



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

### 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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).

A contratação pretendida decorre da necessidade institucional de fornecimento de alimentação aos participantes de eventos promovidos pelo TRE-AL, tais como:

- seminários;
- palestras;
- treinamentos;
- capacitações;
- reuniões institucionais;
- solenidades;
- visitas oficiais;
- eventos de integração institucional.

As pausas programadas para alimentação durante eventos de longa duração contribuem diretamente para:

- manutenção da atenção e produtividade dos participantes;
- melhoria do aproveitamento em ações de capacitação;
- adequação das condições de permanência em eventos institucionais;
- fortalecimento da imagem institucional do Tribunal.

Durante períodos eleitorais, há intensificação significativa das atividades administrativas e de treinamento, tornando necessária a disponibilização de estrutura adequada de apoio alimentar.

A execução direta do serviço pela Administração mostra-se inviável diante da ausência de estrutura própria, equipe técnica especializada, equipamentos, logística operacional e condições sanitárias específicas exigidas para manipulação e fornecimento de alimentos.

### 2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Fundamentação: demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21), bem como com os instrumentos de planejamento do órgão ou entidade (Art. 9º, inciso IX da IN 58/2022).

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas para o exercício de 2026, aprovado pela PORTARIA PRESIDÊNCIA Nº 218/2025 TRE-AL/PRE/GPRES, Processo SEI 0004022-26.2025.6.02.8000, figurando na AÇÃO ORÇAMENTÁRIA - LOA 2026 - ORÇAMENTO ORDINÁRIO, com orçamento estimado de R\$ 86.800,00 (oitenta e seis mil e oitocentos reais) (1904221).

A contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional e deverá constar no Plano de Contratações Anual - PCA do exercício correspondente, observando os objetivos estratégicos

- institucionais relacionados à:
- melhoria da prestação jurisdicional;
  - fortalecimento institucional;
  - qualificação de servidores;
  - melhoria da experiência do público interno e externo.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

Ao definir requisitos para a contratação de serviços de alimentação, é importante considerar diversos aspectos para garantir que as necessidades do TRE-AL e dos eventos institucionais por ele realizados sejam atendidas da melhor forma.

Do ponto de vista da Administração Pública, pode-se conceituar “evento institucional” como um acontecimento eventual que reúne agentes públicos e/ou a sociedade em geral, para apresentar, discutir ou decidir assuntos de interesse público afetos às atividades próprias, típicas e finalísticas da instituição (entidade ou órgão públicos) realizadora.

Os eventos, tais como, curso de capacitação, treinamentos, homenagens, etc.. deste Tribunal são eventos necessários para o aperfeiçoamento das atividades inerentes a diversas unidades deste Regional, que além de capacitar servidores e servidoras, magistrados e magistradas, realizam eventos destinados à sociedade que eventualmente sejam realizados.

Oportuno ressaltar que a Corte de Contas da União tem considerado regular contratação dessa natureza, desde que o evento guarde pertinência com as atribuições da entidade e que seu custo seja módico.

Entre os diversos requisitos, cumpre considerar:

**3.1 Do fornecimento** - O art. 3º da RESOLUÇÃO TRE/AL Nº 15.817 (21/06/2017) (texto atualizado em outubro de 2022) estabelece que poderão ser fornecidos lanches nos intervalos de cursos, palestras, seminários, congressos, reuniões e eventos, **com duração igual ou superior a três horas, quando forem compatíveis com os objetivos institucionais do Tribunal e forem realizados pelo TRE/AL.**

**3.2** A contratada deve estar **apta a realizar o fornecimento durante o período contratado.**

**3.3 A contratada deve oferecer um percentual mínimo de 10% (dez por cento) dos lanches, dentre os itens sugeridos, para intolerantes a glúten e lactose.**

**3.4 Cardápio (mínimo) para lanches:**

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <b>COFFEE BREAK:</b><br><br><b>1. Bebidas:</b><br><br>1.1. Chás variados em sachês (canela com maçã, hortelã, capim Santo, de frutas vermelhas, canela, chá branco com hortelã, limão, chá verde e erva Cidreira)<br><br>1.2. Sucos de frutas: natural ou polpa, servidas em jarras de 2L, conforme sugestões abaixo: Sucos (mínimo 2 tipos por pedido - polpa ou naturais) sucos de frutas(laranja, limão, uva), polpas(acerola, caju, manga, abacaxi, abacaxi com hortelã, uva, maracujá, mangaba, cajá, pitanga, pinha, goiaba e graviola).<br><br>1.3. Refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero (mínimo de 2 tipos por pedido)<br><br>1.4. Iogurte desnatado com ou sem frutas: servido em embalagens de aproximadamente 170g<br><br>1.5. Achocolatado em embalagem longa vida, 1L<br><br><b>2. Frutas fatiadas ou salada de frutas, conforme sugestões abaixo:</b> mamão formosa ou papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, tangerina. Espetinhos com pedaços de frutas variadas |

1

**3. Salgados variados finos, conforme sugestões abaixo:** Pão delícia com recheio de queijo do reino, risoles de camarão, bolinho de queijo, quiches(queijo, lorraine, tomate seco, alho poró, ricota e peru), folhados(frango, presunto e queijo); pasteis de forno(queijo e carne), empadas(camarão, queijo e palmito), croissants(queijo, queijo e presunto), coxinha de galinha e bolinho de bacalhau, croissant de presunto e queijo, enroladinho de presunto e queijo, folhado de calabresa, dadinho de tapioca com camarão, trouxinha de bacon e queijo, barquinhas de frutos do mar, canapés variados, camarão empanado. Torradas integrais com creme de ricota ou patê de atum ou patê de tomate seco ou queijo cottage ou creme de ricota com gergelim ou frango com queijo branco e cenoura ralada. Mini sanduíches naturais, com pão integral com recheios de: creme de ricota com gergelim ou frango com queijo branco e cenoura ralada e atum.

**4. Doces variados finos e/ou folhados e/ou recheados, conforme sugestões abaixo:** pastel de nata, queijadinha, folhado de goiaba, croissant de chocolate, trufa de chocolate, trufa de amêndoas, pastel lolita, tortinha de limão e tortinha três sabores, uvinha, damasco recheado com ricota, beijinho(de coco e de abacaxi), brigadeiro(chocolate, branco, com crocante, com queijo e com morangos), bem casado, Quindim, Pastel Romeu e Julieta, Pastel de festa com açúcar.

**5. Bolos regionais e/ou finos e/ou e tortas, conforme sugestões abaixo:** laranja com ou sem cobertura, milho, laranja com ou sem cobertura, mandioca, macaxeira, tapioca, o Souza Leão, fubá, inglês, rolo com goiabada, banana com ou sem cobertura, de frutas com ou sem cobertura, bolo de chocolate com ou sem cobertura, cenoura com ou sem cobertura, chocolate, bolo sem adição de açúcar sabor laranja; bolo sem adição de açúcar sabor chocolate, torta alemã, torta de abacaxi, torta de chocolate, torta de doce de leite, torta de maracujá, cheesecake de goiaba e cheesecake de frutas vermelhas.

**6. Petit four variados, conforme sugestões abaixo:** sequilhos variados, bolo de goma. Mix de oleaginosas: castanhas, nozes, amêndoas com ou sem frutas secas (uva passa ou damasco).

**7. Queijos e frios, conforme sugestões abaixo:** mussarela, prato, reino, coalho, minas, presunto de peru, salaminho

**Quantitativo por pessoa:**

1. Bebidas:

1.1. Chás:1 sachê

1.2. Sucos: 300mL

1.3. Refrigerantes: 300mL

1.4. Iogurte: 1 unidade de, aproximadamente, 170g

1.5. Achocolatado: 300 mL

2. Frutas: 200g (mínimo de 4 tipos de frutas).

3. Salgados: 10 unidades tamanho coquetel (2 a 3 tipos)

4. Doces: 5 unidades tamanho coquetel (2 tipos)

5. Bolos/tortas: 2 fatias, uma sem adição de açúcar e outra com

6. Petit four: 100g

3.5 A contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos:

3.5.1 Requisitos Técnicos:

- fornecimento de alimentos e bebidas em condições adequadas de consumo;
- observância das normas sanitárias vigentes;
- disponibilização de equipe operacional;
- fornecimento de utensílios, materiais de apoio, ornamentação e mobiliário;
- reposição contínua dos itens durante os eventos;
- limpeza e desmontagem da estrutura.

3.5.2 Requisitos de Qualificação:

A futura contratada deverá apresentar:

- alvará sanitário válido;
- registro no Conselho Regional de Nutrição;
- atestado(s) de capacidade técnica compatível(is) com o objeto.

3.5.3 Requisitos de Sustentabilidade:

A contratação deverá observar:

- utilização de embalagens recicláveis ou reutilizáveis;
- redução de resíduos;
- descarte ambientalmente adequado;
- racionalização do uso de materiais descartáveis.

3.5.4 Requisitos Operacionais:

- atendimento em finais de semana e feriados;
- capacidade de atendimento simultâneo;
- logística adequada de transporte e conservação dos alimentos;
- disponibilidade de unidade operacional em Maceió/AL.

3.6 Prazo para entrega: Os itens deverão ser entregues em até 1 (uma) hora antes do início dos eventos, que será informado pelo contratante, no prazo mínimo de 24 (vinte quatro) horas antes da realização do evento.

3.6.1 A contratada deve acompanhar as alterações de horário, se houver, através de contato direto com o(a) servidor(a) designado(a) fiscal de contrato;

3.7 Local de Entrega: Os serviços e lanches deverão ser fornecidos em local indicado pela fiscalização, no Prédio-Sede do Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas- TRE-AL, situado à Rua Aristeu de Andrade, nº 377, Farol, nesta, CEP: 57051.090, ou outro local a ser informado pelo contratante, devendo ser conferido e recebido por fiscais designados para acompanhamento da execução dos serviços e das especificações constantes no Edital, Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

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 14.133/21 e art. 9º, inciso V da IN 58/2022).

4.1 Levantamento execução contratual exercício 2026:

| Serviço              | Previsão inicial (quantidade - 24 meses) | Valor Unitário (2026) | Valor Total (2026) |
|----------------------|------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Coffee-break tipo 01 | 2000                                     | R\$ 34,50             | R\$ 58.650,00      |

4.2 O levantamento demonstra que, na última contratação inserta no processo SEI 0003474-69.2023.6.02.8000, foram consumidos aproximadamente 2.172 ( dois mil cento e setenta e dois) unidades do Coffee-break tipo 01 (1700\* R\$ 34,50 = R\$ 58.650,00). Durante o exercício de 2026, a diminuição do valor, na atual contratação, decorre da informação da unidade de treinamento da Secretaria de Gestão de Pessoas de não haver necessidade do fornecimento de alimentação nas capacitações realizadas por aquela unidade.

- 4.3** As quantidades estimadas foram definidas com base:
- no histórico de eventos institucionais;
  - nas demandas apresentadas pelas unidades do Tribunal;
  - na projeção de eventos para os exercícios de 2026 e 2027.

As quantidades possuem caráter estimativo, podendo variar conforme as necessidades da Administração.

**5 - 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), podendo, entre outras opções (Art. 9º, inciso III da IN 58/2022):

- a) serem consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas, no contexto nacional ou internacional, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração;
- b) ser realizada audiência e/ou consulta pública, preferencialmente na forma eletrônica, para coleta de contribuições;
- c) em caso de possibilidade de compra, locação de bens ou do acesso a bens, serem avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular; e
- d) serem consideradas outras opções logísticas menos onerosas à Administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas.

**5.1** O tipo de fornecimento deve ser aquele que melhor se adapta à estrutura do TRE de Alagoas.

**5.2** O mercado dispõe de marmitas ou serviço de buffet no local da sessão, ou de serviços prestados no próprio restaurante (no caso de almoços e jantares), fornecimento de vale-refeição ou na forma de cartão eletrônico de pagamento etc.

**5.3** As soluções que o mercado apresenta são muitas, mas a indicação do tipo de fornecimento deverá sempre estar voltado ao perfeito atendimento dos ritos de uma sessão do Tribunal do Pleno e da segurança e inviolabilidade da auditoria das urnas.

**5.4** No caso, por exemplo, do serviço no próprio restaurante, os servidores e membros precisariam se deslocar ao estabelecimento, situação incompatível com a necessidade da Justiça Eleitoral.

**5.5** Após análise comparativa, verificou-se que a contratação de empresa especializada representa a solução mais eficiente, econômica e adequada ao interesse público.

**5.6** Abaixo seguem exemplos de contratações com características similares ao ora proposto, que apresentam em comum também o fornecimento no próprio local da sessão:

| Contrato/<br>Órgão                          | Objeto                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contrato nº 14/2023, 1296664, este Tribunal | Contratação de serviço de FORNECIMENTO DE BUFFET para coffee break e coquetel, com entrega parcelada, para atender aos servidores, membros e outros possíveis participantes das sessões e eventos deste Regional, compatíveis com os objetivos institucionais do Tribunal (...) |
|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

**6 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

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 da Lei 14.133/21 e art. 9º, inciso VI da IN 58/2022).

**6.1** Um forte referência para a estimativa do preço da contratação, é o Contrato nº 14/2023, 1296664, em andamento neste Regional, com vigência até o dia 18/05/2024, que, conforme termo de apostila 1364510, possui os seguintes valores:

- unidade- coffee-break tipo 01 x R\$ 34,50

- unidade - coffee-break tipo 02 x R\$ 35,87

**6.2** Estima-se, para o presente exercício, um reajuste máximo de 7%, elevando os valores acima para:

- unidade- coffee-break tipo 01 x R\$ 36,91
- unidade - coffee-break tipo 02 x R\$ 38,38

## **7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

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 14.133/21 e art. 9º, inciso IV da IN 58/2022).

**7.1** A melhor solução é a contratação dos serviços e fornecimento de refeição no formato de lanches.

**7.2** Os horários, bem como as datas e local para a prestação dos serviços serão definidos pela gestão contratual, devendo a contratada ser informada com, no máximo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, inclusive para ciência quanto aos itens que deverão ser servidos, de acordo com a diversidade prevista em termo de referência.

**7.3** A arrumação no local de realização do serviço, estará a cargo da contratada, bem como a apresentação apropriada, acrescentando-se o fornecimento de material para servir aos participantes.

**7.4** Após a finalização dos serviços, a contratada fica obrigada a recolher o material utilizado, assim como manter o local limpo.

**7.5** Os produtos solicitados conterão a data de validade facilmente identificável, devendo, ainda, apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

**7.6** Os produtos deverão ser servidos de forma apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se degenerem;

**7.7** A interessada deverá consignar na Proposta Comercial **o valor unitário por pessoa** referente ao fornecimento do serviço de lanches.

**7.8** Nos preços indicados na Proposta Comercial deverão estar incluídos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes à execução contratual.

**7.9 A contratada deve oferecer um percentual de 10% (dez por cento) dos lanches, dentre os itens sugeridos, para intolerantes a glúten e lactose.**

**7.10 São condições mínimas exigidas para o preparo, manuseio e apresentação dos lanches:**

I - Preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;

II - Não reaproveitar as sobras de alimentos;

III - Não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições;

IV - Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

V - Utilizar somente utensílios em aço inoxidável na preparação das refeições;

VI - Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;

VII - Atender aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação disciplinados pela ANVISA;

VIII - Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches;

IX - Seguir durante todas as etapas de produção, acondicionamento, distribuição e manuseio dos alimentos, obrigatoriamente, as orientações recomendadas pela metodologia de Boas Práticas de Fabricação – BPF, que demonstram as condições que podem ocasionar risco ou prejuízo para a qualidade e higiene dos alimentos e propor procedimentos para diminuir ou eliminar o impacto desses pontos críticos sobre os alimentos;

X - Garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo das refeições;

XI - Garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépticos, higiênicosanitários e nutricionais;

XII - Selecionar produtos e confeccionar preparações que possibilitem, de alguma maneira, prevenir ou minimizar os efeitos de doenças crônico-degenerativas, especialmente as de maior impacto em saúde pública tais como obesidade, hipertensão arterial e diabetes;

XIII - Manter as refeições em temperatura ideal para consumo até o atendimento;

XIV - Acondicionar e transportar as refeições em embalagens térmicas adequadas, dentro das condições estabelecidas pela vigilância sanitária;

XV - Servir os produtos em perfeitas condições para serem consumidos e em embalagens intactas (não danificadas), quando for o caso;

XVI - Disponibilizar pratos, copos, talheres, e palitos de dente, todos em material descartável. No caso das refeições acondicionadas em marmitas/quentinhas, poderá utilizar utensílios recicláveis (talheres de madeira, copos e canudos de papel);

XVII - Poderá ser solicitado o fornecimento de luva plástica descartável para manusear talheres;

XVIII - Disponibilizar utensílios domésticos (toalhas para mesas, pratos, copos, réchauds, travessas e talheres), preferencialmente em vidro, porcelana ou aço inox, podendo haver o fornecimento em material descartável ou outros, mediante prévio consentimento, por escrito, da Gestão Contratual;

XIX - Responsabilizar-se pelo controle de qualidade das refeições produzidas e demais serviços;

XX - Disponibilizar durante o horário das refeições um funcionário para montagem, reposição de alimentos e retirada de buffet, que deverá estar trajado com uniforme de cor clara e com identificação da CONTRATADA (aventais ou jalecos com mangas e calça comprida), assim como com proteção para cobrir totalmente os cabelos, não usar adornos nas mãos e pulsos, e demais acessórios imprescindíveis; e

XXI - Adotar todas as medidas acima, e outras necessárias a boa execução dos serviços.

## **7.12 Dos requisitos para organização das mesas**

I - Manter as mesas impecavelmente dispostas, com toalhas bem passadas e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas, dentre outros, perfeitamente limpos.

II - As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas com adesivo ou plaqueta contendo o nome do conteúdo impresso em papel branco, posicionado à sua frente, na mesa.

**III - O fornecimento dos materiais e utensílios para a devida alimentação dos membros, demais autoridades e participantes de eventos é imprescindível para a execução do serviço, uma vez que são itens essenciais para a realização do objeto da contratação.**

## **7.13 Das condições gerais**

I - Qualquer comprovação de falta de higiene, tanto no preparo ou após fornecidos os lanches, obrigará a CONTRATADA a substituir as quantidades fornecidas, arcando com os respectivos custos, independente das penalidades legalmente previstas.

II - Todos os produtos utilizados devem estar conforme as especificações constantes do item 2, podendo a CONTRATANTE recusar-se a recebê-los caso estejam fora dos padrões especificados, mesmo que a verificação somente tenha se tornado possível no decorrer da utilização. Neste caso, os produtos ficarão à disposição da CONTRATADA para recolhimento e não serão pagos.

III - Os lanches e materiais necessários ao consumo devem ser entregues no prazo previamente informado pelo TRE, sendo considerado como recusa formal a falta de entrega dos mesmos no prazo estabelecido, salvo caso fortuito ou força maior, comprovados pela CONTRATADA.

IV - O recebimento dos lanches e materiais necessários ao seu consumo será feito por representante designado pelo TRE, que acompanhará a preparação do local onde serão servidos.

## **8 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

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).

**8.1** Não se afigura como vantajoso para a Administração o parcelamento da solução, considerando que o fornecimento compreende execução por único contratado.

**8.2** Na contratação estão incluídos todos os custos dos serviços de aquisição de utensílios domésticos e industriais para copa e cozinha, serviço de mão de obra para montagem e desmontagem do serviço de buffet, aquisição de gêneros alimentícios em geral, perecíveis ou não, bem como as embalagens em recipiente isotérmico para manutenção da temperatura, guardanapo, garfos e facas descartáveis e veículos para serviços de entrega, evitando-se assim a dispersão dos participantes durante todo o tempo de duração das sessões.

## **9 - 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 14.133/21 e Art. 9º, inciso X da IN 58/2022).

**9.1** A contratação de empresa para fornecimento de refeições e lanches, é considerada a melhor forma de atendimento à necessidade do TRE-AL, uma vez que já vem sendo adotada e tem demonstrado, com o passar do tempo, que ainda é a melhor alternativa, inclusive quanto à viabilidade técnica.

**9.2** Pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- melhoria da infraestrutura dos eventos institucionais;
- aumento da satisfação dos participantes;
- maior eficiência na realização de treinamentos e reuniões;
- apoio adequado às atividades eleitorais;
- redução de falhas operacionais; e
- garantia de qualidade sanitária e logística.

**9.3** Além disso, como já indicado no item 8, na contratação estão incluídos todos os custos dos serviços de aquisição de utensílios domésticos e industriais para copa e cozinha, serviço de mão de obra para montagem e desmontagem do serviço de buffet, aquisição de gêneros alimentícios em geral, perecíveis ou não, bem como as embalagens em recipiente isotérmico para manutenção da temperatura, guardanapo, garfos e facas descartáveis e veículos para serviços de entrega, evitando-se assim a dispersão dos participantes durante todo o tempo de duração dos eventos.

## **10 - 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 14.133/21), inclusive com a observância de adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, devendo-se atentar para a necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, bem como para a capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual (art. 9º, inciso XI da IN 58/2022).

**10.1** A Administração deverá:

- designar gestores e fiscais do contrato;
- realizar planejamento prévio dos eventos;
- definir cronogramas de execução;
- acompanhar a execução contratual;
- promover capacitação da equipe de fiscalização, se necessário.

**10.2** Definição de agentes que atuarão na fiscalização (recebimento e verificação quanto ao cumprimento dos requisitos contratuais) em cada uma das localidades em que houver prestação dos serviços.

**10.3** Realizar treinamento sobre aspectos práticos e trâmite processual com os agentes responsáveis pela fiscalização.

## **11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/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 58/2020).

**11.1** Não se vislumbra contratação interdependente ou correlata para a execução desta contratação.

## **12 - IMPACTOS AMBIENTAIS**

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 14.133/21 e Art. 9º, inciso XII da IN 58/2022).

**12.1** Visando à efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais que contribuam para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, e em atendimento à Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, a licitante do certame poderá utilizar utensílios recicláveis (talheres de madeira, copos e canudos de papel, embalagens de refrigerantes e marmitas biodegradáveis).

**12.2** Conforme consulta ao GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS, setembro 2023, 6ª edição, revista, atualizada e ampliada, edição aprovada pela CÂMARA NACIONAL DE SUSTENTABILIDADE E PELA CONSULTORIA-GERAL DA UNIÃO, a contratada deve observar as disposições da RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

## **13 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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 14.133/21 e Art. 9º, inciso XIII da IN 58/2022).

**13.1** A solução indicada, é a contratação de empresa para fornecimento de lanches, considerada a melhor forma de



atendimento à necessidade pública, uma vez que já vem sendo adotada com sucesso pelo TRE-AL e tem demonstrado, com o passar do tempo, que ainda é a melhor alternativa, inclusive quanto à viabilidade técnica. Assim, entendemos pela viabilidade da contratação de fornecimento de lanches para os participantes de eventos promovidos pelo Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas, **condicionada ao reforço orçamentário ora indicado.**

13.2 Este Estudo Técnico Preliminar demonstra que a contratação de empresa especializada para fornecimento de coffee break aos eventos institucionais do TRE-AL é medida necessária, adequada e proporcional às necessidades administrativas, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021 e na IN nº 08/2023 do TRE-AL.



Documento assinado eletronicamente por **IVANA BARROS FONTES TELES PEIXOTO, Chefe de Seção**, em 19/05/2026, às 15:30, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **LUCAS CAVALCANTI GOMES, Analista Judiciário**, em 19/05/2026, às 17:27, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.tre-al.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.tre-al.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1915590** e o código CRC **73BF9038**.

0004022-26.2025.6.02.8000

1915590v35