ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Lei 14.133/2021)

Serviço em geral, aquisição e fornecimento de bens

Processo CPA nº 2026/0066310

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços comuns de preparo, em suas próprias dependências, e fornecimento de café da manhã, almoço, lanche vespertino, jantar e lanche noturno, doravante denominados **REFEIÇÕES**, destinadas às sessões de julgamento das Varas do Júri do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães, conforme padrões técnicos e nutricionais estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Inc. I, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

2.1. Imprevisibilidade das Refeições

2.1.1. A contratação destina-se a assegurar, de forma contínua e padronizada, o preparo externo e o fornecimento de **REFEIÇÕES** (café da manhã, almoço, jantar, lanche vespertino e lanche noturno) às sessões de julgamento das Varas do Júri do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães (CJMMG), em dias e horários compatíveis com a rotina das sessões do Tribunal do Júri, frequentemente estendidas e de duração imprevisível. Trata-se de necessidade essencial ao regular funcionamento do serviço público, pois as sessões demandam a permanência ininterrupta de jurados(as), magistrados(as), servidores(as) e auxiliares da Justiça por longos períodos, o que impõe o provimento alimentar adequado, higiênico e seguro, evitando interrupções e atrasos processuais. A unidade não dispõe de estrutura operacional para preparo local das refeições nem equipe especializada, tampouco verba específica para aquisição pontual de insumos e manipulação de alimentos, razão pela qual a terceirização do preparo em dependências da CONTRATADA e o fornecimento pronto mostram-se a solução tecnicamente adequada e economicamente vantajosa, permitindo:

2.1.1.1. Atendimento sob demanda (quantidades variáveis por dia / turno), com entregas dentro de prazos definidos;

2.1.1.2. padronização nutricional e sanitária dos cardápios de todas as refeições, sob responsabilidade técnica de nutricionista;

2.1.1.3. rastreabilidade e controle por meio de relatórios mensais de fornecimento;

2.1.1.4. redução de riscos sanitários e operacionais associados ao preparo interno.

2.2. Sobre a impossibilidade de uso do modelo de cartão

2.2.1. Não obstante o modelo de cartão já ter sido adotado em outras unidades administrativas, salienta-se a grandiosidade deste Fórum Criminal, bem como a alta demanda diária de solicitações de refeições (café da manhã, lanches, almoço e janta) para atendimento aos cinco Tribunais do Júri aqui instalados;

2.2.2. No atual formato (contrato), os pedidos são efetuados em formulário próprio pelos responsáveis pelo Júri e entregues na Copa, que direciona à empresa contratada as solicitações, e acompanha meticulosamente os horários dos pedidos e das entregas, providenciando a distribuição dos itens aos participantes.

2.2.3. Caso os cartões fossem direcionados diretamente aos Coordenadores do Júri, enfrentaríamos, s.m.j., possíveis reclamações sobre as novas responsabilidades atribuídas a eles, uma vez que estariam incumbidos da guarda e utilização de até 5 (cinco) cartões concomitantes, dado o limite de despesas possível em cada cartão.

2.2.4. Ademais, os Coordenadores seriam responsáveis pela solicitação das refeições diretamente aos estabelecimentos, controle de recebimento e guarda dos cupons, bem como inserção diária de todos os cupons na CPA do expediente de controle, o que certamente geraria insatisfação geral e inúmeras reclamações;

2.2.5. Salienta-se que, algumas vezes, devido à dinâmica própria dos Tribunais do Júri, os responsáveis dos Júris se esquecem de pedir a alimentação à Copa, sendo lembrados da necessidade pela equipe da Copa, que fica atenta quanto ao correto suporte das refeições. No caso de os cartões ficarem sob a responsabilidade dos Coordenadores, a Copa não teria nenhum controle sobre os pedidos (nome do estabelecimento, tipo de alimentação para cada participante, etc), nem sobre os horários

dos pedidos e das entregas, acarretando uma possível confusão no recebimento, uma vez que usualmente ocorrem mais de dois Júris simultaneamente.

2.2.6. Ainda considerando que os Coordenadores fossem responsáveis pelos cartões e pelos pedidos, haveria a necessidade também de sua presença no ato do recebimento dos itens para efetuar o pagamento e conferência dos itens solicitados, o que pode acarretar, s.m.j., que os Coordenadores queiram passar a responsabilidade da guarda do cartão para as funcionárias da Copa, que atualmente recebem as entregas, fazem a conferência dos alimentos e providenciam a distribuição aos participantes. Quanto a este item, salientamos que as entregas são realizadas das 7:00 às 19:30 horas, o que certamente causaria dificuldade em designar diversos responsáveis pela guarda e utilização dos cartões para pagamento no ato das entregas.

2.2.7. Conforme informado, os cartões propiciam a aquisição de refeições em inúmeros estabelecimentos comerciais, o que pode ocasionar o recebimento de alimentos que não estejam acondicionados em embalagens apropriadas para o fornecimento aos participantes dos Tribunais do Júri. Como exemplo, citamos as embalagens de alumínio (marmitex), que por sua composição não permitem o uso em micro-ondas, caso o Júri se estenda e haja a necessidade de aguardar algum.

2.3. Sobre a necessidade de uma nova contratação

2.3.1. Constatou-se que o atual contrato nº 138/2022, a despeito de ter vigência até 03/10/2027, não será suficiente para atender à demanda pelas razões expostas:

2.3.1.1. Preliminarmente informamos que em março de 2024 já houve aditamento do contrato para aumentar o número de refeições em 25% (vinte e cinco por cento), conforme fls. 572/573 do CPA 2022/49984, não havendo mais possibilidade de ampliação das quantidades;

2.3.1.2. No segundo semestre de 2025 verificou-se uma grande elevação no número de sessões de julgamento dos Tribunais do Júri deste Complexo, principalmente em razão das ocorrências dos "Mutirões do Júri", promovidos pela E. Corregedoria do Tribunal de Justiça, acarretando o aumento da quantidade de refeições consumidas e excedendo os limites estimados em contrato, de almoços e jantares, fazendo-se necessária a antecipação de

despesas, conforme fls. 1012/1016 e 1025 do CPA 2022/49984;

2.3.1.3. A antecipação de despesas, a despeito de ter resolvido a situação pontual do final de 2025, naturalmente não supriu o aumento nas quantidades totais, somente autorizando a prévia utilização de refeições já programadas para o ano de 2026. Conforme abaixo, na planilha de saldos contratados e executados, compartilhada pela SOF, observa-se a reduzida quantidade de almoços e jantares disponíveis para utilização em 2026 e 2027:

2.3.1.3.1. Planilha de Saldos Contratados e Executados

CONTRATO 000.138/2022/CT - GRUPO JKM ALIMENTAÇÃO LTDA. (KAROLINE DE OLIVEIRA)
2º Termo de Aditamento - Acréscimo e Prorrogação da Vigência: 04/04/2025 até 03/10/2027

Tipo de Refeições	Qtd. Mensal	Quantidade 30 meses	Valor Unitário	Total Mensal Estimado	Total Estimado
Café da Manhã	40	1200	R$ 33,58	R$ 1.343,20	R$ 40.296,00
Almoço	167	5010	R$ 46,50	R$ 7.765,50	R$ 232.965,00
Lanche da Tarde	905	27150	R$ 31,72	R$ 28.706,60	R$ 861.198,00
Jantar	125	3750	R$ 46,50	R$ 5.812,50	R$ 174.375,00
Lanche da Noite	187	5610	R$ 20,98	R$ 3.923,26	R$ 117.697,80
Total de Refeições	1424	42720		R$ 47.551,06	R$ 1.426.531,80

	Tipo de Refeições	Total Contratado		Total Empenhado 2025 - 2025NE01723		Total Atestado 2025		Saldo Empenhado 2025 (inscrito em restos a pagar)		Total Empenhado 2026 - 2026NE01195		Total Atestado 2026		Saldo Empenhado 2026 (a atestar/liquidar em 2026)		Saldo Contratado a Empenhar até o final da vigência	
		Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor
5820-3	Café da Manhã	1.200,0	R$ 40.296,00	366,0	R$ 11.954,48	126,0	R$ 4.231,08	230,0	R$ 7.723,40	480,0	R$ 16.118,40	54,0	R$ 1.813,32	426,0	R$ 14.305,08	364,0	R$ 12.223,12
5821-1	Almoço	5.010,0	R$ 232.965,00	4.533,0	R$ 210.784,50	3.411,9	R$ 158.653,35	1.121,1	R$ 52.131,15	477,0	R$ 22.180,50	10,0	R$ 465,00	467,0	R$ 21.715,50	0,0	R$ -
6423-8	Lanche da Tarde	27.150,0	R$ 861.198,00	8.054,0	R$ 255.472,88	6.505,4	R$ 206.351,29	1.548,6	R$ 49.121,59	10.860,0	##########	1.709,0	R$ 54.209,48	9.151,0	R$ 290.269,72	8.236,0	R$ 261.245,92
5823-6	Jantar	3.750,0	R$ 174.375,00	2.184,0	R$ 101.556,00	1.881,3	R$ 87.480,45	302,7	R$ 14.075,55	1.500,0	R$ 69.750,00	60,0	R$ 2.790,00	1.440,0	R$ 66.960,00	66,0	R$ 3.069,00
26052-5	Lanche da Noite	5.610,0	R$ 117.697,80	1.664,0	R$ 34.910,72	1.673,3	R$ 35.105,84	-9,3	R$ 195,12	2.244,0	R$ 47.079,12	805,0	R$ 16.888,90	1.439,0	R$ 30.190,22	1.702,0	R$ 35.707,96
	Total	42.720,0	R$ 1.426.531,80	16.791,0	R$ 614.678,58	13.597,9	R$ 491.822,01	3.193,1	R$ 122.856,57	15.561,0	##########	2.638,0	R$ 76.166,70	12.923,0	R$ 423.440,52	10.368,0	R$ 312.246,00
	Saldo SIAFEM (16/03/2026)							122.856,57						R$ 423.440,52			
	Verificação							(0,00)						-			

2.4. A opção por Ata de Registro de Preços foi descartada, tendo em vista a imprevisibilidade que caracteriza a contratação.

2.5. A solução encontrada para o caso foi a licitação para uma nova contratação que abarque as quantidades de refeições adequadas às necessidades atuais.

2.6. O contrato limitar-se-á às necessidades do CJMMG, assegurando o atendimento contínuo e tempestivo das sessões do Júri, com ordens de fornecimento conforme a demanda efetiva, sem prejuízo da competitividade e da economicidade do certame.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Inc. II, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

A previsão para o ano de 2026 foi registrada sob o nº 1428.

4. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO (Parágrafo único, art. 11, Lei 14.133/21)

4.1. A presente contratação está alinhada aos objetivos do Planejamento Estratégico do Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo (2021–2026), notadamente aos seguintes:

4.1.1. **Objetivo 8** – Aprimorar a governança da área de infraestrutura, contratos e abastecimento, ao fortalecer o planejamento e a gestão das contratações administrativas;

4.1.2. **Objetivo 9** – Adequar a infraestrutura física e otimizar o uso dos prédios e espaços, assegurando condições adequadas para a realização das sessões do Tribunal do Júri;

4.1.3. **Objetivo 12** – Aprimorar os processos de trabalhos administrativos, com foco em eficiência, racionalização e economicidade;

4.1.4. **Objetivo 19** – Promover a sustentabilidade, mediante adoção de práticas sustentáveis e conformidade com as normas de vigilância sanitária e responsabilidade ambiental.

5. CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO (§ 5º, art. 12, Provimento CSM nº 2.724/2023)

O TJSP não disponibilizou catálogo eletrônico de padronização no Portal da Administração.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Inc. III, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

6.1. A solução proposta deverá atender a padrões técnicos, nutricionais e sanitários compatíveis com o serviço público prestado, assegurando qualidade, segurança alimentar e conformidade com a legislação vigente.

6.2. São requisitos essenciais:

6.2.1. Que sejam utilizados insumos de primeira linha para o preparo das refeições, livres de contaminação, danos ou deterioração, visando à observação das exigências de padronização, qualidade e conformidade sanitária estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

6.2.2. Que o preparo das refeições ocorra em dependências próprias da CONTRATADA, devidamente licenciadas pela vigilância sanitária municipal e sob supervisão técnica de nutricionista registrado(a) no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

6.2.3. Que as embalagens e utensílios utilizados sejam biodegradáveis ou recicláveis, vedado o uso de marmitex de alumínio, observadas as boas práticas de sustentabilidade ambiental e sanitária;

6.2.4. Que as refeições sejam transportadas em caixas térmicas higienizadas,

garantindo manutenção de temperatura, integridade e condições adequadas de consumo;

6.2.5. Que a CONTRATADA inclua em cada embalagem de refeição, de maneira individualizada, etiqueta com data de fabricação/embalagem e data de vencimento, visando à integridade sanitária dos alimentos e à saúde dos consumidores.

6.2.6. Que os cardápios de todas as refeições sejam elaborados sob supervisão de nutricionista habilitado(a), observadas as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, garantindo variedade, equilíbrio e adequação nutricional conforme o tipo de refeição (café da manhã, almoço, jantar ou lanche);

6.2.7. Que sejam disponibilizados utensílios descartáveis de uso individual (talheres, copos e guardanapos), bem como condimentos em embalagens monodose (como catchup, vinagre, azeite e sal), de modo a garantir higiene e praticidade;

6.2.8. Que a CONTRATADA mantenha estrutura logística e de pessoal suficiente para atender, sob demanda, às variações de consumo típicas das sessões do Tribunal do Júri, inclusive fora do horário comercial.

6.3. Esses requisitos asseguram a padronização do serviço, a eficiência operacional e o cumprimento dos princípios da sustentabilidade, economicidade e qualidade, em conformidade com o art. 47, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

7. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO (inc. III, art. 18, Lei 14.133/21)

7.1. Recebimento Provisório

7.1.1. As REFEIÇÕES serão recebidas provisoriamente no ato da entrega onde serão examinadas pelo(a) Fiscal, quanto às quantidades, condições sanitárias, integridade das embalagens, temperatura e conformidade com o pedido.

7.1.2. As refeições poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações deste ETP ou das normas sanitárias, devendo ser substituídas às expensas da CONTRATADA.

7.1.2.1. Em caso de irregularidade na entrega (temperatura, apresentação, embalagem danificada etc.), a refeição deverá ser substituída sem qualquer ônus para a Administração no prazo de 01 (uma) hora a partir da comunicação

à empresa.

7.1.2.2. Caso haja irregularidade nos porcionamentos de refeições, deverá ser providenciada a complementação, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo de 01 (uma) hora a partir da comunicação à empresa.

7.1.2.3. Caso haja irregularidade quanto à qualidade ou higiene das refeições deverá ser providenciada a substituição, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo de 01 (uma) hora a partir da comunicação à empresa.

7.1.3. O recebimento provisório ocorrerá mediante confirmação pelo(a) fiscal que receber as refeições, do atendimento aos requisitos abaixo:

7.1.3.1. **Embalagens, acompanhamentos, acondicionamento e transporte**

7.1.3.1.1. As refeições quentes deverão ser fornecidas em embalagens térmicas rígidas individuais, com mínimo de 3 divisões, vedado o uso de recipientes de alumínio (tipo marmitex) e etiquetadas.

7.1.3.1.2. As refeições quentes deverão ser acompanhadas por utensílios de uso individual:

7.1.3.1.2.1. Talheres descartáveis de boa qualidade;

7.1.3.1.2.2. Guardanapos;

7.1.3.1.2.3. Canudos biodegradáveis (quando aplicável);

7.1.3.1.2.4. Palito de dente.

7.1.3.1.3. Nas etiquetas deverão constar:

7.1.3.1.3.1. Tipo de refeição;

7.1.3.1.3.2. Ingredientes que compõem a refeição;

7.1.3.1.3.3. Informações referentes à presença ou ausência de lactose, glúten ou quaisquer outros componentes alergênicos, em estrita observância à legislação vigente.

7.1.3.1.3.4. Data de fabricação e de validade.

7.1.3.2. Os lanches deverão ser fornecidos embalados individualmente em plástico transparente, selado a quente e devidamente etiquetados.

7.1.3.2.1. Os lanches deverão ser acompanhados por:

7.1.3.2.1.1. Sachê monodose de catchup;

7.1.3.2.1.2. Guardanapos;

7.1.3.2.1.3. Canudos biodegradáveis (quando aplicável).

7.1.3.2.1.4. Palito de dente.

7.1.3.2.2. Nas etiquetas deverão constar:

7.1.3.2.2.1. Tipo de lanche;

7.1.3.2.2.2. Ingredientes que compõem o lanche;

7.1.3.2.2.3. Informações referentes à presença ou ausência de lactose, glúten ou quaisquer outros componentes alergênicos, em estrita observância à legislação vigente.

7.1.3.2.2.4. Data de fabricação e de validade.

7.1.3.3. Os vegetais para saladas (e itens complementares) deverão ser acondicionados separadamente por tipo, em embalagens plásticas individuais com tampa.

7.1.3.3.1. As saladas deverão ser acompanhadas de sachês monodose de azeite, de vinagre e de sal.

7.1.3.4. As frutas deverão ser embaladas em plástico transparente, selados a quente.

7.1.3.5. As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas higienizadas, garantindo estabilidade da temperatura e integridade até o momento da entrega.

7.1.3.6. As embalagens deverão ser biodegradáveis ou recicláveis, alinhadas às diretrizes de sustentabilidade do Tribunal.

7.1.3.7. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente:

7.1.3.7.1. os pesos mínimos por refeição;

7.1.3.7.2. a variedade nutricional prevista;

7.1.3.7.3. a higienização adequada dos alimentos;

7.1.3.7.4. a datação e validade de produtos perecíveis;

7.1.3.7.5. o controle de temperatura dos itens quentes e frios;

7.1.3.7.6. os requisitos de apresentação e padronização.

7.1.4. No momento da entrega deverá ser apresentado Documento de Remessa ou Nota de Entrega, contendo:

7.1.4.1. Identificação da unidade;

7.1.4.2. Data e horário da entrega;

7.1.4.3. Tipos e quantidades de refeições;

7.1.4.4. Identificação do entregador.

7.2. Recebimento Definitivo

7.2.1. O recebimento definitivo do objeto ocorrerá em até 5 (cinco) dias corridos contados da entrega, computando-se o prazo do recebimento provisório, após verificação da conformidade total das refeições entregues no período.

7.2.2. O ateste definitivo será realizado pelo(a) Fiscal mediante:

7.2.2.1. Confronto entre documentos de remessa e relatório mensal da CONTRATADA;

7.2.2.2. Validação das quantidades efetivamente entregues;

7.2.2.3. Inexistência de pendências ou irregularidades apontadas pelo Fiscal.

7.3. Documentação e Controle

7.3.1. No momento da entrega deverá ser apresentado Documento de Remessa ou Nota de Entrega, contendo:

7.3.1.1. Identificação da unidade;

7.3.1.2. Data e horário da entrega;

7.3.1.3. Tipos e quantidades de refeições;

7.3.1.4. Identificação do entregador.

7.3.2. A CONTRATADA deverá manter consigo o comprovante de entrega, com:

7.3.2.1. assinatura, nome e cargo do servidor que recebeu as refeições;

7.3.2.2. data e horário;

7.3.2.3. identificação da entrega.

7.3.3. Com base nos documentos de entrega, a CONTRATADA emitirá uma única Nota Fiscal mensal consolidada, compatível com os quantitativos comprovados e atestados pela Administração.

8. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E PAGAMENTO (inc III, art. 18, Lei 14.133/21)

8.1. Condições de Execução

8.1.1. O fornecimento das REFEIÇÕES ocorrerá sob demanda, mediante solicitações emitidas pela Administração do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães, respeitando-se os tipos de refeições, horários de pedido e quantidades variáveis e alinhados à rotina das sessões de julgamento do Tribunal do Júri.

8.1.2. As solicitações de cada refeição observarão estritamente a seguinte programação:

8.1.2.1. Café da manhã: pedidos das 6h às 8h

8.1.2.2. Almoço: pedidos até 12h

8.1.2.3. Lanche Vespertino: pedidos até 16h

8.1.2.4. Jantar: pedidos até 17h

8.1.2.5. Lanche Noturno: pedidos até 18h

8.1.2.5.1. A CONTRATADA deverá organizar sua logística de modo que as refeições sejam preparadas, acondicionadas e entregues dentro dos prazos adequados ao consumo imediato.

8.1.2.5.1.1. A entrega das refeições, conforme determinado neste ETP, não poderá ultrapassar **uma hora para café da manhã e lanche** e **duas horas para refeições quentes**, contadas a partir do horário da solicitação pelo Contratante.

8.1.3. O preparo das refeições será realizado exclusivamente nas dependências da CONTRATADA, devidamente licenciadas, sob supervisão técnica de nutricionista com registro ativo no CRN, observando-se rigorosamente as normas de vigilância sanitária, higiene, manipulação e controle de temperatura.

8.1.4. Todas as refeições quentes deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas rígidas, individuais, com no mínimo 3 (três) divisões internas quando necessário, vedado o uso de marmitex de alumínio.

8.1.5. Os lanches deverão ser fornecidos embalados individualmente em plástico transparente, selado a quente e devidamente etiquetados.

8.1.6. As REFEIÇÕES deverão ser entregues no endereço: R. José Gomes Falcão, 156 – Barra Funda – São Paulo/SP – CEP 01139-010, ou em outro ponto indicado pelo(a) Fiscal do Contrato dentro do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães. Será responsabilidade da CONTRATADA:

8.1.6.1. realizar transporte em veículos higienizados e apropriados, em caixas térmicas limpas, sem mistura com outras cargas;

8.1.6.2. assegurar a manutenção da temperatura e da integridade das refeições até o ato da entrega.

8.1.7. A CONTRATADA emitirá uma única Nota Fiscal mensal consolidada, com base nos documentos de remessa e nos quantitativos comprovados e atestados pela Administração.

8.1.8. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos após o ateste definitivo, nos termos da legislação e das condições estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar.

8.1.9. Durante toda a execução contratual, a CONTRATADA deverá manter atualizados e válidos alvarás sanitários, licenças, documentos fiscais e todos os requisitos legais e técnicos necessários ao cumprimento do objeto.

8.1.10. A fiscalização e gestão contratual serão exercidas por servidores formalmente designados, que registrarão ocorrências, emitirão orientações, acompanharão o desempenho e aplicarão eventuais sanções, observadas as regras previstas na Lei nº 14.133/21 e no ato de designação dos fiscais.

8.1.11. O encerramento da execução ocorrerá mediante entrega dos relatórios finais, quitação das obrigações pendentes, conferência final das medições e registro conclusivo da fiscalização, sem prejuízo da responsabilidade posterior da CONTRATADA por eventuais danos decorrentes de sua atuação.

8.1.12. A execução do objeto terá início em até 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato, prazo necessário para que a CONTRATADA organize sua logística de preparo e entrega das REFEIÇÕES.

8.1.13. As entregas ocorrerão diariamente, inclusive aos finais de semana, feriados e períodos noturnos, conforme a programação das sessões do

Tribunal do Júri, devendo a CONTRATADA assegurar pontualidade, conservação térmica, higiene e segurança alimentar.

8.1.14. A CONTRATADA deverá fornecer todos os insumos, utensílios, embalagens e materiais necessários à adequada prestação do serviço, observando integralmente as normas sanitárias aplicáveis e as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

8.1.15. Eventuais impedimentos operacionais ou atrasos deverão ser comunicados previamente ao(à) Fiscal do Contrato, com justificativa.

8.2. Condições de Pagamento

8.2.1. O pagamento será realizado mensalmente, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, contendo exclusivamente as refeições efetivamente entregues no período, acompanhada de relatório mensal consolidado das entregas, emitido pela CONTRATADA com base nos documentos de remessa e conferido pelo(a) Fiscal do Contrato.

8.2.2. A Nota Fiscal/Fatura será analisada pelo(à) Fiscal Administrativo, que confrontará as quantidades e valores com os registros de entrega antes do ateste definitivo.

8.2.3. Após o ateste definitivo, o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, respeitando-se o fluxo orçamentário e financeiro da Administração.

8.2.4. Será rejeitada qualquer Nota Fiscal emitida com CNPJ diverso daquele constante do contrato, ou que contenha erros formais ou materiais. Nesses casos, a Nota será devolvida para correção, sem suspender a obrigação de fornecimento.

8.2.5. Havendo necessidade excepcional de emissão de mais de uma Nota Fiscal no mesmo mês, a CONTRATADA deverá comunicar previamente a Equipe de Gestão do Contrato. A devolução da Nota Fiscal para correção não suspenderá o fornecimento das REFEIÇÕES.

9. GARANTIAS EXIGIDAS E OFERTADAS (inc. III, art. 18, Lei 14.133/21)

Não se aplica.

10. MODALIDADE DE LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO e MODO DE DISPUTA (inc. VIII, art. 18, Lei 14.**133**/21)

Considerando que o objeto do presente estudo possui padrões de desempenho e qualidade, assim como especificações usuais de mercado, logo, a modalidade de licitação será o Pregão, na forma eletrônica, o critério de julgamento de menor preço e o modo de disputa aberto.

11. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Inc. IV, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

11.1. O levantamento realizado junto à Copa deste Complexo Judiciário mostrou um crescimento exponencial e imprevisível de sessões nos últimos meses acarretando o crescimento na quantidade de refeições, como se observa na Planilha 1 e no Gráfico 1 abaixo. Salientamos que na Planilha 1 consta a estimativa contratual mensal referente a cada refeição:

11.1.1. Planilha 1 – Refeições do Júri - Janeiro a Outubro de 2025

REFEIÇÃO	Estimativa Contratual Mensal	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out
CAFÉ DA MANHÃ	**40**	0	0	16	0	24	8	8	0	8	0
ALMOÇO	**167**	293	370	397	331	414	342	337	523	537	915
LANCHE DA TARDE	**905**	405	600	451	556	603	531	426	519	700	1003
JANTAR	**125**	127	183	188	167	281	165	172	206	340	364
LANCHE DA NOITE	**187**	93	62	130	77	66	91	63	31	134	138

Planilha 1 - Refeições do Júri (janeiro a outubro de 2025)

11.1.2. Gráfico 1

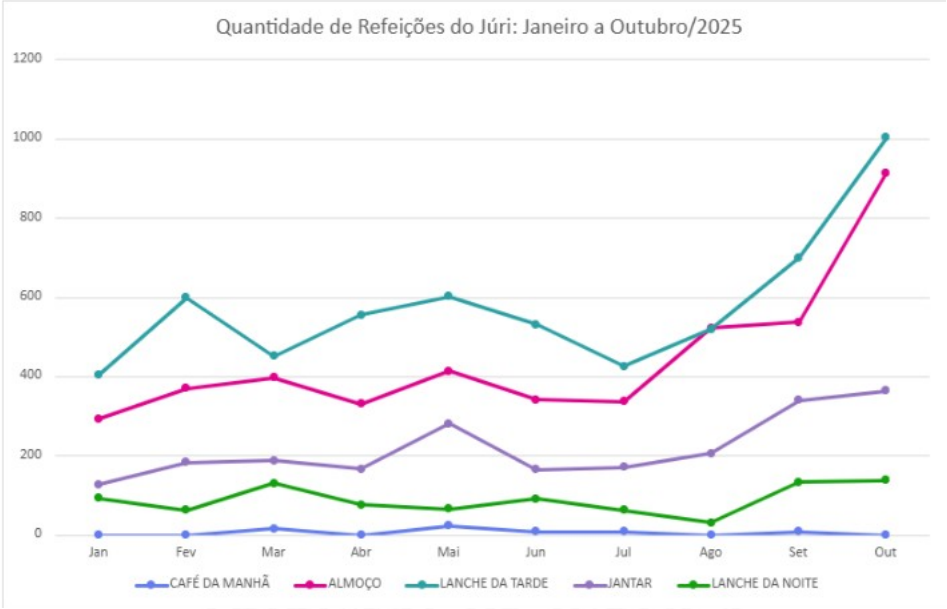

Gráfico 1 - Refeições do Júri (janeiro a outubro de 2025)

11.2. Abaixo, na Planilha 2 e no Gráfico 2 constam as estimativas e o consumo concreto de refeições no período de 10 meses (de janeiro a outubro de 2025). Com relação ao almoço e jantar observa-se, respectivamente, o aumento de 167% e 75% nas quantidades consumidas em comparação às estimativas.

11.2.1. Planilha 2 – Refeições do Júri – Jan a Out de 2025

REFEIÇÕES DO JÚRI - Janeiro a Outubro de 2025		
REFEIÇÃO	Estimativa de consumo (10 meses)	Consumo efetivo (10 meses)
CAFÉ DA MANHÃ	**400**	64
ALMOÇO	**1670**	4459
LANCHE DA TARDE	**9050**	5794
JANTAR	**1250**	2193
LANCHE DA NOITE	**1870**	885

Planilha 2 – Quantidades de refeições estimadas e consumidas (janeiro a outubro de 2025)

11.2.2. Gráfico 2

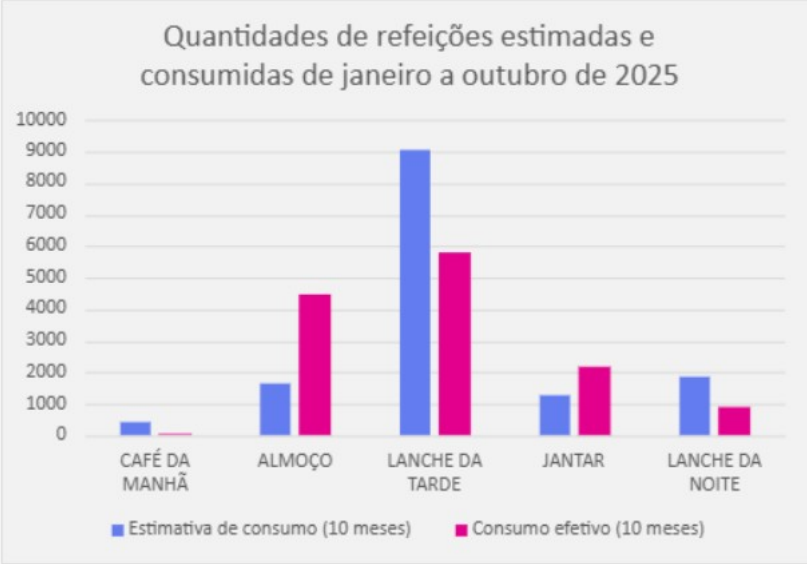

Gráfico 2 – Quantidades de refeições estimadas e consumidas (janeiro a outubro de 2025)

11.3. A Planilha 3 e os Gráficos 3a, 3b e 3c, a seguir, mostram, respectivamente, o consumo do almoço, lanche da tarde e jantar ao longo de 2025. A despeito da variação nas quantidades ao longo do ano, é possível observar com nitidez o aumento das quantidades no mês de outubro, no qual ocorreu o Mutirão do Júri.

11.3.1. Planilha 3

2025 - Quantidades efetivamente consumidas

REFEIÇÃO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out
ALMOÇO	293	370	397	331	414	342	337	523	537	915
LANCHE DA TARDE	405	600	451	556	603	531	426	519	700	1003
JANTAR	127	183	188	167	281	165	172	206	340	364

Planilha 3- Refeições do Júri: Almoço, Lanche da Tarde e Jantar (janeiro a outubro de 2025)

11.3.2. Gráfico 3a



Gráfico 3a - Refeições do Júri: Almoço (janeiro a outubro de 2025)

11.3.3. Gráfico 3b

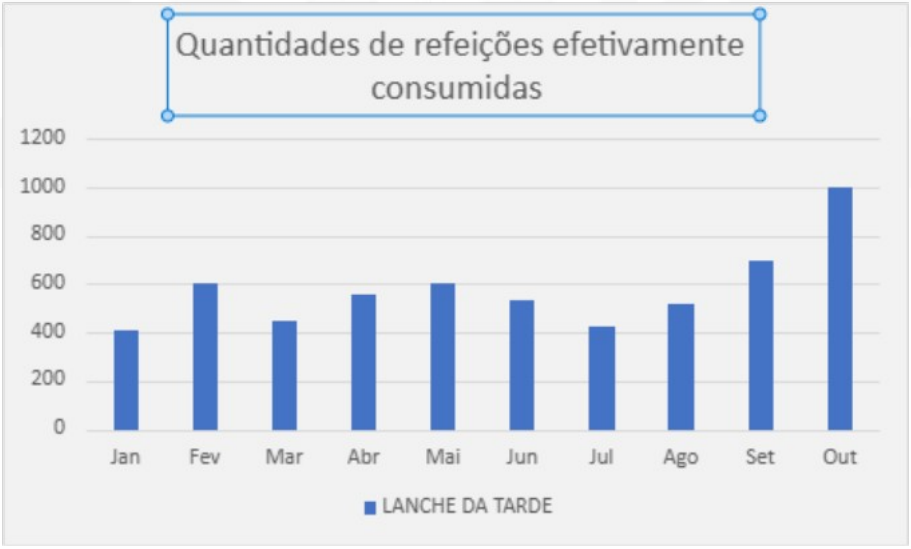

Gráfico 3b – Refeições do Júri: Lanche da Tarde - 2025 (janeiro a outubro de 2025)

11.3.4. Gráfico 3c

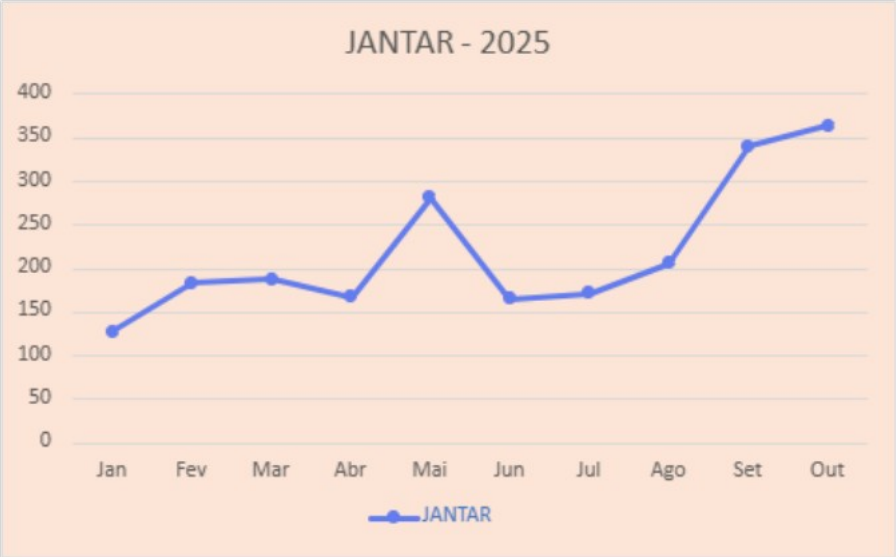

Gráfico 3c - Refeições do Júri: Jantar (janeiro a outubro de 2025)

11.4. A constatação da inadequação das quantidades do contrato atualmente vigente é corroborada pela comparação entre quantidades estimadas e consumidas de janeiro a outubro de 2025 das refeições almoço e jantar, conforme mostram os Gráficos 4 e 5 a seguir.

11.4.1. Gráfico 4 – Almoço

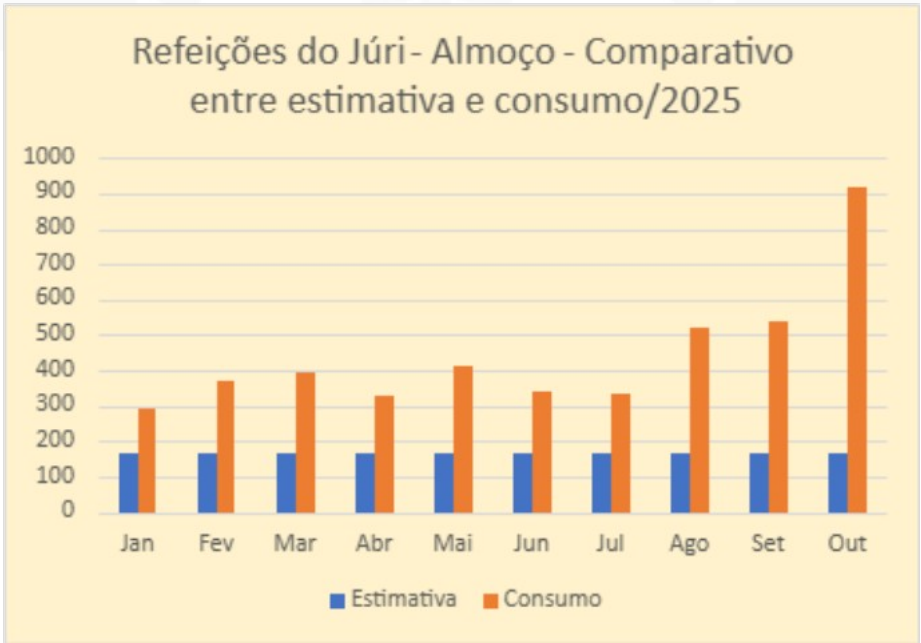

Gráfico 4 - Refeições do Júri: Estimativa e Consumo do Almoço (janeiro a outubro de 2025)

11.4.2. Gráfico 5 – Jantar

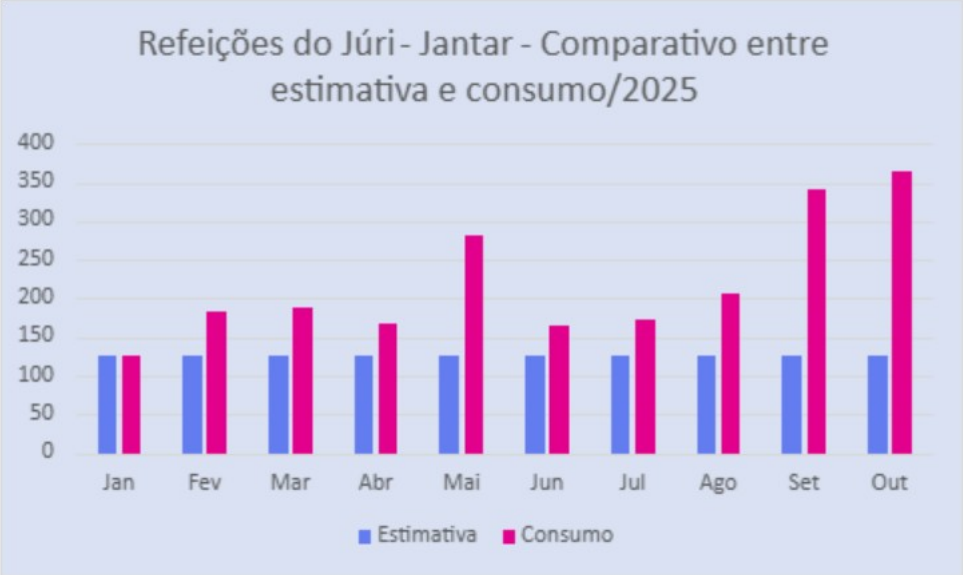

Gráfico 5 - Refeições do Júri: Estimativa e Consumo do Jantar (janeiro a outubro de 2025)

11.5. Em razão do acima explicitado e, considerando a experiência adquirida ao longo do tempo pelo Setor de Copa deste Complexo Judiciário, há previsibilidade de contratação, para o período de 30 (trinta) meses, dos quantitativos abaixo indicados, elencados por tipo de REFEIÇÃO:

11.5.1. Café da Manhã: 1.800 unidades

11.5.2. Almoço: 15.000 unidades

11.5.3. Lanche Vespertino: 54.000 unidades

11.5.4. Jantar: 12.000 unidades

11.5.5. Lanche Noturno: 11.400 unidades

12. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA (Inc. V, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

12.1. Após a identificação da necessidade e dos requisitos da contratação, a equipe de planejamento realizou levantamento de mercado preliminar, verificando que o objeto — fornecimento de refeições prontas, individualizadas e entregues sob demanda — é amplamente ofertado por empresas do ramo de alimentação institucional, com operações estruturadas para atendimento de órgãos públicos.

12.1.1. Verificou-se que contratações similares são frequentes em diversas esferas da Administração Pública, especialmente para unidades

judiciárias, policiais, hospitalares e socioeducativas, não se tratando de objeto exclusivo ou com restrita disponibilidade no mercado.

12.1.2. A natureza do objeto é considerada comum e de baixa complexidade técnica, não havendo necessidade de realização de audiência ou consulta pública para formação de solução ou coleta de contribuições, conforme faculta a Lei 14.133/2021.

12.1.3. As análises apontaram que o atendimento adequado das demandas das Varas do Júri exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com preparo e fornecimento de refeições prontas, acondicionadas individualmente e entregues em prazos curtos.

12.1.4. Foram examinados editais e contratos de objetos análogos publicados por órgãos estaduais e municipais, bem como consultas em bases públicas como o Painel de Preços e o Banco de Preços. Não foram identificadas metodologias inovadoras ou soluções tecnológicas significativamente distintas das atualmente praticadas no mercado, prevalecendo modelos semelhantes ao pretendido pelo Complexo Judiciário.

12.2. A análise das contratações similares e dos dados obtidos nas pesquisas de mercado fundamenta a escolha pela licitação como solução mais eficiente e vantajosa, por garantir previsibilidade financeira, ampliar a competitividade e evitar a fragmentação de despesas.

13. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO (Inc. VI, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

13.1. O valor estimado para a contratação é de R$4.445.496,00 (quatro milhões, quatrocentos e quarenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e seis centavos), conforme média de cotações obtidas junto a empresas especializadas, conforme consta no Anexo II deste estudo. Abaixo, a Planilha de Preços.

13.2. Planilha de Preços

Planilha de Preços				
REFEIÇÃO	**Quantidade mensal**	**Quantidade de meses**	**Valor Médio Unitário**	**Valor Total**
café da manhã	60	30	R$ 46,08	R$ 82.944,00
almoço	500	30	R$ 59,00	R$ 885.000,00

lanche da tarde	1800	30	R$ 44,22	R$ 2.387.880,00
jantar	400	30	R$ 59,00	R$ 708.000,00
lanche da noite	380	30	R$ 33,48	R$ 381.672,00
TOTAL				R$ 4.445.496,00

14. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (Inc. VII, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

14.1. Trata-se de contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de preparo externo, fornecimento e entrega de refeições prontas, em porções individualizadas, destinadas às sessões de julgamento das Varas do Júri do Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães.

14.2. As refeições compreendem café da manhã, almoço, lanche vespertino, jantar e lanche noturno, com especificações e porcionamentos abaixo descritos.

14.3. Todo o preparo das refeições deverá ocorrer em dependências próprias da CONTRATADA, devidamente licenciadas pela autoridade sanitária competente, sob responsabilidade técnica de nutricionista registrado(a) no CRN.

14.4. As refeições deverão ser entregues sob demanda, de acordo com as ordens emitidas pelo Serviço de Administração do prédio ou pelo(a) Fiscal do Contrato, observando a necessidade de atendimento em dias úteis, finais de semana, feriados e períodos noturnos, sempre em consonância com a programação das sessões de julgamento do Tribunal do Júri.

14.5. O tempo para a entrega da REFEIÇÃO não poderá ultrapassar **uma hora para café da manhã e lanche** e **duas horas para refeições quentes**, contadas a partir do horário da solicitação pelo Contratante.

14.6. Embalagens, acompanhamentos, acondicionamento e transporte

14.6.1. As refeições quentes deverão ser fornecidas em embalagens térmicas rígidas individuais, com mínimo de 3 divisões, vedado o uso de recipientes de alumínio (tipo marmitex) e etiquetadas.

14.6.1.1. As refeições quentes deverão ser acompanhadas por utensílios de uso individual:

14.6.1.1.1. Talheres descartáveis de boa qualidade;

14.6.1.1.2. Guardanapos;

14.6.1.1.3. Canudos biodegradáveis (quando aplicável);

14.6.1.1.4. Palito de dente.

14.6.1.2. Nas etiquetas deverão constar:

14.6.1.2.1. Tipo de refeição;

14.6.1.2.2. Ingredientes que compõem a refeição;

14.6.1.2.3. Informações referentes à presença ou ausência de lactose, glúten ou quaisquer outros componentes alergênicos, em estrita observância à legislação vigente.

14.6.1.2.4. Data de fabricação e de validade.

14.6.2. Os lanches deverão ser fornecidos embalados individualmente em plástico transparente, selado a quente e devidamente etiquetados.

14.6.2.1. Os lanches deverão ser acompanhados por:

14.6.2.1.1. Sachê monodose de catchup;

14.6.2.1.2. Guardanapos;

14.6.2.1.3. Canudos biodegradáveis (quando aplicável).

14.6.2.1.4. Palito de dente.

14.6.2.2. Nas etiquetas deverão constar:

14.6.2.2.1. Tipo de lanche;

14.6.2.2.2. Ingredientes que compõem o lanche;

14.6.2.2.3. Informações referentes à presença ou ausência de lactose, glúten ou quaisquer outros componentes alergênicos, em estrita observância à legislação vigente.

14.6.2.2.4. Data de fabricação e de validade.

14.6.3. Os vegetais para saladas (e itens complementares) deverão ser acondicionados separadamente por tipo, em embalagens plásticas individuais com tampa.

14.6.3.1. As saladas deverão ser acompanhadas de sachês monodose de azeite, de vinagre e de sal.

14.6.4. As frutas deverão ser embaladas em plástico transparente, selados a quente.

14.6.5. As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas higienizadas, garantindo estabilidade térmica e integridade até o momento da entrega.

14.6.6. Sempre que possível, as embalagens deverão ser biodegradáveis ou recicláveis, alinhadas às diretrizes de sustentabilidade do Tribunal.

14.7. Especificação do Objeto (detalhamento técnico)

14.7.1. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente:

14.7.1.1. os pesos mínimos por refeição;

14.7.1.2. a variedade nutricional prevista;

14.7.1.3. a higienização adequada dos alimentos;

14.7.1.4. as informações claras e precisas sobre componentes alergênicos, seguindo a legislação vigente;

14.7.1.5. a datação e validade de produtos perecíveis;

14.7.1.6. o controle de temperatura dos itens quentes e frios;

14.7.1.7. os requisitos de apresentação e padronização.

14.7.2. Os cardápios das refeições deverão ser elaborados trimestralmente pela CONTRATADA e aprovados pelo(a) Fiscal do Contrato, podendo sofrer alterações mediante justificativa formal, desde que assegurada a equivalência nutricional.

14.8. Qualidade dos insumos e preparo

14.8.1. Todos os insumos deverão ser de primeira linha, livres de contaminação, danos ou deterioração, visando à observação das exigências de padronização, qualidade e conformidade sanitária estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

14.8.2. Os refrigerantes deverão ser de primeira linha, ofertadas as opções “normal” e “diet”.

14.8.3. As especificações técnicas e nutricionais das refeições deverão atender integralmente aos requisitos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e nos anexos correspondentes.

14.8.4. Os vegetais crus e frutas destinados ao consumo deverão ser obrigatoriamente sanitizados com produtos regulados pela ANVISA.

14.8.5. Os alimentos prontos deverão permanecer tampados e em temperatura adequada até o momento da entrega.

14.8.6. O preparo e a manipulação dos alimentos deverão atender aos requisitos mínimos de segurança alimentar, higiene, temperatura e apresentação e observar integralmente a Portaria CVS nº 01/2025 e demais normas sanitárias.

14.9. Atendimento das demandas do Júri

14.9.1. A CONTRATADA deverá possuir estrutura operacional e logística suficiente para garantir:

14.9.1.1. atendimento diário e ininterrupto;

14.9.1.2. flexibilidade para múltiplas solicitações no mesmo dia em horários distintos;

14.9.1.3. atendimento durante sessões prolongadas ou consecutivas;

14.9.1.4. tempestividade no fornecimento conforme prazos definidos neste Estudo Técnico Preliminar.

14.10. Nota de Remessa e rastreabilidade

14.10.1. Cada entrega deverá ser acompanhada de nota de remessa contendo:

14.10.1.1. data e horário da entrega;

14.10.1.2. tipo e quantidade de refeições;

14.10.1.3. identificação da CONTRATADA;

14.10.1.4. número da ordem de fornecimento;

14.10.1.5. assinatura do entregador.

14.10.2. A CONTRATADA deverá manter registro atualizado das entregas, garantindo rastreabilidade para fins de conferência, pagamento e auditoria.

14.11. Ciclo de vida do objeto

14.11.1. O ciclo de vida do objeto envolve:

14.11.1.1. aquisição dos insumos;

14.11.1.2. preparo integral das refeições;

14.11.1.3. acondicionamento;

14.11.1.4. transporte;

14.11.1.5. entrega;

14.11.1.6. substituição ou complementação, quando necessário;

14.11.1.7. controle documental;

14.11.1.8. prestação mensal de informações para pagamento.

14.11.2. Todas as etapas acima são responsabilidade integral da CONTRATADA, sem qualquer custo adicional à Administração.

14.12. Horários para solicitação das refeições

14.12.1. As solicitações de fornecimento das REFEIÇÕES serão realizadas pelo Serviço de Administração do prédio ou por servidor designado, observados os horários de referência descritos na Tabela 1 abaixo:

14.12.1.1. Tabela 1 - Horários para solicitação

TIPO DE REFEIÇÃO	Horário-limite para solicitação
Café da Manhã	Das 6h às 8h
Almoço	Até 12h
Lanche Vespertino	Até 16h
Jantar	Até 17h
Lanche Noturno	Até 18h

14.12.2. O tempo para a entrega da REFEIÇÃO não poderá ultrapassar **uma hora para café da manhã e lanche** e **duas horas para refeições quentes**, contadas a partir do horário da solicitação pelo Contratante, conforme Tabela 2 abaixo.

14.12.2.1. Tabela 2 – Tempo para entrega dos pedidos

REFEIÇÃO	Horários dos pedidos	**Tempo para entrega a partir da solicitação**	
Café da manhã	das 6h às 8h	**1**	**hora(s)**
Almoço	até 12h	**2**	**hora(s)**
Lanche Vespertino	até 16h	**1**	**hora(s)**
Jantar	até 17h	**2**	**hora(s)**
Lanche Noturno	até 18h	**1**	**hora(s)**

14.13. Da Composição dos Cardápios de todas as refeições

14.13.1. Para elaboração e execução dos cardápios das refeições deverá ser observada relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização, constante na Resolução SAMSP 16/98.

14.13.2. A forma de preparo ficará a critério da empresa fornecedora, observado o cardápio aprovado previamente pelo CONTRATANTE.

14.13.3. Os cardápios das refeições deverão ser elaborados trimestralmente pela empresa fornecedora, em comum acordo com o CONTRATANTE, sendo compatíveis com as estações climáticas e com a frequência de repetição mensalmente.

14.13.3.1. Deverão ser elaborados cardápios opcionais (com refeições quentes e lanches) para pessoas com intolerância alimentar ao glúten, à lactose e a açúcares (como frutose e sacarose).

14.13.4. Os cardápios das refeições deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 05 (cinco) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação.

14.13.4.1. Em condições especiais, a CONTRATADA poderá alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao CONTRATANTE e este as aceite.

14.13.4.2. Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação da Resolução SAMSP 16/98.

14.13.5. As opções das REFEIÇÕES serão definidas pelos próprios

consumidores, mediante preenchimento de pedido (Anexo I-A – Café da manhã/Lanche e Anexo I-B – Almoço/Jantar, ou outro a ser apresentado pelo Contratante), o qual será coletado pelo Serviço de Administração do Prédio, ou quem vier a indicar, e transmitido via e-mail à CONTRATADA para as providências.

14.13.6. As opções mínimas para as REFEIÇÕES serão:

14.13.6.1. CAFÉ DA MANHÃ:

A)	Misto quente ou misto frio ou queijo quente ou pão com manteiga (pão francês), perfazendo no mínimo 100 g.
B)	Fruta fresca da época, de tamanho médio/regular, a ser selecionada dentre três opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, devidamente higienizada e embalada individualmente.
C)	Biscoito amanteigado doce (embalagem individual mínimo de 8,5 g).
D)	Biscoito salgado (embalagem individual mínimo de 9,0 g).
E)	Café e leite (mínimo de 250 ml) ou achocolatado (mínimo 200 ml).
F)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

14.13.6.2. ALMOÇO:

A)	200 g arroz branco e 150 g de feijão, ou 250 g de massa.
B)	150 g carne bovina, peixe, frango ou suína, ou 200 g omelete.
C)	Dois tipos de legumes cozidos, perfazendo 150 g.
D)	Salada de folhas variadas e tomate, perfazendo 100 g.
E)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280 ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

14.13.6.3. LANCHE VESPERTINO:

A)	Sanduíche natural (pão de forma ou pão integral) com: queijo prato e presunto ou patê de atum e salada ou queijo branco e peito de peru, perfazendo no mínimo 150 g.
B)	Fruta fresca da época de tamanho médio/regular, a ser selecionada dentre três opções a serem apontadas pela CONTRATADA, devidamente higienizada e embalada.
C)	Biscoito amanteigado doce (embalagem individual mínimo de 8,5 g).
D)	Biscoito salgado (embalagem individual mínimo de 9,0 g).

E)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280 ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

14.13.6.4. JANTAR:

A)	200 g arroz branco e 150 g de feijão, ou 250 g de massa.
B)	150 g carne bovina, peixe, frango ou suína, ou 200 g omelete.
C)	Dois tipos de legumes cozidos, perfazendo 150g.
D)	Salada de folhas variadas e tomate, perfazendo 100g.
E)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280 ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

14.13.6.5. LANCHE NOTURNO:

A)	Sanduíche natural (pão de forma) com: queijo prato e presunto ou patê de atum e salada ou queijo branco e peito de peru, perfazendo no mínimo 150g.
B)	Fruta fresca da época de tamanho médio/regular, a ser selecionada dentre três opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, devidamente higienizada e embalada individualmente.
C)	Biscoito amanteigado doce (embalagem individual mínimo de 8,5g).
D)	Biscoito salgado (embalagem individual mínimo de 9,0g).
E)	Suco artificial gelado, acondicionado em lata ou embalagem cartonada asséptica tipo longa vida de, no mínimo, 280 ml, cujo sabor será selecionado dentre opções a serem apontadas pela empresa fornecedora, sendo dois sabores normais e dois sabores diet.

14.14. Todo o preparo das refeições deverá ocorrer em dependências próprias da CONTRATADA, devidamente licenciadas pela autoridade sanitária competente, sob responsabilidade técnica de nutricionista registrado(a) no CRN.

14.15. As refeições deverão ser entregues sob demanda, de acordo com as ordens emitidas pelo Serviço de Administração do prédio ou pelo(a) Fiscal do Contrato, observando a necessidade de atendimento em dias úteis, finais de semana, feriados e períodos noturnos, sempre em consonância com a programação das sessões do Tribunal do Júri.

15. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Inc. VIII, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

15.1. Considerando as especificidades do presente objeto, não será parcelado, haja vista a demonstração de que a contratação, na forma integral, é técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

15.2. A divisão do objeto apenas por itens não implicaria em ampliação da competitividade pelos licitantes, tampouco em ganhos econômicos, pois os mesmos participariam da licitação em diversos itens isolados, perdendo-se assim economia de escala.

16. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Inc. IX, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

16.1. A centralização do fornecimento das REFEIÇÕES em um único instrumento contratual permitirá padronização, rastreabilidade e controle efetivo das despesas com alimentação destinadas às sessões do Tribunal do Júri, fortalecendo a transparência e reduzindo riscos de inconsistências ou apontamentos futuros.

16.2. A adoção da modalidade de licitação na forma pregão permitirá o adequado atendimento da demanda, tendo em vista que esta modalidade já se mostrou exitosa em contratações anteriores de natureza semelhante. Além disso, a escolha observa os princípios de eficiência e economicidade previstos na Lei 14.133/2021.

16.3. A adoção dessa forma de contratação gera ganhos operacionais para a Administração, ao simplificar o fluxo de solicitações da Copa e reduzir o tempo dedicado pelos(as) servidores(as) à gestão de múltiplas compras eventuais ou processos de suprimento de fundos.

16.4. O modelo pretendido contribui para a melhoria da qualidade do atendimento aos jurados(as), magistrados(as) e demais participantes das sessões, assegurando refeições adequadas, porcionadas individualmente, com segurança alimentar e logística compatível com a dinâmica das Varas do Júri.

16.5. Espera-se também a redução de riscos contratuais e administrativos, uma vez que o processo licitatório amplia a competitividade, fortalece a conformidade legal e elimina fragilidades decorrentes de contratações fragmentadas ou emergenciais.

16.6. A contratação favorece o aproveitamento racional dos recursos humanos disponíveis, concentrando a atuação da equipe da Copa e da fiscalização na execução e controle do contrato, e não em processos reiterados de compra, o que promove maior eficiência administrativa.

16.7. Considerando a rotina diária de fornecimento de refeições das Varas do Júri, a contratação deverá adotar faturamento mensal consolidado, permitindo maior racionalidade administrativa e evitando procedimento de ateste e pagamento a cada entrega diária.

17. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A CONTRATAÇÃO (Inc. X, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

A Administração definirá os servidores que acompanharão e fiscalizarão a execução do objeto contratado.

18. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Inc. XI, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

Não possui contratações correlatas e/ou interdependentes.

19. IMPACTOS AMBIENTAIS (Inc. XII, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

19.1. A contratação observará critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica, em alinhamento às boas práticas da Administração Pública. O estímulo à inovação e à adoção de alternativas mais eficientes, sob os aspectos pecuniário e ambiental, orienta o gestor público moderno e fundamenta a presente contratação.

19.2. As REFEIÇÕES deverão ser acondicionadas em embalagens e utensílios preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis, com o menor volume possível, desde que garantam a proteção, a higiene e a integridade dos alimentos. É vedado o uso de marmitex de alumínio, em razão de suas limitações técnico-sanitárias e térmicas, devendo ser utilizados recipientes que assegurem isolamento, estabilidade e segurança alimentar durante o transporte.

19.3. O transporte deverá ocorrer em caixas térmicas higienizadas, assegurando condições adequadas de temperatura e cumprimento das

normas de vigilância sanitária.

19.4. As medidas adotadas visam minimizar impactos ambientais, garantir segurança alimentar e adequar o serviço às boas práticas de sustentabilidade, sem implicar acréscimo de custos à contratação.

20. POSSIBILIDADE DE COMPRA OU DE LOCAÇÃO DE BENS (art. 44, Lei 14.133/21)

Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados.

21. PARTICIPAÇÃO EM CONSÓRCIO (art. 15, Lei 14.133/21)

Considerando que o objeto a ser contratado não possui grande complexidade, não havendo restrições de mercado que dificultem a participação de empresas de menor porte no processo licitatório, bem como não havendo características especiais ou necessidade de esforços conjuntos para atender ao objeto, fica vedada a instituição do consórcio para esta contratação.

22. PLANO DE RISCOS (inc. XIII, art. 2º, Provimento nº 2.724/2023)

O conteúdo do Plano de Riscos encontra-se apartado através do Processo CPA n º **2025/152598.** Após análise inicial dos documentos pelos setores competentes, não houve alteração do relatório de gestão de riscos, conforme anexo de fls. 68/81.

23. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

23.1. Identificação dos servidores responsáveis pela execução do planejamento da contratação.

Unidade solicitante	Complexo Judiciário Ministro Mário Guimarães

Secretaria/Diretoria responsável	SAAB
Gestor de Planejamento	Daniela Lourenço Vieira – Coordenadora – CAGP-FMMG
Suplente de Gestor de Planejamento	Rita de Cassia Dias Martins – Supervisora de Serviço - DAGP-FMMG
Equipe de planejamento da contratação	Danilo Santiago Pagliuso – Escrevente Técnico Judiciário - SATM-FMMG

23.2. Identificação dos servidores responsáveis pela gestão do contrato (art. 72 do Provimento CSM nº 2.724/2023).

Gestor do Contrato	Daniela Lourenço Vieira – Coordenadora – CAGP-FMMG
Suplente(s) do Gestor do Contrato	Rita de Cassia Dias Martins – Supervisora de Serviço - DAGP-FMMG

24. AVALIAÇÃO CONCLUSIVA (Inc. XIII, § 1º, art. 18, Lei 14.133/21)

24.1. Após a análise técnica, operacional, econômica e jurídica realizada ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições prontas destinadas aos participantes das sessões de julgamento dos Tribunais do Júri deste Complexo Judiciário é indispensável para assegurar a regularidade, a continuidade e a qualidade dos serviços prestados, inclusive nos casos de sessões realizadas em finais de semana, feriados e período noturno.

24.2. As alternativas avaliadas — como contratações fragmentadas, Ata de Registro de Preços, uso de verba ou manutenção de modelos contratuais rígidos — mostraram-se inadequadas sob os aspectos de economicidade, gestão de risco, eficiência administrativa e previsibilidade orçamentária, além de aumentarem a vulnerabilidade da Administração a apontamentos de órgãos de controle.

24.3. A escolha da licitação na forma pregão foi adotada em outras contratações de natureza semelhante, mostrando-se mais adequada para garantir o perfeito atendimento aos(às) jurados(as), magistrados(as), servidores(as) e demais participantes das sessões de julgamento, assegurando refeições seguras, individualizadas, nutricionalmente adequadas e fornecidas dentro dos prazos necessários ao bom andamento dos trabalhos judiciais.

24.4. Diante do exposto, considera-se que a contratação é apropriada, necessária e proporcional às necessidades institucionais e plenamente alinhada ao Planejamento Estratégico do Tribunal de Justiça (2021–2026), especialmente no que tange à governança de contratos, eficiência administrativa, sustentabilidade e melhoria da prestação jurisdicional.

24.5. Assim, esta Equipe de Planejamento se posiciona conclusivamente pela viabilidade, pertinência e vantajosidade da contratação, recomendando sua continuidade para as etapas subsequentes do processo licitatório.

São Paulo, data registrada em sistema.

Assinatura eletrônica da equipe de planejamento da contratação