



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).

Estudos técnicos para a análise de futura contratação para atender demanda relacionada à alimentação para membros, autoridades e servidores durante as sessões do Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas e para as sessões de auditoria de funcionamento das urnas eletrônicas, em conformidade com a Resolução TSE nº 15.817/2017.

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 003017-66.2025.6.02.8000, figurando na AÇÃO ORÇAMENTÁRIA - LOA 2026 - ORÇAMENTO DE ELEIÇÕES, com orçamento estimado de R\$ 50.000,00(cinquenta mil reais) por turno (1904221).

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.

As sessões do Tribunal do Pleno e a atuação da auditoria de funcionamento das urnas eletrônicas são eventos imprescindíveis à plena realização das eleições. Algumas sessões estendem-se por horas, em razão da necessidade de pronto tratamento das matérias afetas às eleições. Já a auditoria das urnas eletrônicas é atividade essencial que ocorre de forma ininterrupta, contando com a participação de dedicados servidores e agentes públicos requisitados de outros órgãos.

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, incluindo sessões de auditoria de funcionamento das urnas eletrônicas, 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 eleitoral, compreendido entre os meses de agosto a dezembro de 2026;**

3.3 A contratada deve oferecer **um percentual 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
1	<p>COFFEE BREAK:</p> <p>1. Bebidas:</p> <p>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)</p> <p>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).</p> <p>1.3. Refrigerantes: tipo cola e guaraná, normal e zero (mínimo de 2 tipos por pedido)</p> <p>1.4. Iogurte desnatado com ou sem frutas: servido em embalagens de aproximadamente 170g</p> <p>1.5. Achocolatado em embalagem longa vida, 1L</p> <p>2. Frutas fatiadas ou salada de frutas, conforme sugestões abaixo: 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</p> <p>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.</p> <p>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 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.</p>

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 Prazo para entrega: Os itens deverão ser entregues em até 1 (uma) hora antes do início das sessões, de acordo com o calendário das sessões do Tribunal Pleno a ser encaminhado à CONTRATADA assim que for aprovado pelo órgão.

3.5.1A contratada deve acompanhar as alterações de horário, se houver, através de contato direto com o(a) servidor(a) designado(a) fiscal de contrato;

3.6 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, 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. Deverão também ser fornecidos nos locais previamente indicados pela Comissão de Auditoria da Votação Eletrônica do Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas (TRE/AL).

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 ELEIÇÕES 2022 - Eleições Gerais:

Serviço	Previsão inicial (quantidade)	Valor Unitário (2022)	Valor Total (2022)
Coffee-break tipo 01	1800	R\$ 34,50	R\$ 62.100,00
Coffee-break tipo 02	60	R\$ 51,00	R\$ 3.060,00
Acréscimo contratual considerando aumento de urnas auditáveis			
Serviço	Acréscimo	Quantidade após acréscimo	Valor Total Após Acréscimo (2022)
Coffee-break tipo 01	472	2272	R\$ 78.384,00
Coffee-break tipo 02	0	60	R\$ 3.060,00
Valor Total (contratado 2022)			R\$ 81.444,00
Total (executado 2022)			R\$ 74.509,00
Sobra contratual (para o exercício de 2023)			R\$ 6.935,00

4.2 O levantamento demonstra que em 2022 foram consumidos aproximadamente 2.150 (duas mil e cento e cinquenta) unidades do Coffee-break tipo 01 ($2.150 * R\$ 34,50 = R\$ 74.175,00$), durante o período eleitoral e considerando o funcionamento da auditoria das urnas (dois turnos).

4.3 Assim, considerando a probabilidade de realização de apenas um turno para os municípios do estado de Alagoas, considerando a possibilidade de dois turnos para a capital (Maceió) e, ainda, considerando tratar-se de pleito municipal (que implica em atuação muito maior do Tribunal do Pleno), estima-se, aproximadamente, o consumo de 2.400 (duas mil) unidades de Coffee-break.

4.3 Número estimado de participantes (Sessões Plenárias): considerando o planejamento efetuado nas eleições de 2022, é possível estimar os seguintes quantitativos, **até 12 sessões plenárias para o mês de agosto e até 15 sessões plenárias nos meses subsequentes, até dezembro.**

- 12 - agosto
- 15 - setembro
- 15 - outubro
- 15 - novembro
- 15 - dezembro

Totalizando 72 sessões plenárias.

- Este quantitativo de sessões plenárias pode sofrer variação em decorrência da necessidade de julgamento de processos que demandem urgência em sua análise pela Corte, bem como, eventualmente, em razão de elevada demanda processual.
- **Quantidade proxima de pessoas por sessão: 30 (trinta) contudo, é conveniente deixar uma margem de acréscimo, tendo em vista a eventual presença de diversas autoridades no 1º e 2º turno das eleições.**
- **Cálculo considerando apenas as sessões do Tribunal do Pleno: $72 * 30 = 2.160$**
- **Comissão de Auditoria de Funcionamento das Urnas Eletrônicas para as Eleições - considerando 2 (dois) dias (sábado e domingo) - aproximadamente 150 pessoas por dia = 300**
- **ESTIMATIVA TOTAL: 2.460 lanches**
- Em 2022 foram sorteadas 23 urnas eletrônicas em Alagoas, sendo as 20 primeiras urnas sorteadas submetidas ao Teste de Integridade e as demais, ao Teste de Autenticidade dos Sistemas Eleitorais. No sábado que antecedeu o pleito ocorreu o sorteio das urnas eletrônicas no auditório do Pleno do TRE de Alagoas. No dia da eleição, o Teste de Integridade aconteceu durante o horário de votação no auditório da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB), em Jacareica.
- No ano de 2022, para os trabalhos de auditoria, foram compostas equipes e os trabalhos transcorreram de forma ininterrupta, tanto no sábado (sorteio, transporte das urnas e organização do local), como no domingo (dia do pleito).

4.4 DA INSUFICIÊNCIA ORÇAMENTÁRIA.

4.4.1 O levantamento acima indica a necessidade de reforço do orçamento de pleitos para suportar a despesa, devendo a Administração afastar o risco de contratação que não atenda, de forma suficiente, o histórico da demanda acima apresentada.

- **Cálculo considerando apenas as sessões do Tribunal do Pleno: $72 \times 30 = 2.160$**
- **Comissão de Auditoria de Funcionamento das Urnas Eletrônicas para as Eleições - considerando 2 (dois) dias (sábado e domingo) - aproximadamente 150 pessoas por dia = 300**
- **ESTIMATIVA TOTAL: 2.460 lanches**

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, em especial em ano eleitoral.

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

Contrato/ 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 estar **apta a realizar o fornecimento durante o período eleitoral, compreendido entre os meses de agosto a dezembro de 2024;**

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

7.11 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 e demais autoridades 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 Os benefícios diretos e indiretos relacionam-se essencialmente com a prestação jurisdicional de qualidade e manutenção dos ritos comuns às sessões do Tribunal do Pleno, que envolvem várias etapas, inclusive debates orais, podendo demorar horas. Já em relação à auditoria das urnas eletrônicas, trata-se de trabalho essencial à lisura do pleito, que se desdobra de forma ininterrupta, fatores que indicam necessidade de prestar refeição ou lanche aos participantes, para que permaneçam até a conclusão dos trabalhos.

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 das sessões.

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 Solicitar, previamente, informação à Comissão de Auditoria sobre locais, datas, horários e quantitativos a serem disponibilizados para atender à demanda da referida comissão.

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, até o dia 31 de dezembro de 2024, de fornecimento de lanches para os participantes das sessões do Tribunal Regional Eleitoral de Alagoas e para as sessões da auditoria de funcionamento das urnas eletrônicas, em conformidade com a Resolução nº 15.817/2017, **condicionada ao reforço orçamentário ora indicado.**



Documento assinado eletronicamente por **ROBERTA CARLA DA FONSECA DE ALBUQUERQUE, Assessora de Apoio ao Gabinete da Presidência**, em 17/03/2026, às 14:45, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **FABIANA HENRIQUE DE BRITO E SILVA, Analista Judiciário**, em 17/03/2026, às 14:54, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **IVANA BARROS FONTES TELES PEIXOTO, Chefe de Seção**, em 17/03/2026, às 16:38, 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 informando o código verificador **1903249** e o código CRC **188C6ED5**.