previstas no art. art. 3º, do Decreto n. 11.462/2023.

2.5. Admissão ou não de subcontratação do objeto contratual

SIM NÃO

2.5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

2.6. Garantia de execução contratual

SIM NÃO

2.6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelo motivo da contratação não exigir dedicação exclusiva de mão de obra e a baixa complexidade da execução do objeto.

2.7. Requisitos de capacitação

() SIM (x) NÃO () NÃO SE APLICA

2.8. Requisitos legais

A contratação será regida pelas seguintes normas, sem prejuízo de outras aplicáveis:

- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021- que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 - que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e da outras providências;
- Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 - que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, nas contratações públicas no âmbito da administração pública federal;
- RESOLUÇÃO Nº 23.702, DE 9 DE JUNHO DE 2022 - que dispõe sobre a Política de Governança das contratações na Justiça Eleitoral e dá outras providências;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022 - que dispõe sobre a elaboração de Estudos Técnicos Preliminares para aquisição de bens e contratação de serviços e obras, e sobre o Sistema de ETP digital;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022 - que dispõe sobre a licitação pelo critério de julgamento por menor preço ou maior desconto, na forma eletrônica, para a contratação de bens, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021 - que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
- Resolução TRE/PA nº 5.368/2016 - que dispõe sobre a contratação, em caráter excepcional, de serviços de alimentação no âmbito do Tribunal Regional Eleitoral do Pará.
- Resolução CNJ nº 400 de 16/06/2021- Dispõe sobre a política de sustentabilidade no âmbito do Poder Judiciário.
- Lei nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- Resolução TRE-PA Nº 5.397/2017 - Plano de Logística Sustentável do TRE-PA;

2.9. Requisitos temporais

2.9.1. O prazo de vigência da contratação será da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2026, na forma do artigo 105 da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.9.3. A execução do serviço iniciará em agosto, em data a ser estabelecida na primeira ordem de serviço, e findará no dia 19/12/2026.

- 1) O prazo para a realização dos serviços será estabelecido individualmente em cada Ordem de Serviço emitida pela Contratante.
- 2) As datas e horários dos eventos serão comunicados pelo TRE-PA com um mínimo de **10 (dez) dias** de antecedência, exceto em situações excepcionais em que o Contratante poderá informar com um prazo mínimo de **48 (quarenta e oito) horas**. Nestes casos, a empresa contratada deverá emendar todos os esforços para garantir a organização perfeita dos serviços solicitados pelo Contratante.

2.10. Vistoria Técnica

SIM NÃO NÃO SE APLICA

2.10.1 A realização de vistoria técnica nas instalações da licitante classificada em primeiro lugar do certame, visa a averiguação de sua capacidade técnica e sanitária, bem como a verificação das informações prestadas pela licitante (exequibilidade da proposta), o que contribui para a mitigação de riscos relacionados à contratação de empresas desqualificadas ou sem estrutura adequada, garantindo a prestação do serviço de forma satisfatória.

As regras serão detalhadas no Termo de Referência.

2.11. Critérios e práticas de sustentabilidade

SIM NÃO NÃO SE APLICA

2.11.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, *no que couber*, que se baseiam na legislação ambiental, notadamente o art. 32 da Lei nº 12.305, de 2010, art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 2010 e no art. 4º do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, no **Plano de Logística Sustentável do TRE/PA** e no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria-Geral da União.

1. Dar preferência por matérias-primas de origem local, conforme art. 25, §2º da Lei n.º 14.133/2021.
2. Observar, no que couber, a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.
3. Estabelecer um plano de gestão de resíduos sólidos que inclua a coleta seletiva e a destinação adequada de materiais descartados no local de execução. Isso pode incluir a reciclagem de papéis, plásticos e outros materiais recicláveis.
4. Emprego de produtos de limpeza e conservação que respeitem normas da ANVISA, adoção de medidas que evitem o desperdício de água e que preservem os recursos hídricos e atendimento às normas da ABNT sobre resíduos sólidos, atentando para a destinação adequada aos resíduos gerados durante as atividades executadas no órgão.
5. Quando da utilização de documentos, que os mesmos sejam preferencialmente digitais.

2.11.2. A contratada observará a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

2.11.3. A adoção dessas medidas não apenas contribuirá para a preservação do meio ambiente, mas também promoverá uma gestão pública mais responsável e consciente.

2.11.4. Durante todo o processo de contratação deverão ser adotadas práticas que busquem equilíbrio entre sustentabilidade, economicidade e competitividade, além de uma avaliação de custos e benefícios com planejamento a longo prazo, subordinando a eficiência à eficácia.

2.12 Considerações sobre a possibilidade de participação de consórcio na licitação.

SIM NÃO NÃO SE APLICA

2.12.1. Não será possível a participação de consórcio de empresas nesta licitação, em razão da baixa complexidade do objeto a ser fornecido.

2.13 Considerações sobre a possibilidade de participação de cooperativa na licitação.

SIM NÃO NÃO SE APLICA

2.13.1. Será permitida a participação de cooperativa.

2.14 Considerações sobre a possibilidade de participação de pessoa física no certame.

2.14.1 Não será permitida a participação de pessoas físicas, pois a presente contratação exige estrutura mínima da contratada, como equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física (art. 4º da IN SEGES /ME nº 116/2021).

2.15 Justificativa para exigência de Qualificação Técnica

2.15.1 O objeto da contratação tem as seguintes características:

- Fornecimento de alimentos preparados e bebidas **sob demanda**;
- Atendimento a autoridades (Membros da Corte), em contexto **institucional sensível** (julgamentos eleitorais);
- Necessidade de **regularidade, pontualidade e padrão elevado de qualidade**.

2.15.2 A exigência de qualificação técnica é importante para garantir a adequada execução contratual, atendendo às expectativas das autoridades destinatárias dos serviços, mitigando, assim, os riscos com falhas na execução por incapacidade operacional, atrasos ou descontinuidade do fornecimento e problemas sanitários, permitindo a continuidade das atividades institucionais.

As exigências serão detalhadas no Termo de Referência.

2.16. Amostras

2.16.1. O objeto da contratação envolve o fornecimento de alimentos preparados, bebidas e serviços associados (apresentação, acondicionamento, logística e padrão de qualidade).

Trata-se, portanto, de objeto cuja qualidade não pode ser plenamente aferida por atestados ou documentos formais e depende de elementos sensoriais e operacionais, tais como:

- Sabor;
- Aparência;
- Textura;
- Temperatura;
- Apresentação;
- Adequação ao padrão institucional.

Assim, a exigência de **degustação/amostra** é o único meio eficaz para verificar a aderência da proposta às necessidades da Administração.

Os critérios de avaliação serão detalhados no Termo de Referência.

2.16 Manifestação de atendimento ao princípio da padronização (Art. 47, I, da Lei 14.133/21)

2.16.1. Ao realizar o processo de contratação, foram considerados os critérios e requisitos relacionados à capacidade para o fornecimento de alimentação. Isso significa que foram estabelecidos parâmetros técnicos e especificações claras e objetivas para a contratação dos serviços oferecidos.

Adicionalmente, foram levados em conta os padrões e normas de mercado relacionados aos serviços solicitados, a fim de assegurar a adequação dos produtos aos objetivos e necessidades da organização.

Dessa forma, concluímos que a contratação em questão está em conformidade com o princípio da padronização estabelecido pela Lei 14.133/21, garantindo a qualidade e uniformidade dos serviços a serem contratados.

2.17 Justificativa para não adoção do Instrumento de Medição de Resultado (IMR)

2.17.1. A avaliação da execução do objeto será realizada com base nos critérios de gestão do contrato (item 7) e de recebimento do objeto, abaixo indicados, com vistas à aferição da qualidade da prestação dos serviços e pagamento, não sendo utilizado na presente contratação o **Instrumento de Medição de Resultado (IMR)**.

Justifica-se a não adoção do IMR pois a contratação em questão não requer uma medição de produtividade no sentido estrito, uma vez que as obrigações contratuais gerais estarão claramente definidas no Termo de Referência (TR) e no contrato. Eventuais descumprimentos injustificados dessas obrigações já estão contemplados com a estipulação de sanções, o que garante a responsabilização do contratado em caso de inexecução ou mau desempenho.

Outrossim, cabe ressaltar que a utilização do IMR pressupõe a definição de critérios específicos e objetivos de mensuração da qualidade do serviço. No entanto, no caso em questão, não foram identificados parâmetros específicos que possam ser utilizados para medir a qualidade do serviço. A ausência desses critérios tornaria a aplicação do IMR inadequada e subjetiva.

Considerando todos esses pontos, é justificável a não adoção do IMR para esta contratação. Em vez disso, recomenda-se que a gestão do contrato seja realizada por meio dos mecanismos já estabelecidos, como o acompanhamento técnico e a fiscalização, em conformidade com o que está previsto no contrato e no TR. Essa abordagem permitirá uma gestão eficaz do contrato, garantindo o cumprimento das obrigações contratuais de forma adequada, sem a necessidade de introdução de um instrumento de medição que não se mostra apropriado para o caso em questão.

2.18. Tratamento diferenciado para ME e EPP

2.18.1 Esta contratação se enquadra nos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto 8.538/15, devido o valor estimado do **item** ser inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). Portanto, **o certame será exclusivo para ME e EPP.**

2.19. Da reserva de vagas, na execução do contrato, para presos e egressos do sistema prisional, cumpridores de medidas alternativas e adolescentes em conflito com a lei

2.19.1 De acordo com a Resolução TRE/PA n.º 5.434/2018, as hipóteses dessa participação se restringem às obras públicas e serviços terceirizados com dedicação de mão de obra, o que não se aplica a natureza do objeto da presente contratação. Além disso, a execução do serviço ocorrerão de forma parcelada, ao longo da vigência contratual, sendo incompatível com os procedimentos de identificação e alocação de egressos, previstos nos órgãos de segurança pública e instituições parceiras.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso III da IN 58/2022).

3.1 Identificação das Soluções Disponíveis:

Para atendimento da necessidade de fornecimento de lanches aos membros do Tribunal durante o período eleitoral, foram identificadas, no mercado, as principais soluções possíveis:

- 1) **Solução 1 – Contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação (coffee break/lanche pronto):** Consiste na contratação de empresa que realiza o preparo, montagem e entrega de lanches prontos para consumo, podendo incluir logística de distribuição, embalagens individuais e, eventualmente, apoio operacional.
- 2) **Solução 2 – Aquisição direta de gêneros alimentícios:** Consiste na compra, pela Administração, de insumos alimentícios (pães, frios, bebidas, frutas, etc.), ficando sob responsabilidade interna a montagem, armazenamento e distribuição dos lanches.

- 3) **Solução 3 – Contratação de serviços de buffet completo:** Abrange a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação com maior nível de serviço, incluindo estrutura mínima, como rechaud e embalagens plásticas.

3.1.1. Contratações públicas similares identificadas e analisadas

Foram analisadas contratações similares realizadas por órgãos públicos, especialmente da Justiça Eleitoral e outros órgãos federais, destacando-se:

- Contratações de Tribunais Regionais Eleitorais para fornecimento de lanches durante eleições, geralmente por meio de **contratação de empresa especializada em coffee break ou kits lanche**;
- Contratos de órgãos federais para eventos institucionais e capacitações, nos quais prevalece o modelo de **fornecimento de kits individuais de alimentação**, visando praticidade e segurança sanitária;
- Observou-se que a maioria das contratações adota o modelo de **fornecimento de lanches prontos**, com entrega sob demanda, em razão da simplicidade operacional e melhor controle da execução contratual.

Verifica-se, portanto, uma tendência consolidada na Administração Pública pela adoção de soluções terceirizadas de fornecimento de alimentação pronta.

3.1.1.2. Soluções técnicas disponíveis

Considerando as alternativas identificadas, as soluções técnicas disponíveis são:

- **Execução indireta (contratação de empresa especializada)**
 - Fornecimento de kits lanche prontos e embalados individualmente;
 - Fornecimento sob demanda, conforme cronograma eleitoral;
 - Possibilidade de padronização dos itens.
- **Execução direta (aquisição de insumos)**
 - Compra de gêneros alimentícios;
 - Necessidade de estrutura interna para armazenamento, manipulação e montagem dos lanches;
 - Exigência de pessoal e controle sanitário.
- **Serviço completo de buffet**
 - Inclui estrutura física, equipe e montagem;
 - Mais adequado para eventos formais, não necessariamente para consumo rápido em ambiente de trabalho.

3.1.1.4. Condições usuais de aquisição ou execução do objeto

As condições usuais observadas no mercado incluem:

- **Prazo de entrega:**
Realização das entregas de forma programada ou sob demanda, geralmente em até 24 horas após solicitação, podendo haver cronograma pré-definido conforme o calendário eleitoral.
- **Forma de fornecimento:**
Entrega de kits individuais devidamente embalados, garantindo higiene e praticidade.
- **Validade e qualidade:**
Os alimentos devem ser preparados no mesmo dia da entrega, respeitando normas sanitárias vigentes

(ANVISA).

- **Forma de pagamento:**

Pagamento realizado após o fornecimento, mediante atesto da execução, podendo ser por parcela mensal conforme consumo.

- **Garantia:**

Aplicável quanto à qualidade dos produtos fornecidos, com substituição imediata em caso de inadequação.

3.2. Comparação das soluções

A comparação entre as soluções identificadas é apresentada a seguir:

Solução 1 – Empresa especializada (lanches prontos)

Vantagens:

- Maior eficiência operacional;
- Redução de riscos sanitários;
- Padronização dos itens;
- Facilidade de fiscalização contratual;
- Não exige estrutura interna da Administração.

Desvantagens:

- Dependência do fornecedor;
- Necessidade de boa especificação contratual.

Solução 2 – Aquisição de insumos

Vantagens:

- Possível redução de custos unitários;
- Maior controle direto sobre os itens adquiridos.

Desvantagens:

- Necessidade de estrutura física e pessoal;
- Riscos sanitários;
- Maior complexidade operacional;
- Desvio da atividade-fim do órgão.

Solução 3 – Serviço de buffet

Vantagens:

- Alto padrão de serviço;
- Adequado para eventos formais.
- Adequado para os destinatários do serviço (membros da corte)

Desvantagens:

- Custo elevado;
- Desnecessário para consumo funcional e rotineiro;

3.3 Solução Mais Vantajosa:

Após a análise das alternativas disponíveis no mercado, conclui-se que a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet** se mostra como a solução mais vantajosa para atender à necessidade administrativa, pelos fundamentos a seguir expostos.

Inicialmente, cumpre destacar que, embora a solução de fornecimento de **kits lanche individuais** apresente vantagens sob o ponto de vista econômico, logístico e de simplicidade operacional, tal modelo não se revela plenamente adequado às especificidades do contexto em análise.

A presente contratação destina-se ao atendimento de **membros da Justiça Eleitoral, notadamente magistrados**, durante o período eleitoral, contexto este marcado por jornadas extensas, elevada carga decisória e necessidade de permanência contínua nos locais de trabalho. Nesse cenário, a alimentação não se configura apenas como suporte logístico, mas como **condição para manutenção da capacidade laboral, bem-estar e desempenho funcional das autoridades envolvidas**.

Assim, a solução de buffet permite atendimento compatível com o grau de responsabilidade e a natureza das funções exercidas, especialmente em momentos críticos do processo eleitoral, sem que isso represente qualquer afronta aos princípios da economicidade e razoabilidade, desde que mantidos padrões compatíveis com a finalidade pública.

Importa ressaltar que a escolha não decorre de privilégio pessoal, mas sim da **adequação da solução ao contexto funcional e institucional**, devidamente motivada.

O serviço de buffet possibilita ajustes na quantidade e variedade dos itens, atendimento a restrições alimentares e adequação a diferentes turnos e demandas. Tal flexibilidade não é facilmente alcançada com kits previamente definidos.

Dessa forma, conclui-se que a **contratação de serviço de buffet**, com fornecimento de alimentação adequada e sob demanda durante o período eleitoral, é a solução que melhor atende ao interesse público, por aliar **adequação, eficiência, qualidade e suporte às atividades institucionais críticas** desempenhadas pela Justiça Eleitoral.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (descrição/especificação do Objeto)

Fundamentação: descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso IV da IN 58/2022).

4.1. O fornecimento dos alimentos preparados e das bebidas serão apresentados da seguinte forma:

BEBIDAS	
TIPO	FORMA DE ENTREGA/SERVIÇO
SUCO	A bebida deve ser preparada e acondicionada de modo a conservar suas propriedades organolépticas e nutricionais. A bebida deverá ser entregue refrigerada, acondicionada em garrafa/jarra, de modo que a temperatura seja preservada até o momento da entrega. As garrafas/jarras são de inteira responsabilidade da empresa contratada, devendo ser recolhidas no dia seguinte ao da entrega, ou no momento da entrega subsequente. As garrafas/jarras deverão apresentar bom estado de higiene e conservação.
CHOCOLATE	A bebida deverá ser entregue em recipiente adequado e já aquecido (podendo ser acondicionada em garrafa térmica para conservação da temperatura).
REFRIGERANTE	A bebida deverá ser entregue resfriada.

CHÁ	<p>A cada entrega a empresa deverá ofertar ao menos 1 tipo de chá.</p> <p>A empresa deverá entregar o chá em sachês embalados individualmente, visando manter a salubridade do produto, pois será preparado pela própria pessoa atendida.</p> <p>Alternativamente, a empresa poderá fornecer caixa de chá em quantidade igual ou superior a requisitada, devidamente lacrada e desde que os sachês estejam embalados individualmente.</p>
-----	---

LANCHES	
TIPO	FORMA DE ENTREGA/SERVIÇO
MINI SANDUÍCHES NATURAIS	O alimento deverá ser feito em pão de forma sem casca, no formato triangular, combinando três fatias de pão intercalados por duas camadas de recheio, peso mínimo de 30 gramas, revestidos preferencialmente em alumínio/papel, de maneira que evite sua deformação durante o transporte, não devendo os tomates utilizados conter sementes.
SALGADOS QUENTES	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem adequada à sua conservação. A embalagem deverá ser, preferencialmente, reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.
BOLOS VARIADOS	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.
EMPADÃO DE FRANGO	<p>A massa deverá ser do tipo massa "podre", recheado com frango cozido desfiado, milho, azeitona e queijo do tipo catupiry, peso mínimo de 200 gramas.</p> <p>O alimento deverá estar acondicionado em embalagem adequada à sua conservação. A embalagem deverá ser, preferencialmente, reutilizável ou fabricado em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. A embalagem deverá estar tampada ou ser coberta com filme de PVC transparente, de modo a proteger o alimento até o momento do serviço.</p>

ALMOÇO/JANTAR*	
TIPO	FORMA DE ENTREGA/SERVIÇO

LEGUMES E SALADAS	O alimento deverá ter peso mínimo de 150 gramas, acondicionadas em embalagens plásticas, transparente e rígidas, revestidas em filme plástico. Acompanhará a salada, 2 (dois) sachês de sal, 2 (dois) sachês de molho temperado para salada tipo rosê ou italiano, com peso líquido de 18g.
ARROZ, FAROFA E BATATA	O alimento deverá estar acondicionado em embalagens plásticas, transparente e rígidas, revestidas em filme plástico ou com tampa, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável.
PROTEÍNAS	O alimento deverá ser servido em <i>rechaud</i> inox de inteira responsabilidade da empresa contratada, a fim de conservar quentes os alimentos ali contidos.

4.2. A combinação é:

- **Combinação 1:** *Carne* (de 2kg) Filé mignon ao molho madeira (corte medalhão) + *Arroz* (de 800g) Branco + *Farofa* (de 800g) Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga + *Batata* (de 800g) Batata Palha ou frita (tradicional) + *Saladas* (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, rúcula, acelga, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.

- **Combinação 2:** *Carne* (de 2kg) Filé mignon recheado com queijo + *Arroz* (de 800g) Branco + *Farofa* (de 800g) Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga + *Batata* (de 800g) Batata Palha ou frita (tradicional) + *Saladas* (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, rúcula, acelga, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.

- **Combinação 3:** *Peixe* (de 2kg) Filé de Filhote Grelhado + *Legumes* (de 1200g) Legumes ao vapor (abóbora, couve-flor, vagem, cenoura, batata, beterraba, etc..) + *Arroz* (de 800g) Branco + *Farofa* (de 800g) Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga + *Saladas* (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, rúcula, acelga, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.

- **Combinação 4:** *Peixe* (de 2kg) Filé de Pescada amarela Grelhado + *Legumes* (de 1200g) Legumes ao vapor (abóbora, couve-flor, vagem, cenoura, batata, beterraba, etc..) + *Arroz* (de 800g) Branco + *Farofa* (de 800g) Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga + *Saladas* (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, rúcula, acelga, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.

SOBREMESAS	
TIPO	FORMA DE ENTREGA/SERVIÇO
SALADA DE FRUTAS	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável. As frutas devem ser frescas, devendo o preparo/corte ser realizado no dia da sessão. Devem estar ideais para serem consumidas no horário em que for servida a alimentação.
PUDIM DE LEITE E DOCES FINOS	O alimento deverá estar acondicionado em embalagem reutilizável ou fabricada em material reciclável/biodegradável, evitando-se o uso de embalagem plástica descartável.
PICOLÉ	Picolé individual com padrão de qualidade compatível com produtos fornecidos pelas empresas regularmente registrada, produtos amplamente comercializados no mercado regional e com aceitação consolidada pelo público consumidor.

4.2.1. O almoço deverá ser servido ao Senhores Membros da Corte às 12 horas, da seguinte forma:

1 (um) tipo de proteína + 3 (três) tipos de acompanhamento + saladas de folhas variadas ou legumes ao vapor + 1 (um) tipo de sobremesa.

4.2.2. Em nenhum alimento poderão ser utilizados condimentos fortes tais como açafrão e pimenta.

4.2.3. A CONTRATADA deverá fornecer alimentos de qualidade, exercendo rígido controle sobre a procedência e a data de validade dos mesmos, utilizando ingredientes nutritivos, saudáveis e de primeira qualidade e observando a adequada preparação dos alimentos, com o necessário cuidado para que sejam devidamente temperados, assados/cozidos/preparados e armazenados, a fim de garantir os devidos sabor, qualidade e palatabilidade.

4.2.4. Devido à natureza dos gêneros alimentícios a serem fornecidos, e visando garantir sua máxima frescura e qualidade, o edital exigirá que as licitantes estejam sediadas e registradas ou que possuam estabelecimentos operacionais em Belém/PA. Esta medida reduz a cadeia de suprimentos, crucial para manter as características organolépticas, segurança e valor nutricional. Assim, só serão aceitas propostas de empresas com sede ou estabelecimento operacional em Belém, assegurando alimentos frescos e recém-preparados, em conformidade com os padrões de higiene e qualidade exigidos.

4.2.5. Deverão ser fornecidos pela contratada todos os materiais necessários para servir os juízes membros da corte, em especial talheres, copos/taças, louças e guardanapos, na quantidade suficiente para atender diariamente todos os 7 membros da corte e o representante do Ministério Público Eleitoral (8 pessoas), bem como em perfeito estado de conservação e higiene, sem defeitos, conforme descrição a seguir:

Talheres	Garfos, facas e colheres (de chá e para servir as refeições) em aço inoxidável de alta qualidade (ex: AISI 430 ou 304), garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização sanitária, fornecidos em porta talheres.
Copo/taça	Copo ou taça confeccionado em vidro transparente, destinado ao serviço de água/suco. O produto deverá apresentar design funcional, ser resistente a quebras e possuir capacidade adequada para o consumo individual de água (aproximadamente 200 ml a 300 ml).
Aparelho de louça	Aparelho de louças brancas, que pode ser composto por pratos (raso, fundo e de sobremesa, conforme alimentação a ser fornecida), xícaras e pires para chá e café. As peças devem ser fabricadas em material cerâmico de alta resistência, com acabamento liso e brilho uniforme, isentas de defeitos, trincas ou manchas. O conjunto deverá garantir apresentação adequada para uso em eventos oficiais, proporcionando funcionalidade e elegância no serviço.
Guardanapo	Guardanapos de papel, preferencialmente constituídos por fibras virgens, fornecidos em dispensadores que incentivem o seu uso racional

4.2.6. Em todos os produtos fornecidos, quando couber, as embalagens deverão ser, preferencialmente, feitas com materiais reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis, usadas de maneira tal que utilize o menor volume possível para um ponto de equilíbrio entre a proteção dos produtos e a redução da quantidade de resíduos, sem prejudicar a salubridade.

4.3. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA AS PROPOSTAS

4.3.1 Apenas serão consideradas para classificação as propostas que estejam em conformidade com as especificações mínimas detalhadas no termo de referência.

4.3.2 O preço proposto deve incluir todas as despesas relacionadas ao fornecimento do serviço, tais como impostos, taxas, transporte, carregamento, e outros custos pertinentes.

4.3.3 As propostas devem ser compatíveis com as especificações estabelecidas no termo de referência, satisfazendo-as integralmente, sem comprometer suas características essenciais.

4.3.4 A proposta deve conter informações dos dados bancários e de contato da licitante, incluindo endereço de e-mail, telefone e endereço físico.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (obrigatório)

Fundamentação: estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso V da IN 58/2022).

5.1. Serão fornecidos alimentos e bebidas para 8 pessoas (**7 membros da Corte + 1 Procurador Regional Eleitoral**), estando previsto o fornecimento de:

- **Almoço ou jantar, com bebidas e sobremesas em 48 sessões;**

- **Lanches e bebidas em 53 sessões.**

- As bebidas serão fornecidas durante as refeições de lanche e almoço e jantar, no limite máximo de 1 bebida por pessoa a cada refeição.

5.1.1. Considerando que haverá no total 53 sessões durante o pleito eleitoral, previu-se o fornecimento de lanches em todas as sessões plenárias, enquanto que o almoço/jantar e sobremesas, serão fornecidos somente quando a sessão se prolongar em demasia, o que se prevê que ocorra em 48 sessões.

5.2. Para as refeições do almoço/jantar há previsão de 60% de carne (opção de filé ao molho madeira ou filé com queijo, acompanhado de arroz, farofa, batata e saladas) e 40% de peixe (opção de pescada amarela ou filhote, acompanhado de arroz, farofa, legumes e saladas), e ainda, opção de sobremesa (podendo variar entre salada de frutas, pudim de leite, doces finos ou sorvete).

BEBIDAS

Mês	Quantidade de sessões por mês x Quantidade de Membros	Média de pedidos por mês (unidade)
Agosto/26	8 sessões/pedidos x 8 membros (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	64 unidades
Setembro/26	12 sessões/pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	96 unidades
Outubro/26	15 sessões/pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	120 unidades
Novembro/26	8 sessões/pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	64 unidades
Dezembro/26	10 sessões/pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	80 unidades
Total dos Pedidos		424 unidades

Os pedidos obedecerão ao que se encontra descrito no item 1.1

BEBIDAS					
ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Valor Unitário R\$ (A)	Quantidade Máxima Estimada (B)	Valor R\$ (A x B)
1	Suco de polpa de frutas natural (300 ml) Sabores: maracujá, acerola, laranja e goiaba. Devem ser apresentados sem adição de açúcar. Em porção individual de 300 ml por pessoa		15,36	190	2.918,40
2	Chocolate quente (300 ml) Em porção individual de 300 ml por pessoa		16,48	88	1.450,24

3	Refrigerante (350 ml) Marcas: Guaraná Antártica e Coca-Cola. Devem ser apresentados normal e zero açúcar. Em latinha individual de 350 ml	Unidade	10,06	80	804,80
4	Chá (300 ml) Sabores: capim-cidreira, erva-doce, camomila, etc. Marcas: Leão e Dr. Oetker. Em porção individual de 300 ml por pessoa		11,17	66	732,22
TOTAL				424	5.910,66

LANCHES

Mês	Quantidade de sessões por mês x Quantidade de Membros
Agosto/26	8 pedidos x 8 membros (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Setembro/26	12 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Outubro/26	15 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Novembro/26	8 sessões x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Dezembro/26	10 sessões x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)
Total	53 sessões x 8 membros da Corte

Os pedidos obedecerão ao que se encontra descrito no item 1.1

LANCHES					
ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Valor Unitário R\$ (A)	Quantidade Máxima Estimada (B)	Valor R\$ (A x B)
5	Mini sanduíche natural de peito de peru formato triangular (porção com 3 unidades de mini sanduíche de 40 gramas cada, embaladas preferencialmente em alumínio/papel) Em porção individual (03 fatias de pão de forma, com recheio de peito de peru defumado, requeijão light e queijo minas tipo frescal.)	Unidade	15,51 (valor de cada porção)	142	2.202,42
6	Mini sanduíche natural de queijo formato triangular (porção com 3 unidades de mini sanduíche de 40 gramas cada, embaladas preferencialmente em alumínio/papel) Em porção individual (03 fatias de pão de forma, com recheio de queijo tipo Reino e/ou Muçarela, salada de tomate e alface picados)		15,51 (valor de cada porção)	142	2.202,42

7	Empadão de frango Em fatia individual (por volta de 200g) Massa "podre", recheada de frango, com catupiry, azeitonas e milho verde.	26,53 (valor de cada fatia de 200g)	142	3.767,26
8	Salgados quentes (porção 3 salgados, sendo 1 salgado de cada): <u>Um Pão de queijo (20 gramas)</u> <u>Um pão delícia com recheio de salada</u> <u>Um pão delícia com recheio de queijo</u>	21,71 (valor de cada porção)	424	9.205,04
9	Bolos variados Em fatia individual (por volta de 140g) (sabores variados: chocolate, laranja e formigueiro)	20,17 (valor do bolo)	424	8.552,08
TOTAL:			1.274 unidades	25.929,22

ALMOÇO ou JANTAR

Mês	Quantidade de sessões por mês x Quantidade Máxima de Membros	Média de pedidos por mês (unidade)
Agosto/26	4 pedidos x 8 membros (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	4 pedidos
Setembro/26	9 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	9 pedidos
Outubro/26	15 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	15 pedidos
Novembro/26	8 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	8 pedidos
Dezembro/26	12 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	12 pedidos
Total Máximo dos Pedidos: Ao todo serão 48 pedidos no total no máximo		48 pedidos

Os pedidos obedecerão ao que se encontra descrito no item 1.1

ALMOÇO ou JANTAR					
ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Valor Unitário R\$ (A)	Quantidade Máxima Estimada (B)	Valor R\$ (A x B)
10	Legumes (de 1200g) Legumes ao vapor (abóbora, couve-flor, vagem, cenoura, batata, beterraba, etc...)		30,13	24	723,12

11	Saladas (de 1200g) Salada de folhas variadas (alface crespa, alface roxo, alface americana, com raspas de cenoura, beterraba, etc..) com molho servido à parte.	Unidade	30,13	24	723,12
12	Arroz (de 800g) Branco		23,68	48	1.136,64
13	Farofa (de 800g) Farofa feita de farinha de mandioca feita na manteiga		17,85	48	856,80
14	Batata (de 800g) Batata Palha ou frita (tradicional)		32,34	48	1.552,32
15	Peixe (de 2kg) Filé de Filhote Grelhado		343,19	8	2.745,52
16	Peixe (de 2kg) Filé de Pescada amarela Grelhado		314,89	12	3.778,68
17	Carne (de 2kg) Filé mignon ao molho madeira (corte medalhão)		419,22	18	7.545,96
18	Carne (de 2kg) Filé mignon recheado com queijo		419,22	10	4.192,20
Total de pedidos: Total de 48 pedidos , variando as combinações acima conforme a demanda.					23.254,36

SOBREMESAS

Mês	Quantidade de sessões por mês x Quantidade Máxima de Membros	Média de pedidos por mês (unidade)
Agosto/26	4 pedidos x 8 membros (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	32 pedidos individuais
Setembro/26	9 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	72 pedidos individuais
Outubro/26	15 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	120 pedidos individuais
Novembro/26	8 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	64 pedidos individuais
Dezembro/26	12 pedidos x 8 membros da Corte (7 membros da Corte + 1 Ministério Público Eleitoral)	96 pedidos individuais
Total dos Pedidos: Total de 48 pedidos , variando as combinações acima conforme a demanda.		384 pedidos individuais

Os pedidos obedecerão ao que se encontra descrito no item 1.1

SOBREMESAS

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade de medida	Valor Unitário R\$ (A)	Quantidade Máxima Estimada (B)	Valor R\$ (A x B)
19	Salada de frutas (100 ml) (mamão, abacate, abacaxi, uva, maçã, banana e melão, com calda de suco de laranja) em embalagem individual, com porções separadas de creme de leite e leite condensado. 30 pedidos x 8 pessoas = 240 unidades de saladas de frutas	Unidade	15,70	240	3.768,00
20	Pudim de leite (120g) Em embalagem individual, com porções separadas de creme de leite e leite condensado. 10 pedidos x 8 pessoas = 80 unidades de pudim	Unidade	11,81	80	944,80
21	Doces finos Em porção individual de 05 unidades por pessoa (sabores sugeridos: brigadeiro gourmet; uvinha, salva-vidas e beijinho). 4 pedidos x 8 pessoas = 32 porções individuais de doces finos	Porção	18,70	32	598,40
22	Sorvete Sorvete em pote individual (90g) com padrão de qualidade compatível com produtos fornecidos pelas empresas regularmente registrada, produtos amplamente comercializados no mercado regional e com aceitação consolidada pelo público consumidor. 4 pedidos x 8 pessoas = 32 sorvetes	Unidade	18,23	32	583,36
Total de pedidos: Total de 48 pedidos , variando as combinações acima conforme a demanda.				384	5.894,56

TOTAL GLOBAL: R\$ 60.988,80 (sessenta mil novecentos e oitenta e oito reais e oitenta centavos)

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

Fundamentação: 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 (inciso VI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso VI da IN 58/2022).

6.1. O custo da presente contratação está estimado em **R\$ 45.122,64 (quarenta e cinco mil cento e vinte e dois reais e sessenta e quatro centavos)**, detalhado nas tabelas do item 5.

6.2. O orçamento não será sigiloso, tendo em vista não haver justificativa técnica para a sua adoção.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (obrigatório)

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 9º, inciso VII da IN 58/2022).

7.1. Considerando o princípio do parcelamento da solução, a licitação será por **MENOR PREÇO POR ITEM**.

7.1.1. Os preços apresentados serão entendidos como neles estando incluídos os custos diretos e indiretos, tributos, taxas de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucros e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.

7.2. A Adjudicação do objeto por **item** decorre dos seguintes motivos abaixo:

7.2.1. Aspectos operacionais vinculados à otimização da atividade de gestão da contratação e perfeição dos resultados pretendidos, evitando assim eventuais descompassos na execução do objeto por diferentes empresas. Lidar com uma única contratada diminui o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação; com isso, não haverá perda de economia de escala.

7.2.2. A adjudicação dos insumos em separado, neste caso, não aumentaria a competitividade, ao contrário, poderia até afastar licitantes interessados na participação do certame, em razão dos custos inerentes e o valor relativamente baixo da contratação em questão por item; dividir a solução em itens pode representar a frustração do objeto ou parte dele, tendo em vista que alguns itens de forma isolada tendem a não ser interessantes comercialmente, em razão da complexidade do objeto e do risco de execução.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamentação: contratações correlatas e/ou interdependentes (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 9º, inciso VIII da IN 58/2022).

8.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

9. ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL E PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO (obrigatório)

Fundamentação: demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a indicar o seu alinhamento com os instrumentos de planejamento do órgão ou entidade; (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso IX da IN 58/2022).

9.1. A presente contratação está contemplada no **Plano de Contratações 2026**, conforme abaixo:

- Portaria TRE-PA nº 24.352/2025;
- Anexo I (2835056);
- Item 23.

9.2. A presente contratação terá reflexo nos seguintes objetivos estratégicos: GSPE - GESTÃO E SEGURANÇA DO PROCESSO ELEITORAL do PEJEP A 21-26.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso X da IN 58/2022).

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de alimentos e bebidas durante o período eleitoral tem por objetivo alcançar resultados que assegurem maior eficiência administrativa, economicidade e adequado suporte às atividades institucionais da Justiça Eleitoral.

Sob o aspecto da **eficiência e eficácia**, espera-se garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentação aos membros da corte, contribuindo para a manutenção da capacidade laboral, redução de interrupções nas atividades e maior produtividade durante o período crítico do calendário eleitoral.

No que se refere à **economicidade**, a solução adotada busca otimizar os custos indiretos da Administração, ao evitar a necessidade de estrutura própria para aquisição, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, bem como reduzir desperdícios por meio de fornecimento ajustado à demanda real. A análise do custo-benefício considera, portanto, não apenas o valor unitário da contratação, mas os ganhos operacionais e a mitigação de custos administrativos correlatos.

Quanto ao **aproveitamento de recursos humanos**, a contratação permitirá que servidores e colaboradores permaneçam dedicados às suas atividades finalísticas, evitando o desvio de função para execução de atividades logísticas relacionadas à alimentação.

Em relação aos **recursos materiais e financeiros**, a solução elimina a necessidade de aquisição de insumos, equipamentos e utensílios, além de reduzir custos com manutenção, armazenamento e controle sanitário, transferindo tais responsabilidades à contratada.

Como **benefícios indiretos**, destaca-se a melhoria das condições de trabalho e bem-estar dos magistrados, refletindo positivamente na qualidade e celeridade das decisões, o que contribui para a adequada prestação jurisdicional à sociedade, especialmente em período eleitoral.

Por fim, os resultados pretendidos subsidiarão a definição de **indicadores de desempenho**, tais como:

- pontualidade na entrega/prestação do serviço;
- conformidade com o cardápio e padrões de qualidade;
- nível de satisfação dos usuários;
- índice de desperdício e adequação quantitativa do fornecimento.

Tais indicadores poderão compor o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) ou Acordo de Níveis de Serviço (ANS), quando aplicável.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso XI da IN 58/2022).

11.1. Para a futura contratação não se vislumbra a necessidade de adequações, tampouco providências a serem adotadas pela Administração

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Fundamentação: 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 (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso XII da IN 58/2022).

12.1. No que tange à descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, já foi inserida a informação no item 2.11. deste ETP "Critérios e Práticas de Sustentabilidade".

13. ESTRATÉGIA DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO

Pregão Eletrônico Tradicional

Pregão Eletrônico - SRP

Adesão a Ata de Registro de Preços*

IRP (Intenção de Registro de Preços)

Contratação Direta - **Inexigibilidade de Licitação** (Art. 74 e incisos da Lei 14.133/2021)

Contratação Direta - **Dispensa de Licitação** (Art. 75 e incisos da Lei 14.133/2021)

14. AVALIAÇÃO QUANTO À NECESSIDADE DE CLASSIFICAÇÃO DO ETP, NOS TERMOS DA LEI Nº 12.527/2011 (OBRIGATÓRIO)

Fundamentação: Art. 13 da IN SEGES 58/22 e 91, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

14.1. Considerando não se tratar de licitação cujas informações nele constantes sejam sensíveis e imprescindíveis à segurança da sociedade e do Estado, não há necessidade de se atribuir qualquer tipo de classificação ao presente documento, nos termos dispostos na Lei nº 12.527/2011.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

Fundamentação: posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 9º, inciso XIII da IN 58/2022).

15.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o Inciso XIII do art. 9º da IN 58, de 08 de agosto de 2022, - SEGES-ME.



Documento assinado eletronicamente por **CHARLES ALEX DOS SANTOS BATISTA, Chefe de Núcleo**, em 03/06/2026, às 12:31, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ANA FLÁVIA SILVA DE SOUSA, Chefe de Gabinete**, em 03/06/2026, às 14:51, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tre-pa.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3038305** e o código CRC **194A83F2**.

0000031-72.2026.6.14.8000

3038305v6