



TJDFT

Poder Judiciário da União
Tribunal de Justiça do Distrito Federal e dos Territórios
SECRETARIA DE RECURSOS MATERIAIS - SEMA

ETP - Estudo Técnico Preliminar Lei nº 14.133/2021

A ausência de informações nos itens não obrigatórios deverá ser devidamente justificada

As orientações para elaboração do ETP se encontram em [FORMULÁRIOS](#) no Canal do Gestor de Contrato

☐ **Contratação de prestação de serviço**

☒ **Aquisição de bens de consumo ou patrimoniais**

1 - NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO/PROBLEMA A SER RESOLVIDO

(Item obrigatório - art. 18 §1º inc. I da 14.133/2021)

O Núcleo Permanente Judiciário da Mulher promove durante o ano todo um ações e formações, tais como: seminários, cursos, palestras, painéis, entre outros, em internos e externos ao TJDF. As ações podem ter duração de até 8 horas, sendo necessário a realização de pausas para alimentação da equipe e dos partícipes. Além disso, há eventos de maior expressividade interinstitucional com a participação de diversas instituições, contando com a participação de diversas Autoridades. Faz-se mister que nestes eventos, há o coffee break, os quais possibilitam uma pausa para melhor concentração e absorção dos conteúdos apresentados, bem como possibilitar a socialização e networking entre os participantes.

Cabe destacar, a **Resolução nº 254/2018** publicada pelo **Conselho Nacional de Justiça** que instituiu a Política Judiciária Nacional de enfrentamento à violência contra as Mulheres no Judiciário e dispõe sobre a necessidade de dotação orçamentária para a realização das atividades das Coordenadorias da Mulher dos Estados, no Distrito Federal representado pelo Núcleo Permanente Judiciário da Mulher – NJM, voltadas para a promoção de políticas públicas de enfrentamento à violência doméstica e familiar contra a mulher. Dentre as políticas desenvolvidas pelo NJM, citamos os programas e projetos: *Programa Maria da Penha vai à Escola*, *Programa Reflexivos de Homens*, *Programa Instrução Lei Maria da Penha*, *Parcerias com o PROVA*, *Programa Viva Flor*, *Acordos de Cooperação Técnica com instituições de ensino*, *Programa Nacional Justiça pela Paz em Casa*, *realização de oficinas temáticas, seminários de conversa*, articulação interna com as Varas especializadas em violência doméstica e externa com as redes de atendimento e responsabilização, dentre outras atividades.

Ademais, as ações são realizadas anualmente, algumas em cumprimento da resolução do Conselho Nacional de Justiça -CNJ. Entre elas, podemos citar as mais relevantes:

- Programa Nacional JUSTIÇA PELA PAZ EM CASA que acontece em março e novembro. São realizados uma média de 05 (cinco) eventos dentro desse período, com participação de entre 200 a 500 pessoas por atividade, entre autoridades de diversas Instituições, profissionais que atuam na rede de proteção às mulheres do DF e Entorno, além de todos os integrantes da equipe alcançados pelas Ações;

- ▶ Congresso Maria da Penha vai à Escola, Aniversário da Lei Maria da Penha;
- ▶ Concurso Boas Práticas, desenvolvidas por Escolas Públicas do DF. Tal Ação ocorre no âmbito do Acordo de Cooperação Maria da Penha vai à Escola;
- ▶ Ciclos de palestras do Maria da Penha vai até você, esforços concentrados para a Mulher.
- ▶ Programa Maria da Penha vai à Escola do Campo, em zonas rurais;

2 - PREVISÃO DA DEMANDA NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

☒ Demanda incluída no PAC. Informe o documento SEI de autorização do CGGC: 3526845

☐ Demanda não incluída no PAC. Informe o documento SEI referente ao DOD – Documento de Oficialização da Demanda: _____

2.1. A demanda possui alinhamento com planos estratégicos e/ou diretores?

☐ Sim. Indique:

PLS-TJDFT-2021/2026

☒ Não.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

a) Qualidade e segurança:

As especificações dos itens buscaram traçar um paralelo entre qualidade e custo, o dispensados quaisquer critérios que potencializem incrementos financeiros desnecessários

No tocante à Segurança, os itens constantes neste estudo não apresentam indícios de riscos em seus usos.

b) Natureza da contratação (serviço continuado ou não):

Contratação continuada de fornecimento.

c) Outros requisitos:

a) Financeiro: Especificações que buscam economicidade. Foi o aprimoramento dos estudos técnicos preliminares, com critérios de real necessidade, da série histórica das ações realizados pelo NJM e projeção do cenário deste exercício. excluir qualquer tipo de previsão de serviço de manipulação dos alimentos após a sua local definido, ficando sob inteira responsabilidade da mão-de-obra existente no organização e disponibilização dos itens ao público pretendido.

b) Ambiental: Foi especificada a exigência de copos plásticos biodegradáveis;

a) Social: Foram estabelecidas especificações de baixa complexidade, objetivan empresas de pequeno até grande porte, pois a baixa complexidade possibilita que todas certame licitatório, aumentando assim a possibilidade da inclusão destas no processo de co

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES
(Item obrigatório – art. 18 §1º inc. IV da Lei 14.133/2021)

4.1. Memórias de Cálculo
4.1.1. Aquisição de bens de consumo e patrimoniais: histórico de aquisições referentes à necessidade apresentada, se houver

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QTDE ADQUIRIDA EM Ano -5	QTDE ADQUIRIDA EM Ano -4	QTDE ADQUIRIDA EM Ano -3	QTDE ADQUIRIDA EM Ano -2	QTDE ADQUIRIDA EM Ano -1	QTDE MÉDIA ADQUIRIDA
1	Sanduíche Natural -sanduíche;individualmente embalado com plástico filme PVC e acompanhado de 01 guardanapo, confeccionado com pão de forma integral, recheado com: 02 tipos de vegetais, 01 tipo de pasta à base de Ricota ou Catupiri, 01 tipo de queijo, 01 tipo e proteína animal, com a variação: Frango, Atum e Peito de Peru, pesando no mínimo 140 gramas cada sanduíche.					500	500
2	Barra Nutricional , Composição Básica: Flocos de Cereais e Aveia, Ingredientes Adicionais: Frutas Secas e Mel;					0	0
3	Barra Nutricional , Composição Básica: Flocos de Cereais e Aveia, Ingredientes Adicionais: Frutas Secas e Chocolate;					0	0
4	Mini churros de doce de leite , Tipo: mini churros, peso:30 g, ingredientes: água, farinha de trigo, margarina, açúcar refinado, características adicionais: recheio com doce de leite.					0	0
5	Pão de queijo tipo coquetel / mini, apresentação: Assado;					60	60
6	Salgado: Coxinha tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com frango e catupiry;					70	70
7	Salgado: Bolinha tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com queijo;					60	60
8	Salgado: Rissole tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com carne moída;					60	60
9	Salgado: Esfirra tipo coquetel, apresentação: Assada, recheada com carne bovina;					35	35

10	Salgado: Pastel tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com carne de frango;	0	0
11	Salgado: Croissant tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com queijo e presunto;	60	60
12	Salgado: Folheado tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com ameixa e bacon	0	0
13	Salgado: Quibe tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com carne moída bovina;	50	50
14	Bolo simples de farinha de trigo, sem recheio, formato circular furado no meio, medindo no mínimo 20 centímetros de diâmetro e 10 centímetros de altura, sabores variados: chocolate, baunilha, laranja e milho;	60	60
15	Suco de frutas sem conservantes, sabores: Manga, Goiaba e Pêssego, caixinha tetrapack (longa vida) com 200 mililitros;	500	500
16	Suco de frutas sem conservantes, sabores: Manga, Goiaba e Pêssego, caixa tetrapack (longa vida) com 01 litro;	100	100
17	Refrigerante com açúcar , bebida contendo: água gaseificada, adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabores variados: Guaraná, Limão, Laranja e Cola;	100	100
18	Refrigerante sem açúcar , bebida contendo: água gaseificada, com adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabor: Cola;	50	50
19	Refrigerante sem açúcar , bebida contendo: água gaseificada, com adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabor: Guaraná;	50	50
20	Guardanapo de papel , folha dupla, medindo 24X24 centímetros, extra macio, pacote com 50 unidades;	150	150
21	Copo plástico descartável biodegradável , capacidade 200 mililitros, pacote com 100 unidades;	100	100
22	Pote com capacidade de 250ml , com tampa, plástico translúcido livre de BPA, pacote com 100 unidades;	0	0
23	Saco plástico zip com fecho hermético , 28 X 20 centímetros, pacote com 100 unidades;	0	0

[] Os documentos utilizados para o cálculo das quantidades adquiridas foram anexados ao processo. Doc SEI _____

[] *Não se aplica. Trata-se de contratação de serviço*

4.1.2. Aquisição de bens de consumo ou patrimoniais: histórico do consumo referente à necessidade apresentada, se houver

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QTDE CONSUMIDA <i>Ano -5</i>	QTDE CONSUMIDA <i>Ano -4</i>	QTDE CONSUMIDA <i>Ano -3</i>	QTDE CONSUMIDA <i>Ano -2</i>	QTDE CONSUMIDA <i>Ano -1</i>
1	Sanduíche Natural individualmente embalado com plástico filme PVC e acompanhado de 01 guardanapo, confeccionado com pão de forma integral, recheado com: 02 tipos de vegetais, 01 tipo de pasta à base de Ricota ou Catupiri, 01 tipo de queijo, 01 tipo e proteína animal, com a variação: Frango, Atum e Peito de Peru, pesando no mínimo 140 gramas cada sanduíche;					425
2	Barra Nutricional , Composição Básica: Flocos de Cereais e Aveia, Ingredientes Adicionais: Frutas Secas e Mel;					0
3	Mini churros de doce de leite , Tipo: mini churros, peso:30 g, ingredientes: água, farinha de trigo, margarina, açúcar refinado, características adicionais: recheio com doce de leite.					0
4	Barra Nutricional , Composição Básica: Flocos de Cereais e Aveia, Ingredientes Adicionais: Frutas Secas e Chocolate;					0
5	Pão de queijo tipo coquetel / mini, apresentação: Assado;					0
6	Salgado: Coxinha tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com frango e catupiry;					35
7	Salgado: Bolinha tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com queijo;					9
8	Salgado: Rissole tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com carne moída;					7
9	Salgado: Esfirra tipo coquetel, apresentação: Assada, recheada com carne bovina;					7

10	Salgado: Pastel tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com carne de frango;	9
11	Salgado: Croissant tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com queijo e presunto	0
12	Salgado: Folheado tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com ameixa e bacon	8
13	Salgado: Quibe tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com carne moída bovina;	0
14	Bolo simples de farinha de trigo, sem recheio, formato circular furado no meio, medindo no mínimo 20 centímetros de diâmetro e 10 centímetros de altura, sabores variados: chocolate, baunilha, laranja e milho;	8
15	Suco de frutas sem conservantes, sabores: Manga, Goiaba e Pêssego, caixinha tetrapack (longa vida) com 200 mililitros;	41
16	Suco de frutas sem conservantes, sabores: Manga, Goiaba e Pêssego, caixa tetrapack (longa vida) com 01 litro;	425
17	Refrigerante com açúcar , bebida contendo: água gaseificada, adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabores variados: Guaraná, Limão, Laranja e Cola;	100
18	Refrigerante sem açúcar , bebida contendo: água gaseificada, com adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabor: Cola;	52
19	Refrigerante sem açúcar , bebida contendo: água gaseificada, com adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabor: Guaraná;	43
20	Guardanapo de papel , folha dupla, medindo 24X24 centímetros, extra macio, pacote com 50 unidades;	33
21	Copo plástico descartável biodegradável , capacidade 200 mililitros, pacote com 100 unidades;	78
22	Pote com capacidade de 250ml , com tampa, plástico translúcido livre de BPA, pacote com 100 unidades;	60
23	Saco plástico zip com fecho hermético , 28 X 20 centímetros, pacote com 100 unidades;	0

[] Os documentos utilizados para o cálculo das quantidades adquiridas foram anexados ao processo. Doc SEI _____

[] *Não se aplica. Trata-se de contratação de serviço*

4.1.3. Contratação de prestação de serviço: histórico das contratações

[X] *Não se aplica. Trata-se de aquisição de bens de consumo ou patrimoniais*

4.2. Definição dos quantitativos e evidenciação da metodologia de cálculo

[] Os documentos utilizados para o cálculo das quantidades a serem contratadas foram anexados ao processo. Doc SEI _____

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Solução 01 e Valor estimado R\$ 35.333,76

Aquisição, sob demanda, de alimentos manipulados prontos para o consumo, frutas descartável a ser utilizado na oferta dos alimentos descritos na presente aquisição ao se alvo.

A Contratada fica responsável pela confecção dos alimentos manipulados em ambiente. Também fica a cargo da Contratada a aquisição dos itens industrializados. A entrega dos itens ocorrer em local e horários definidos pelo Contratante.

Não será prevista a contratação de serviços de pessoal para ser aplicado na manipulação após a entrega ao Contratante, esta ficará a cargo da mão-de-obra hoje existente no TJJ sejam, Servidores, Estagiários e Colaboradores terceirizados.

Solução 02 e Valor estimado R\$ 47.879,12

Contratação de empresa para a oferta, sob demanda, de alimentos manipulados prontos para o consumo, frutas, material próprio para atendimento a Eventos, tais como: louças, bandejas, entre outros. Deverá ser prevista a oferta de serviços de garçons e copeiragem para serem utilizados na manipulação dos itens durante os Eventos realizados pelo Contratante.

A Contratada fica responsável pela confecção dos alimentos manipulados em ambiente. Também fica a cargo da Contratada a aquisição dos itens industrializados. A entrega dos itens ocorrer juntamente com a prestação dos serviços de garçom e copeiragem em local definidos pelo Contratante.

5.1. ESCOLHA DA SOLUÇÃO

5.1.1. Análise técnica das soluções de mercado com a indicação do tipo de solução a contratar

tem	Objeto (especificação)	U.M
1	Sanduíche Natural confeccionado com mini pão de hambúrguer ou cachorro quente ou pão de forma , recheado com: <u>02 tipos de vegetais, 01 tipo de pasta à base de Ricota, 01 tipo de queijo, 01 tipo e proteína animal</u> , com a variação: Frango e/ou Atum e/ou Peito de Peru, pesando no mínimo 25 gramas cada sanduíche;	Unidade
2	Barra Nutricional , Composição Básica: Flocos de Cereais e Aveia, Ingredientes Adicionais: Frutas Secas e Mel;	Unidade
3	Barra Nutricional , Composição Básica: Flocos de Cereais e Aveia, Ingredientes Adicionais: Frutas Secas e Chocolate;	Unidade
4	Mini churros de doce de leite , Tipo: mini churros, peso:30 g, ingredientes: água, farinha de trigo, margarina, açúcar refinado, características adicionais: recheio com doce de leite.	unidade
5	Pão de queijo tipo coquetel / mini, apresentação: Assado;	Quilo
6	Salgado: Coxinha tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com frango e catupiry;	Cento
7	Salgado: Bolinha tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com queijo;	Cento
8	Salgado: Rissole tipo coquetel, apresentação: Frita, recheada com carne moída;	Cento
9	Salgado: Esfirra tipo coquetel, apresentação: Assada, recheada com carne bovina;	Cento
10	Salgado: Pastel tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com carne de frango;	Cento
11	Salgado: Croissant tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com queijo e presunto;	Cento
12	Salgado: Folheado tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com ameixa e bacon	Cento
13	Salgado: Quibe tipo coquetel, apresentação: Assado, recheado com carne moída bovina;	Cento
14	Bolo simples de farinha de trigo, sem recheio, formato circular furado no meio, medindo no mínimo 20 centímetros de diâmetro e 10 centímetros de altura, sabores variados: chocolate, baunilha, laranja e milho;	Unidade
15	Suco de frutas sem conservantes, sabores: Manga, Goiaba e Pêssego, caixa tetrapack (longa vida) com 01 litro;	Caixa
16	Refrigerante com açúcar , bebida contendo: água gaseificada, adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabores variados: Guaraná, Limão, Laranja e Cola;	Garrafa
17	Refrigerante sem açúcar , bebida contendo: água gaseificada, com adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabor: Cola;	Garrafa
18	Refrigerante sem açúcar , bebida contendo: água gaseificada, com adição de saborizantes, não fermentada, garrafa com 2 litros, sabor: Guaraná;	Garrafa
19	Guardanapo de papel , folha dupla, medindo 24X24 centímetros, extra macio, pacote com 50 unidades;	Pacote
20	Copo plástico descartável biodegradável , capacidade 200 mililitros, pacote com 100 unidades;	Pacote

5.1.2. Justificativa técnica e econômica para a escolha da solução, considerando-se os possíveis critérios de sustentabilidade avaliado ambiental, social, cultural, outros):

Os princípios da economicidade e da eficiência figuram como os mais relevantes dos almejados com a solução buscada. A otimização dos recursos humanos existentes (servidores, estagiários e pessoal terceirizado), no recebimento, encaminhamento e manipulação de alimentos, **guardadas as devidas limitações de cada função**.

A adoção de sistema self-service nos momentos reservados para a alimentação possibilitará a dispensa de mão-de-obra adicional.

A escolha de um cardápio básico, sem extravagâncias, é outro ponto que vale a pena destacar.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Item obrigatório. Art. 18 §1º inc. VI da Lei 14.133/2021)

6.1. Definição do método utilizado para a estimativa de preço

Pretende-se atender, no mínimo, 12 (doze) Ações com a contratação ora solicitada, os atos serão designados com rígidos critérios. Em média **R\$ 2.900,00 (dois mil e novecentos e noventa e nove reais)** por evento.

Certas Ações são realizadas anualmente, algumas por força de resolução do Conselho Nacional de Justiça-CNJ, são: 3 (três) Semanas do Programa Nacional JUSTIÇA PELA PAZ EM CASAS (agosto e novembro), Congresso Maria da Penha vai à Escola, Aniversário da Lei Maria da Penha, Ciclos de palestras do Maria da Penha vai até Você. Dentro de cada uma dessas Ações são realizados no mínimo mais 5 eventos durante o período estabelecido, com público entre pessoas por atividade, entre autoridades de diversas Instituições, profissionais que atuam na proteção às mulheres do DF e entorno, além do público advindo da sociedade.

A memória de cálculo e os documentos que lhe dão suporte foram anexados ao processo. Doc SEI _____

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A Solução escolhida foi a número 01(um), sem a adição de mão-de-obra e/ou material para o tratamento dos itens pós entrega. A adição de serviços que demandem a oferta de mão-de-obra e materiais impendem considerável majoração dos custos ao Erário, dessa forma rejeita-se a exclusão da solução 02, salientando que a contratação de mão-de-obra para a manipulação dos alimentos pós entrega, não trará prejuízos ao atendimento da necessidade em esta solução.

7.1 Forma de contratação/Aquisição

- ☐ Sistema de Registro de Preços.
- ☐ Formação de Ata de Registro de Preços do TJDF
 - ☐ Participação em Ata de Registro de Preços de outro órgão
 - ☐ Adesão à Ata de Registro de Preços de outro órgão
- ☐ Contratação/Aquisição única do quantitativo total.

☒ Contrato de serviço contínuo. Prazo de vigência 10 anos.

☐ Contrato de fornecimento sob demanda. Prazo de vigência?

8 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA, SE APLICÁVEL

(item obrigatório. Art. 18 §1º inc. VIII da Lei 14.133/2021)

Por se tratar de contratação que envolve itens que via de regra serão utilizados em co-
mesmas ocasiões, muitos com alta perecibilidade, mostra-se mais vantajoso à Administração
contratação de um único fornecedor, garantindo assim, menor risco de intercorrências is-
afetem o todo;

8.1. Aquisição de bens de consumo e patrimoniais

Justificativa:

a **Resolução nº 254/2018** publicada pelo **Conselho Nacional de Justiça** que instituiu
Judiciária Nacional de enfrentamento à violência contra as Mulheres no Poder
e dispõe sobre a necessidade de dotação orçamentária para a realização das ativi-
Coordenadorias da Mulher dos Estados, no Distrito Federal representado pelo Núcleo F
Judiciário da Mulher – NJM,

☐ Não se aplica.

8.2. Contratação de prestação de serviço

Justificativa:

☐ Não se aplica.

9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

Condições de ofertar alimentação para alguns dos atendidos(as) nas Ações, prin-
aquelas(es) que encontrem-se em situação de vulnerabilidade e que necessitem de atendi-
longos pelas nossas equipes técnicas. Possibilidade de realização de eventos mais longos
seja necessário o afastamento dos(as) partícipes, conseqüentemente, espera-se uma produ-
mais relevante.

10 - PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não se aplica

11 - ANÁLISE DA NECESSIDADE DE GUARDA E ARMAZENAMENTO

☐ Não se aplica. Trata-se de contratação de prestação de serviço. (Seguir para o item 12)

11.1. São necessárias condições especiais para armazenagem do material?

☐ Sim. Informe as condições:

Contrato de fornecimento sob demanda.

☒ Não necessita de condições especiais.

☐ Não se aplica.

11.2. Há alguma característica no material que possa representar risco no armazenamento?

☐ Sim. Informe quais as características e os riscos:

☒ Não há característica que represente risco.

☐ Não se aplica.

11.3. A unidade responsável pelo armazenamento já foi formalmente cientificada sobre a necessidade de guarda temporária, assim como condições e características do material?

☐ *Sim.* ☐ *Não.* Qual a data prevista para cientificar: ____/____/____.

☒ *Não se aplica.*

12 - HAVERÁ NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO DE INSUMOS OU CONTRATAÇÃO DE TREINAMENTO PARA UTILIZAÇÃO DE BEM?

☐ *Sim. Informe quais os insumos ou serviços, bem como as unidades relacionadas:*

☒ *Não.*

13 - NECESSIDADE DE CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONJUNTA DE BENS?

14 - HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?

☐ *Sim. Informe qual contratação e a circunstância de correlação ou interdependência:*

☒ *Não.*

15 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE DE BENS A QUE SE DESTINA

(Item obrigatório. Art. 18 §1º inc. XIII da Lei 14.133/2021)

Com base nas informações levantadas ao longo dos estudos técnicos preliminares, e no seu detalhamento, a equipe de planejamento e o pela unidade administrativa deste projeto concluem pela viabilidade e razoabilidade da contratação, devendo-se prosseguir com os demais objetivando sua realização, pois:

1. A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada.
2. O alinhamento da contratação com os planos do TJDFT está devidamente demonstrado nas etapas iniciais deste documento.
3. As quantidades de itens a adquirir estão coerentes com as demandas previstas, considerando que para a metrificação foi utilizado consumo real atual neste TJDFT, considerado o período de 12 meses, com acréscimo para possibilitar expansão dos serviços prestados, implantação de melhorias gerenciais e operacionais.
4. A análise de mercado foi adequadamente realizada e demonstrou haver capacidade do mercado em atender à necessidade do negócio, sustentada pelo fato de que existem diversas empresas no mercado nacional capazes de prestar os serviços demandados, bem como as demandas a serem prestadas são comuns a vários órgãos, porém sendo respeitadas as especificidades do TJDFT.
5. A escolha do tipo de solução a adquirir está devidamente justificada no corpo do detalhamento do estudo técnico preliminar.
6. A solução/serviço a contratar está devidamente descrita, incluindo todos os elementos necessários para alcançar os resultados pretendidos e a necessidade da contratação.
7. Há justificativa para o parcelamento ou não da solução. 8. Os resultados pretendidos com a contratação foram devidamente expostos, economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com impactos ambientais positivos, bem como a melhoria da qualidade da prestação dos serviços, de forma a atender a necessidade da contratação.
9. Os impactos esperados com a implantação e operação da solução foram identificados e as providências para adequar o ambiente do TJDFT foram planejadas tempestivamente.
10. Foram realizadas estimativas preliminares dos preços do objeto a ser contratado, com levantamento de mercado para precificação, a fim de que a administração do TJDFT possa disponibilizar o orçamento adequado para a presente aquisição/contratação, bem como para poder se precificar adequadamente para que sejam providos os recursos necessários ao longo dos diversos exercícios caso a contratação seja estendida.

Assinam este documento:

Integrantes da Equipe de Planejamento que participaram da elaboração do ETP (Caso haja designação)

Responsável pela elaboração do ETP (Caso não haja designação de equipe de planejamento)

Coordenador

Secretário



Documento assinado eletronicamente por **Renata Bevilaqua Chaves, Supervisor(a)**, em 18/06/2024, às 18:46, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiane Regina Rodrigues Brasileiro, Técnico Judiciário**, em 25/06/2024, às 15:09, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Helder Alves Da Cunha, Técnico Judiciário**, em 25/06/2024, às 15:31, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Maria Borba Lins Da Silva, Analista Judiciário**, em 25/06/2024, às 16:25, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.tjdft.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3754729** e o código CRC **E11E4DF8**.